
	<p align="center">INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARÍA JOSEFA ESCOBAR Resolución de estudios N° 6027 de julio 27 de 2000 Decreto Municipal de Fusión N° 322 del 12 de enero de 2016 Resolución N° 7603 del 14 de marzo de 2019 Jornada única NIT: 811021159-4 DANE: 205360001254 Itagüí telefax: 3718758- 3716784</p>	
CÓDIGO DLLOP-F09	GESTIÓN ACADÉMICA Proceso desarrollo pedagógico Presentación de guías	VERSIÓN 05 01/06/2020

ÁREAS: Humanidades, Comunicación, Matemáticas, Ciencias, Deporte, Inglés, Tecnología y Arte.
GRADO: Cuarto **GUIA N°:** 3 **DURACIÓN:** 10 Semanas.
TEMAS:

- El liderazgo y trabajo en equipo. ¿Cómo funciona la empresa, la de mi familia y otras?
- Diversidad textual (noticia-publicidad).
- La materia y sus formas.
- Fracciones y decimales.
- (Wh-questions)Where / what / who,
- Imágenes bidimensionales y tridimensionales.
- Colombia diversa.
- Las pausas activas.

ANALISTAS Y TUTORES ENCARGADOS: Mónica Marcela Muñoz, Yaneth Tovar Orrego, Juan Diego Zea, Dubán Loaiza.

PUNTO DE PARTIDA Y PUNTO DE LLEGADA

FECHA: Inicia el 10 de agosto y finaliza el 26 de agosto.

Actividades Recomendadas	<p>Responde las siguientes preguntas lo más sinceramente posible.</p> <p>Actividad N°1: (DEPORTE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es tu juego preferido? ¿Te gusta jugar solo o acompañado? ¿Te gustan los deportes donde son varias las personas que participan o donde tú eres el protagonista? • ¿Tus juegos tienen reglas, las pones tú o ya están establecidas? ¿Necesitas ayuda para realizar tus tareas? ¿Quién te ayuda? <p>Actividad N°2: (DEPORTE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué pasos de higiene, crees que se deben seguir cuando cocinamos? • ¿Qué posturas corporales crees tú, debemos asumir cuando cocinamos o ayudamos en la cocina? <p>Actividad N°3: La cocina de mi hogar: (CIENCIAS Y COMUNICACIÓN)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serás ayudante de cocina, habla con la persona que prepara los alimentos en tu casa, pídele que te ayude a escribir la receta de tu menú preferido (te dictan y tú escribes) debes colocar nombre de la preparación, lista de ingredientes y forma de preparación (tiempo, temperatura adecuada y cantidades a utilizar). • Escribe el desayuno almuerzo y cena que más te gusta. Debes dibujar o recrear tu preparación para que tu receta sea muy atractiva al mirarla (recuerda tus clases de arte: utiliza colores, pintura, modeladas en plastilina). (ARTE)
---------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Para esta parte de la actividad debes pedir compañía de un adulto: Luego escoge un día de para preparar el desayuno, otro para preparar el almuerzo y uno más para preparar la cena; previamente debes revisar que tengan en casa los ingredientes en las cantidades adecuadas; pide a un adulto que te indique los precios de esos productos y así escribe cuánto es el valor de tu menú. **(MATEMÁTICAS)**
- Mientras preparas los alimentos vas a observar, qué tipo de desechos se producen (cómo y dónde se almacenan y qué ocurre luego con ellos). **No debes escribirlos.**

Teniendo en cuenta lo observado durante la preparación de los alimentos, responde: **(CIENCIAS)**

- ¿Qué acciones de las personas han causado la contaminación que muestra la imagen?



tomada de: <https://images.app.goo.gl/CYbdhaAcde3vQHA26>

- ¿Cómo podemos evitar la contaminación en nuestra vereda?
- ¿Por qué las personas producimos tanta basura en comparación con los animales?
- Dialoga con tu familia respecto a cómo y quién toma la decisión de cuáles alimentos se preparan cada día en tu hogar, ¿quién debe elegir qué elementos del mercado necesitan y realizar la compra?
- ¿Qué palabras o expresiones en inglés conoces para hacer preguntas sobre lo que le gustan y que no le gustan?
- Cómo se pregunta en inglés sobre el qué, cómo y el cuándo de una situación específica.

Actividad N°4: (HUMANIDADES)

Pregunta en tu familia qué ingredientes tienen y de qué región son las siguientes preparaciones: La bandeja paisa, el ajiaco, los tamales, el mondongo, la patarashca, la changua o caldo con huevo, la mamona, el chigüiro, el friche, la sopa de cambolos, el tucupí, la cazuela de mariscos, el arroz con pollo.

Responde en el cuaderno de humanidades:

- ¿Qué es una región natural?
- ¿Cuáles regiones naturales existen en Colombia?
- Describe las características de cada una de las regiones y cuáles son sus principales recursos naturales.
- ¿Qué fiestas, festivales o fechas especiales se celebran en cada región?
- ¿Qué fiesta, ferias o fechas especiales se celebran en el departamento de Antioquia?

OBSERVACION: En el siguiente cuadro encontrarás la lista de estándares, competencias y aprendizajes que trabajaremos en el desarrollo de la guía. Es decir, lo que se pretende aprendas en las diferentes áreas. **Solo debes leer.** Luego debes continuar trabajando las etapas de estructuración (investigación y desarrollo de la habilidad).

COMUNICACIÓN			
Estándar	Competencia	Aprendizaje	Evidencia
Caracterizo el funcionamiento de algunos códigos no verbales con miras a su uso en situaciones comunicativas auténticas.	Lectora - pragmático	Evalúa información explícita o implícita de la situación de comunicación	Caracteriza al posible enunciatario del texto
Caracterizo los medios de comunicación masiva y selecciono la información que emiten, para utilizarla en la creación de nuevos textos.	Escritura-pragmático	Prevé el propósito o la intención que debe cumplir un texto, atendiendo a las necesidades de la producción textual en un contexto comunicativo particular	Identifica el propósito que debe tener el texto para cumplir con las condiciones del contexto o las exigencias de comunicación
CIENCIAS			
Me ubico en el universo y en la tierra e identifico características de la materia, fenómenos físicos y Manifestaciones de la energía en el entorno.	Uso de conocimientos científicos	Identificar los cambios físico-químicos que ocurren en la materia en fenómenos cotidianos y los fundamentos físico - químicos que permiten que un método de separación sirva para separar los componentes de una mezcla.	Reconoce la posibilidad de mezclar diversos líquidos, sólidos y gases. Reconoce diferentes métodos de separación de mezclas.
	indagación		Al realizar experimentos sencillos, establece relaciones entre objetos con masas iguales y volúmenes diferentes - (densidad).
MATEMÁTICAS			
Interpreto las fracciones en diferentes contextos: situaciones de medición, relaciones parte todo, cociente, razones y proporciones.	Comunicación. Componente: Numérico variacional.	Usar fracciones comunes para describir situaciones continuas y discretas.	Representar gráfica y simbólicamente fracciones comunes en contextos continuos. Representar gráfica y simbólicamente fracciones comunes en contextos discretos.
Utilizo la notación decimal para expresar fracciones en diferentes contextos y relaciono estas dos notaciones con la de los porcentajes.	Resolución. Componente: Numérico variacional.	Resolver y formular problemas que requieren el uso de la fracción o decimal, como parte de	Dar significado y utilizar la fracción o decimal como parte-todo, razón o cociente en contextos continuos y discretos para resolver problemas.

		un todo, como cociente y como razón.	Resolver situaciones problema sencillas con fracciones o decimales de uso común, que requieran de la adición o sustracción para su solución.
HUMANIDADES			
Identifico y describo características de las diferentes regiones naturales del mundo (desiertos, polos, selva húmeda tropical, océanos...).	pensamiento sistémico	El estudiante comprende que los problemas y sus soluciones involucran distintas dimensiones y reconoce relaciones entre estas	Dada una situación problemática, el estudiante identifica y establece relaciones que involucran diferentes dimensiones
Identifico y describo algunas de las características humanas (sociales, culturales...) de las diferentes regiones naturales del mundo.	pensamiento sistémico	El estudiante comprende que los problemas y sus soluciones involucran distintas dimensiones y reconoce relaciones entre estas.	El estudiante identifica las dimensiones presentes en una situación
INGLÉS			
Comprendo textos cortos, sencillos e ilustrados sobre temas cotidianos, personales y literarios.	Lingüística. Pragmática	El estudiante reconoce el uso de las WH question para conseguir información específica	Identifica en su cotidianidad el uso de las 6 preguntas más importantes en las que pensar cuando alguien tiene algo que decir
ARTE			
Comparo y clasifico objetos tridimensionales de acuerdo con componentes (caras, lados) y propiedades.	Apreciación estética	Coordina y orienta activamente su motricidad hacia la construcción de formas expresivas.	Realiza figuras bidimensionales y tridimensionales de frutas y verduras utilizando diferentes técnicas como el modelado, pintura, collage, alto relieve.
DEPORTE			
Utilizo las posiciones básicas de la gimnasia, la higiene y la postura corporal. en las diferentes actividades del que hacer cotidiano.	pragmática actitudinal	el estudiante reconoce la práctica de una buena salud corporal	el estudiante identifica la importancia y la pone en práctica en su diario vivir, en las diferentes posiciones corporales que utiliza para desarrollar sus diversas actividades como sentarse, pararse, bañarse, pausas activas, etc
TECNOLOGÍA			
Identifico y describo características, dificultades, deficiencias o riesgos asociados con el empleo de artefactos y procesos destinados a la solución de problemas	Pensamiento tecnológico Solución de problemas Trabajo en equipo Manejo del tiempo	Reconozco y utilizo algunas formas de organización del trabajo para solucionar problemas con la ayuda de la tecnología. Utilizo algunos artefactos y procesos destinados a la solución de problemas conociendo sus características o riesgos en general.	Identifica la funcionalidad y los posibles riesgos que tienen los aparatos tecnológicos que utiliza en su entorno cotidianamente. Clasifica los diferentes aparatos tecnológicos de su hogar teniendo presente los procesos que desarrollan para dar solución a un problema específico.

TUTORÍA			
<p>Tomo decisiones partiendo de mis procesos personales - emocionales y sociales, para proyectarme en función de mi mismo y de mi entorno, proponiendo y ejecutando acciones en pro de alcanzar mis objetivos.</p>	<p>Competencia integradora. Competencia comunicativa.</p>	<p>Identificar sus emociones y las de otros. Expresar sus ideas y sentimientos de acuerdo al contexto. Utilizar estrategias de afrontamiento que le permitan, automotivación, control de impulsos, seguimiento instruccional, responsabilidad social, empatía, flexibilidad y focalización de atención.</p>	<p>Solicita disculpas a quienes ha podido afectar y puede perdonar cuando le ofenden a él. Expresa su posición y escucha las de los otros, en situaciones de conflicto. Colabora en el cuidado de animales, plantas y el medio ambiente de su entorno cercano.</p>

**ESTRUCTURACIÓN (INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE LA HABILIDAD)
debes desarrollar estas actividades**

FECHA: 28 agosto hasta el 24 de septiembre

<p>Actividades a desarrollar</p>	<p>INGLÉS (Realiza las siguientes actividades en el cuaderno de inglés y envía las evidencias al correo duban.loaiza@iemariajosefa.edu.co , por Classroom o por Drive al mismo correo)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Busca en el diccionario de inglés y escribe en tu cuaderno, las siguientes palabras: Quién, Dónde, Cuándo, Por qué, Qué y Cómo. 2. En compañía de tus padres, observa el siguiente video: https://www.youtube.com/watch?v=0Bz4-1YKl1M (También encuentras el video en el grupo de Whatsapp y en Classroom). 3. En la Imagen 1 hay varias oraciones, selecciona 1 de cada pregunta y tradúcelas al español con ayuda de un diccionario o el traductor de Google. 4. Recorta o dibuja las escenas que hay en la imagen 2 y pégalas en tu cuaderno (si los dibujaste, no es necesario) y escribe debajo de cada una de ellas su significado en español. 5. Realiza 5 oraciones donde utilices las expresiones aprendidas en el video, que responda a interrogantes sobre la preparación del almuerzo, por ejemplo: ¿Qué ingredientes voy a usar? What ingredients am I going to use? ¿Cuánto tiempo voy a tardar? How long will it take? <p>NOTA: para el desarrollo de estas actividades, se hará una asesoría vía meet que será convocada por el grupo de whatsapp.</p>
-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



6 critical questions

things to think about when someone has something to say

who

Who said it?

Someone you know? Someone famous?
Someone in authority?
Should it matter who said it?

what

What did they say?

Did they give facts or opinions?
Did they give all the facts?
Did they leave something out?

where

Where did they say it?

Was it in public or in private?
Did other people have a chance to talk about the other side?

when

When did they say it?

Before, after, or during an important event?

why

Why did they say it?

Did they explain their opinions?
Were they trying to make someone look good or bad?

how

How did they say it?

Were they happy, sad, angry, or didn't care? Did they write it or speak it?
Could you understand it?

Copyright © 2009



critical thinking asylum

Tomado de <https://images.app.goo.gl/iT4JQRRC6nBFDiNN6>

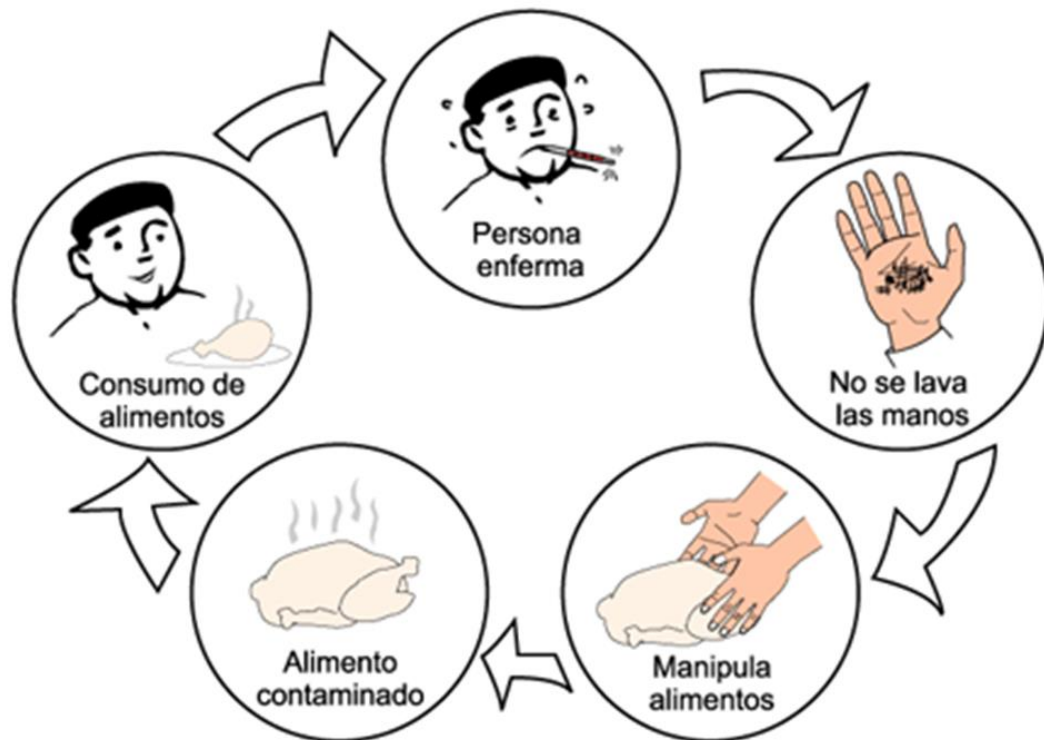


DEPORTES

Recuerda y practica estas recomendaciones.

- Lávate siempre las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar. Ten especial cuidado cuando hayas ido al baño con anterioridad.
- Es importante mantener todos los recipientes y utensilios limpios antes de utilizarlos. A la hora de limpiarlos no basta con pasar un trapo por encima de los utensilios sucios, sino que debes limpiarlos con agua caliente e incluso con detergente.

Observa la siguiente imagen y escribe qué hábitos debemos evitar en la preparación de los alimentos.



EN TODO MOMENTO ES NECESARIO CUIDAR LA POSTURA DEL CUERPO

1. Mantén las rodillas ligeramente flexionadas y apoya una mano sobre los muslos para inclinarte a ver el guiso o lo que tienes en el fuego. Parece una tontería, pero si te acostumbras te ahorrarás posibles lesiones.
2. Para sacar cosas del horno, flexiona las rodillas y no te agaches curvando la espalda. Por eso, la instalación de **horno y microondas en columna** a altura media es la fórmula más práctica en la cocina.
3. Para fregar los platos, la altura correcta del fregadero es la del ombligo para sostener la vajilla manteniendo la espalda derecha y los codos en un ángulo de 90°. Alternar los pies apoyándolos en un reposapiés y al pasar los platos de un seno del fregadero al otro, hazlo solo con los brazos, sin mover la cintura.

CIENCIAS (estas actividades debes realizarlas en tu cuaderno de ciencias naturales, **NO** debes pasar las preguntas solo escribe las respuestas).

Recuerda que materia es todo lo que nos rodea y se presenta en diferentes formas: escribe en tu cuaderno el nombre de cinco alimentos o elementos que necesites para vivir y que se encuentren en estado sólido, otros en estado líquido y algunos en estado gaseoso.

La materia presenta cambios importantes: Ocurre un **cambio físico**, cuando la **materia** se le aplica una fuerza o proceso y al retirarlo vuelve a su estado original, cuando los cambios que ocurren no afectan las propiedades, son cambios de forma, de estado. Ejemplo poner

agua en el congelador, cortar un papel en trozos pequeños. Los **cambios químicos** son cuando a la **materia** se le aplica una fuerza o proceso y cambia su estructura **para siempre**, se alteran sus propiedades, Ejemplo cuando quemamos un trozo de papel, deja de ser papel para convertirse en ceniza, cuando una fruta se descompone, entre otros.

1. Observa la preparación de los alimentos y responde:

- ¿Qué se necesita para que un alimento en estado líquido pase a un estado sólido?
- ¿Qué se necesita para que un alimento en estado líquido pase a un estado gaseoso?
- ¿Qué se necesita para que un alimento en estado sólido pase a un estado líquido?
- ¿Cómo puedes convertir el vapor de agua, que se produce cuando calientas un alimento, en un líquido? ¿cómo se llama este proceso de pasar gases a líquidos?

2. Experimenta en tu cocina.

En el enlace de internet- 6 experimentos de densidad para niños <https://www.youtube.com/watch?v=aLDDWfVHhvM> y/o en el material de apoyo encontrarás experimentos acerca de la densidad, debes realizar dos de ellos y luego copiar en tu cuaderno lo observado y tus conclusiones.

En el material de apoyo encontrarás los conceptos relacionados con las actividades de la guía. Busca y lee los siguientes conceptos: propiedades de la materia- mezcla-homogéneo-heterogéneo- técnicas de separación de mezclas.

3. Experimenta en tu cocina:

Preparación de líquidos (observa y responde):

- Escribe los ingredientes de dos de las bebidas que más consumes en tu casa.
- ¿Antes de la preparación puedes ver los ingredientes que forman ese líquido?
- ¿Luego de la preparación de estas bebidas se pueden diferenciar esos ingredientes?
- ¿Si quisieras volver a tener los ingredientes iniciales, podrías hacerlo?
- ¿Qué tipo de mezcla es esa?
- ¿Qué técnicas utilizas para separar los diferentes elementos?

Preparación de sólidos (observa y responde):

Al momento de recibir tu almuerzo o tu cena, observa tu plato, escribe el nombre de cada alimento y responde:

- ¿Es fácil identificar cada ingrediente?
- ¿Puedes separar los alimentos que has colocado en tu plato?
- ¿Qué tipo de mezcla es esa?
- ¿Qué técnicas utilizas para separar los diferentes elementos?

CUADERNO DE ARTE: Observa los colores, texturas, formas bidimensionales y tridimensionales que tienen los alimentos y escribe en **tu cuaderno de arte** cuál es la diferencia entre las figuras bidimensionales y las tridimensionales.

4. Cocina creativa:

Elabora figuras con masa de sal: Para ello necesitarás: 2 tazas de harina de trigo, 1 taza de sal, 1 parte de agua, 1 recipiente para mezclar la masa.

Paso a paso:

- En primer lugar, añade la harina en el recipiente.
- Después mezcla la harina con la sal hasta que quede homogénea.
- A continuación, añade el agua poco a poco, revolviendo primero con una cuchara y seguidamente amasando con las manos. Si tienes anilina vegetal, cúrcuma, paprika, color o triguisar, puedes agregarle un poco para darle color a tu masa. Esparce un poco de harina sobre el mesón donde amases para que la masa no se pegue de la mesa.
- Utiliza la masa para crear diversas figuras: recrea las verduras y otros alimentos; puedes guardar la masa en una bolsa y meterla en la nevera para utilizarla luego. Deja secar las figuras por dos días para que se endurezcan, si no le agregaste color, puedes pintarlas con vinilos o marcadores.

5. Responde cambio químico o físico, según corresponda. (CIENCIAS)

¿Qué clase de cambios en la materia crees que sufrieron los siguientes alimentos:

- La sal y la harina al ser mezcladas.
- La carne, el arroz, los frijoles, los huevos y las papas al ser preparadas.
- la zanahoria rallada, el tomate en trozos, la cebolla picada al ser servida en la ensalada.

6. Escribe qué se necesita para producir un cambio químico al preparar un alimento.

● **Experimenta en casa:**

1. En medio pocillo de agua disuelve una cucharada de sal, luego viértelo en un recipiente que puedas llevar a calentar en la estufa; calienta a fuego medio y observa lo que ocurre. Describe en tu cuaderno el experimento, ¿Qué tipo de mezcla era y con cuál técnica se realizó la separación de sus componentes?
 2. Toma tres cucharadas de harina de trigo y mezcla con un puñado de arroz crudo, luego vierte la mezcla en un colador y comienza a cernir o tamizar. Observa lo que ocurre. Describe en tu cuaderno el experimento, ¿Qué tipo de mezcla era y con cuál técnica se realizó la separación de sus componentes?
- Graba un video, un audio o realiza un cartel donde expliques a tu familia qué es una mezcla, qué es una combinación y cómo se realiza la separación de mezclas (debes utilizar elementos de la cocina para hacerlo). en el material de apoyo y en los enlaces de internet encontrarás información acerca del tema.

COMUNICACIÓN: Escribe las respuestas en tu cuaderno.

1. Consulta que es un anuncio publicitario. Para ello puedes fijarte en el material de apoyo.
2. Realiza un anuncio publicitario del alimento que mejor preparen en tu familia y el cual consideres que tus vecinos o conocidos podrían comprarte.

3. Observa qué es una noticia y qué preguntas debe responder.
4. Después de leer la información sobre las noticias y de consultar en el material de apoyo la estructura que debe tener, escribe una noticia que hable acerca de una familia que haya creado un proyecto de emprendimiento relacionado con alimentos que preparen en casa (postres, tamales, tortas, almuerzos, ensaladas, entre otras).
5. **Juega al periodista:** Tú serás el reportero y otro miembro de tu familia será un empresario, ¿Qué preguntas le harías? escríbelas, o graba un audio o video con las preguntas y respuestas a tu entrevista.

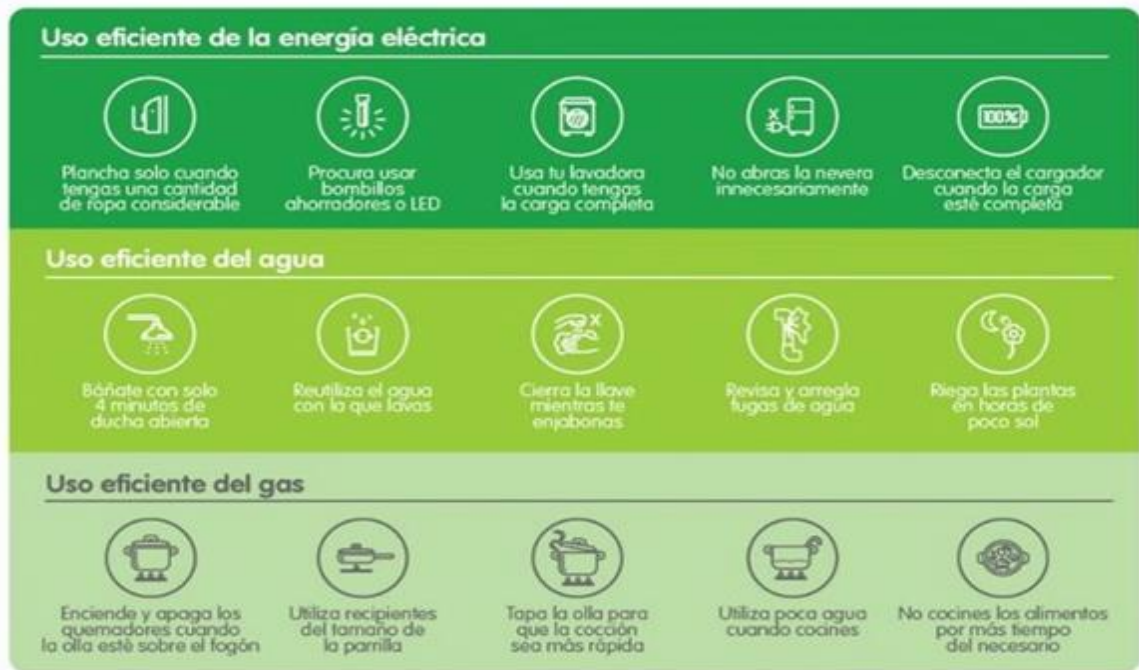
TECNOLOGÍA (Resuelve en el cuaderno)

1. Ahora que has tenido mucho tiempo en casa, has utilizado todos los aparatos tecnológicos que se encuentran en cada uno de los espacios de tu hogar, elabora en tu cuaderno de tecnología, una tabla (de acuerdo al ejemplo) dónde escribas nombre, utilidad, posibles riesgos para la salud que puedan ocasionar cinco de esos electrodomésticos al utilizarlos de manera equivocada y además escribe cuál es su fuente de energía.

NOMBRE DEL APARATO TECNOLÓGICO	UTILIDAD	POSIBLES RIESGOS PARA LA SALUD	FUENTES DE ENERGÍA
Televisor	Medio de comunicación y distracción.	Posibles problemas visuales Sobrecarga problemas con la electricidad	Eléctrica
Estufa de gas	Preparar los alimentos	Fuga de gas	Gas

Observa con tus padres la cuenta de los servicios públicos, ¿cuáles servicios tienen más costo?

Dialoga sobre las formas eficientes de utilizar los siguientes servicios públicos.



Piensa con tus padres en dos o tres alternativas para reducir ese costo.

2. Elabora un plan de ahorro de energía, gas, acueducto, telecomunicaciones. Este plan debes copiarlo en un cartel que pagarás en la puerta de la nevera y en familia tratarán de ponerlo en práctica.

HUMANIDADES: responde en el cuaderno

1. Dibuja el mapa de Colombia e identifica las regiones naturales, las características principales de cada región.

MATEMÁTICAS: resuelve en el cuaderno.

1. **Números decimales:** investiga en tu hogar diferentes productos de la canasta familiar o de la lonchera (5 productos), observa en los empaques o etiquetas, la información correspondiente a peso, volumen, contenido o información nutricional, escribe en tu cuaderno los datos que contengan números decimales como se observa en el ejemplo:

NOMBRE DEL PRODUCTO	PESO	VOLUMEN	CONTENIDO	INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Sal	-----	-----	4,23 OZ	-----
Papitas de limón	-----	-----	-----	3,5 Grasa

Luego suma las cantidades.

- 2. Con la ayuda de un metro, mide a cada uno de los integrantes de tu familia y escribe la información utilizando números decimales, por ejemplo: Sofía mide 145 cm, escribirías 1,45 mt.
- 3. Mide cinco prendas de vestir (largo y ancho de la prenda o alguna de sus partes, por ejemplo: cuello, la manga, la entrepierna, etc.) y escribe su medida en números decimales. Realiza el dibujo de la prenda medida.

Recursos de internet recomendados

INGLÉS

Ver en compañía de tus padres el siguiente video <https://www.youtube.com/watch?v=0Bz4-1YKI1M> y realiza la actividad número 1 y número 2

CIENCIAS

para conocer más del tema de la materia y las mezclas puedes ver los siguientes vídeos.
 Propiedades generales y específicas de la materia:
<https://www.youtube.com/watch?v=ag3bSaKWmq8>
<https://www.youtube.com/watch?v=swciamDFsn0>
 Mezclas y separaciones: <https://www.youtube.com/watch?v=2FPaXer7AN0>
 6 experimentos de densidad para niños
<https://www.youtube.com/watch?v=aLDDWfVHhvM>

ARTE:

<https://www.youtube.com/watch?v=DNZvSTK7cF8>. Modelado en plastilina.
<https://www.youtube.com/watch?v=pcuXB9vNaw> mazapanes.
<https://www.youtube.com/watch?v=UBPAFq1nh6l> pintura con alimentos
<https://www.youtube.com/watch?v=XIB5qOVaaFM> collage con cascaras de huevo

RELACIÓN

FECHA: 25 de septiembre hasta el 15 octubre

Actividades recomendadas

INGLÉS:

Envía como evidencia de tu trabajo, las fotos de las dos actividades y realiza un video enumerando al menos 5 alimentos saludables y 5 alimentos no saludables.

HUMANIDADES:

Esríbele en tu cuaderno una carta a una persona de tu edad que vive en otra región natural del país. Escoge un municipio o corregimiento de la región Antioqueña, escribe en qué punto cardinal se encuentra ubicado (norte, sur, oriente u occidente) y cuéntale cuáles son las costumbres típicas de ese lugar: (traje, comida, clima, postres, música, lugares turísticos, entre otras).

Realiza una reflexión escrita acerca de las condiciones de vida de los grupos étnicos de Colombia en la época de la independencia y cómo son ahora en el siglo XXI (21); puedes



utilizar una línea tiempo, un apareamiento, un cuadro comparativo, una historieta, entre otros, demuestra tu creatividad.

COMUNICACIÓN - CIENCIAS - MATEMÁTICAS Y TECNOLOGÍA:

A continuación, observa y realiza la preparación de una pizza y responde en el cuaderno que corresponda.:

(cuaderno de ciencias)

- ¿La pizza es una mezcla o una combinación?,
- ¿Los cambios de los ingredientes fueron cambios químicos o físicos?
- Dibuja y clasifica los ingredientes de la pizza en saludables y no saludables

(cuaderno de tecnología)

- ¿Qué aparatos o elementos tecnológicos utilizaste para su realización?
- Dibújalos

(cuaderno de matemáticas)

- Realiza el costeo o presupuesto total para la elaboración de la pizza, para ello, escribe los valores de cada uno de los ingredientes, al igual que las medidas necesarias para su preparación. Luego responde: ¿cuánto dinero se gastó en su elaboración, ¿cuánto dinero requiere elabora 25 pizzas?, Qué cantidad de cada ingrediente se requiere para elaborar las 25 pizzas?

Mientras realizas este producto comestible. Debes poner en práctica las pausas activas y los cuidados de higiene.

COCINEMOS JUNTOS: Actividad práctica para repasar el uso de fracciones.

Pizza al Sartén (texto instructivo)

INGREDIENTES:

- $\frac{1}{2}$ taza de agua fría (para masa gruesa, agua normal para masa fina)
- 1 cucharada de aceite
- $\frac{2}{3}$ taza de harina
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura o una pizca de bicarbonato.
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ taza de pasta de tomate (si no tienes puedes utilizar salsa)
- 1 taza de queso o cuajada rallada

Agréglele los vegetales y carne que desees (tomate, piña, cebolla, jamón, salchicha, champiñones, entre otros)

PREPARACIÓN: 20 MINUTOS

- En un recipiente hondo, mezcla el agua, el aceite, la harina, la levadura y la sal. Revuelve los ingredientes, luego pon la masa en el sartén y aplánala hasta los bordes.
- Extiende la pasta o salsa de tomate sobre la masa. Echa el queso o cuajada rallado sobre la salsa y luego los vegetales y carne que desees.
- Coloca el sartén con su tapa, de manera que no se salga el vapor y deja cocinar a fuego medio por 10 minutos.
- Retira la tapa y cocina por 5 minutos más, hasta que los bordes estén crujientes.
- Pasa la pizza del sartén a una tabla de cortar y deja enfriar durante 5 minutos, luego córtala y disfrútala.

Después de elaborar tu pizza responde en el cuaderno de **matemáticas:**

1. ¿Qué fracciones se muestran en la receta, cómo se escriben y cómo se leen?
2. ¿En cuántas partes fraccionaste la pizza y por qué?
3. Si te comes 3 partes de la pizza ¿Cómo lo representarías?
4. ¿Representa la fracción que cada uno de tus familiares se comió, y responde, son fracciones homogéneas o heterogéneas?

Recuerda: que tu profesor te irá indicando cómo realizar las actividades de los libros: guía de matemáticas y lenguaje directiva n°5, Vamos a aprender libro y cuaderno del estudiante.

DEPORTES

Responde en tu cuaderno de educación física:

1. ¿Cómo realiza los descansos o pausas activas la persona que prepara los alimentos en casa? (Dibujar y explicar).
2. Recuerda, cuando estabas en el colegio el personal del restaurante escolar llevaba un vestuario especial, dibújalo, descríbelo y explica ¿por qué crees que ellos deben usar esta vestimenta?
3. ¿Qué tipo de vestuario debes utilizar para realizar la actividad física (dibújalo)
4. ¿Cada cuánto tiempo se recomienda realizar una pausa activa?
5. ¿Cuáles son los cuidados de higiene que vienen utilizando en tu casa en este tiempo de pandemia? (Dibuja y explica)

RÚBRICA ACADÉMICA

NOTA: La siguiente información es solo para lectura. Son los ítems con los cuales se evaluará el proceso de aprendizaje de cada estudiante, por favor leerlos y tenerlos en cuenta durante el desarrollo de la guía.

Por lograr	Logrado a nivel inicial	Logrado	Logrado con excelencia
Punto de partida			
Desconoce o tiene una idea muy vaga del aprendizaje previo que posee; o lo reconoce pero carece de argumentos que lo validen	Recuerda y describe el conocimiento previo que posee del tema, sin embargo muestra dificultad para argumentar y dar cuenta de su conocimiento.	Recuerda y describe el conocimiento previo que posee del tema, entregando argumentos claros pero poco pertinentes para validar este conocimiento.	Recuerda y describe el conocimiento previo que posee del tema, entregando argumentos claros y pertinentes que dan cuenta y validan su nivel de conocimiento.
Estructuración de Investigación y desarrollo de habilidad			
Se le dificulta la búsqueda de criterios de información requerida de acuerdo al tema.	Utiliza los recursos y/o medios suministrados o a su alcance para buscar la información, no obstante, le falta claridad en la exposición del tema.	Explica los conceptos y datos obtenidos durante su investigación de manera clara y coherente.	Entrega un trabajo original y sustentado en la indagación de diversas fuentes de información: las que se le han propuesto y otras que ha recopilado por sí mismo.
No clasifica ni interpreta la información necesaria para el desarrollo de las actividades planteadas.	Se conforma con hacer pequeños avances en el desarrollo de las actividades planteadas,	Maneja adecuadamente los recursos suministrados para el desarrollo de las actividades planteadas.	Maneja e interpreta adecuadamente los recursos suministrados para el desarrollo de las actividades planteadas
Presenta la información de manera desorganizada, lo cual le dificulta diferenciar y relacionar los conceptos abordados.	Realiza la presentación de la información, dejando de lado algunos de los aspectos esenciales del tema.	Utiliza representaciones elaboradas por otros y/o crea sus propias representaciones de manera básica, para tratar de comprender y compartir el conocimiento adquirido.	Utiliza representaciones estructuradas propias, que le permiten organizar el conocimiento y re-crearlo de acuerdo a su proceso de aprendizaje, utilizando ordenadores gráficos. (mapa conceptual, mapa mental, cuadro sinóptico, entre otras.)

Relación			
Las relaciones establecidas en la sustentación no son claras, carecen de coherencia entre sí.	Relaciona con dificultad los conocimientos adquiridos con situaciones de su vida cotidiana, mostrando falta de claridad y pertinencia.	Relaciona de forma pertinente los conocimientos adquiridos con situaciones de su vida cotidiana.	Las relaciones establecidas entre los conceptos trabajados y la aplicación en su entorno evidencian una opinión propia al respecto.
Se le dificulta identificar los aspectos básicos de un tema e integrarlo a aprendizajes previos.	Relaciona de forma superficial los aprendizajes adquiridos con su cotidianidad y/o otras áreas del conocimiento.	El producto presentado tiene relación con los aprendizajes adquiridos; sin embargo debe estructurar con mayor profundidad los argumentos al sustentarlo.	Utiliza argumentos lógicos y claros al sustentar el producto final solicitado, evidenciando los aprendizajes adquiridos.
Expresa lo que conoce de un tema sin tener en cuenta la información que ha leído o escuchado.	Repite de manera literal la información obtenida al leer o escuchar acerca de un tema; aún no es capaz de expresar con sus propias palabras lo que ha comprendió.	Expresa con sus propias palabras, los conceptos y elementos relevantes de un tema, demostrando comprensión del mismo.	Expresa con sus propias palabras, de manera coherente y fluida los conceptos y elementos relevantes de un tema; establece relaciones entre conceptos y asume una postura reflexiva frente a la temática abordada

RÚBRICA ACTITUDINAL

NOTA: La siguiente información es solo para lectura. Son los ítems con los cuales se evaluará el proceso actitudinal de cada estudiante, por favor leerlos y tenerlos en cuenta durante el desarrollo de la guía y en su diario vivir.

Por lograr	Logrado a nivel inicial	Logrado	Logrado con excelencia
Participación y responsabilidad democrática			
Trabaja de manera individual, sin tener en cuenta las opiniones y/ o necesidades de los otros miembros de la familia	Expone sus opiniones en la familia, aún se le dificulta aceptar las opiniones de los otros y articular una propuesta en común	Comunica sus opiniones y tiene en cuenta lo expuesto por otras personas para lograr un buen trabajo como familia	Coopera y muestra solidaridad con los miembros de la familia; trabajando constructivamente en equipo
Se muestra indiferente ante la realización de sus deberes escolares, incumple continuamente los acuerdos relacionados con su trabajo académico, procura que otra persona haga su trabajo	Reconoce algunos de los acuerdos establecidos para el cumplimiento de sus deberes escolares; en ocasiones responde de manera inadecuada y requiere mucha supervisión para realizar las tareas.	Con frecuencia se preocupa por tratar de realizar sus deberes escolares en el tiempo establecido y dando su mejor esfuerzo; pide ayuda si es necesario y agradece la colaboración de su familia.	Se esfuerza por realizar sus trabajos escolares por sí mismo, utiliza el tiempo y los recursos de manera efectiva; se preocupa por buscar las respuestas a los interrogantes, dar lo mejor en su trabajo y manifiesta su satisfacción por lo realizado.

Pluralidad, identidad y valoración de las diferencias			
Demuestra indiferencia y en ocasiones rechazo frente a las necesidades de otras personas y/o seres vivos.	Permanece en casa con personas que tiene alguna dificultad y/o seres vivos que necesitan cuidado; sin embargo, no manifiesta comportamientos de cordialidad y/o amistad hacia ellos.	Expresa empatía (sentimientos parecidos o compatibles con los de otros) frente a personas y/o seres vivos que tienen una situación donde requieren ayuda.	Incluye en sus actividades a personas que tienen dificultades y brinda su ayuda para su cuidado, tratándolas con aprecio y amistad. De igual forma se preocupa por el cuidado de otros seres vivos.
Utiliza de forma inapropiada el lenguaje verbal y/o no verbal, de forma que entorpece intencionalmente el desarrollo del trabajo académico y/o cotidiano en casa.	Ocasionalmente se comunica adecuadamente de forma verbal y/ o no verbal. Le es difícil manifestar aprobación o desaprobación de manera tranquila.	La mayoría de las veces se comunica adecuadamente de forma verbal y/o no verbal, de forma que permite la buena marcha académica y del hogar.	Se comunica de manera asertiva, respetuosa y prudente con los integrantes de su hogar y de su comunidad, generando un ambiente de armonía, buenas relaciones interpersonales y trabajo en equipo.
Convivencia y paz			
En situación de conflicto, demuestra comportamientos agresivos, sin tener en cuenta el punto de vista del otro y sin aceptar la mediación de la figura de autoridad.	En situación de conflicto, expone sus ideas de manera impositiva y desafiante, sin tener en cuenta el punto de vista del otro.	En situaciones de conflicto, argumenta su posición y escucha con respeto las posiciones ajenas.	En situaciones de conflicto, argumenta su posición y escucha con respeto las posiciones ajenas, tratando de llegar a un acuerdo.
Cuando comete un error y es confrontado, se enoja, niega lo ocurrido y culpa a otra persona.	Cuando comete un error y es confrontado, busca una excusa o culpa a otra persona de su acción.	Cuando comete un error y es confrontado, acepta su acción y la consecuencia.	Comprende que puede equivocarse, corrige su actuar y repara la falta, ya sea a nivel académico o en la relación con el otro.