



Plan de trabajo

8° Básico Matemática

Clase 46	Clase 47 y 48	
Determinar función lineal para la cantidad de gramos de información nutricional Desarrollar documento adjunto "Función lineal en la receta"	Construir plano cartesiano y completar tabla con datos de la función. Desarrollar documento adjunto "Construcción de plano cartesiano y graficar datos"	
Clase 49	Clase 50	Clase 51
Representar pendientes. Encontrarás las instrucciones en el documento "Construyamos al hombre de las pendientes"	Continuación representación pendientes.	Evaluación de representación de pendientes. Pauta de evaluación adjunta



GUÍA DE MATEMÁTICAS 8° BÁSICO

“FUNCIÓN LINEAL EN LA RECETA”

NOMBRE:	CLASE 46
----------------	-----------------

✓ Antes de comenzar visualiza el vídeo “Trufas chocolate” realizado por Ximena Labra.
https://youtu.be/oB_IHBSE5kg

En esta receta se utilizan distintos ingredientes para poder realizar las trufas de chocolate, entre ellos encontramos brownie de chocolate, manjar, cobertura de chocolate y mostacillas. Cada producto posee una tabla de valor nutricional en su envoltura, por lo que hoy vamos a conectarlos con la función lineal.



- **Observa la información nutricional de la mezcla preparada de brownie de chocolate. Y responde.**

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción: 1 trozo de 50g (35g de mezcla)			
Porciones por envase: Aprox. 11			
	1 porción 100g preparada(*)	100g producto preparado(*)	
Energía (kcal)	422	171	342
(kJ)	1766	715	1431
Proteínas (g)	5,0	2,8	5,8
Grasa total (g)	9,9	5,8	11,5
Grasa saturada (g)	5,2	2,8	5,4
Grasa monoinsaturada (g)	3,7	2,1	4,2
Grasa poliinsaturada (g)	1,0	0,9	1,8
Grasa trans (g)	0,1	0,1	0,1
Colesterol (mg)	0,8	32,3	64,7
Carbohidratos disp. (g)	78,1	27,0	54,0
Azúcares totales (g)	57,8	20,0	39,9
Sodio (mg)	194	105	210

*Producto preparado según las instrucciones del envase utilizando huevos, agua y margarina.

a. ¿Cuántos mg. posee de Sodio en 100g de producto preparado?

b. Completa la siguiente tabla.

Gramos de producto preparado	100	200	300	400
mg Sodio				

c. Formula una expresión que permita calcular la cantidad de sodio según la cantidad de gramos de producto preparado.



GUÍA DE MATEMÁTICAS 8° BÁSICO

“CONSTRUCCIÓN DE PLANO CARTESIANO Y GRAFICAR DATOS”

NOMBRE:

CLASE 47 y 48

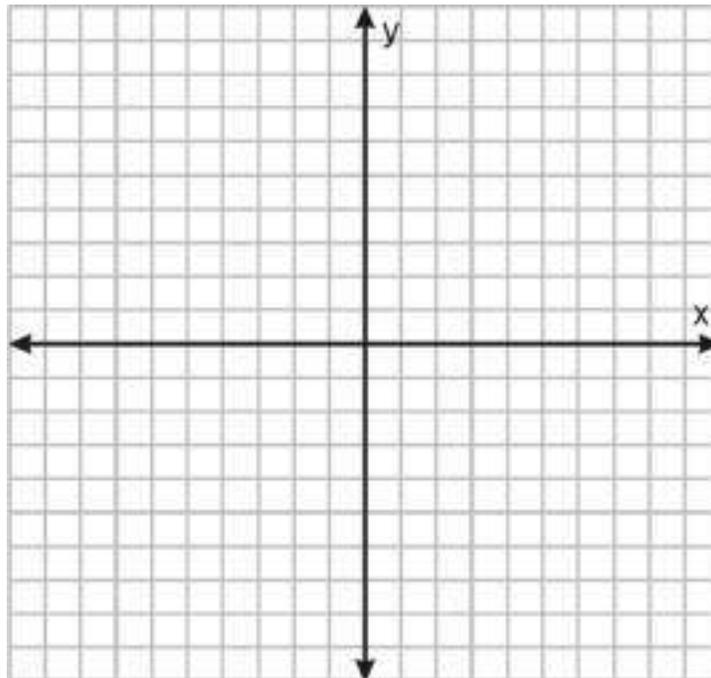
- ✓ En esta guía trabajaremos con los datos obtenidos en la clase 46
- ✓ Se dividirá en 2 Etapas.

ETAPA 1 (CLASE 47)

- Transcribe los datos obtenidos en la clase anterior y sigue completando con lo faltante.

Gramos de producto preparado	100	200	300	400	500	600
mg Sodio						

- Haz un plano cartesiano que te sirva para graficar los datos de la tabla.

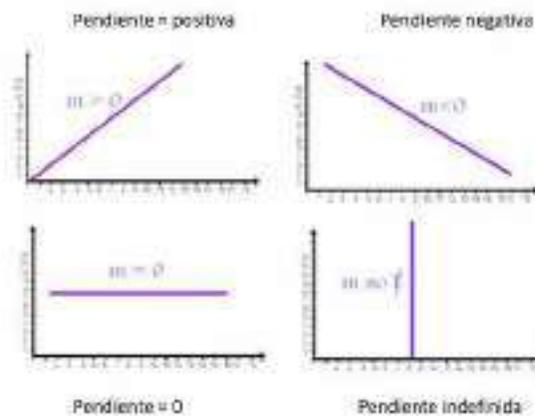




ETAPA 2 (CLASE 48)

- En el plano cartesiano, representa la función. Ubicando los valores de X en el eje horizontal, y los valores de Y en el eje vertical.
- Une los puntos ubicados en el plano cartesiano.
- **Observa la siguiente imagen y responde.**

Tipos de Pendiente



1. ¿Qué tipo de pendiente obtuviste en la representación de la función?
2. ¿Por qué crees que pendiente positiva tiene esa dirección? Explica
3. ¿Por qué crees que la pendiente negativa tiene esa dirección? Explica



GUÍA DE MATEMÁTICAS 8° BÁSICO
“REPRESENTACIÓN DE PENDIENTES”

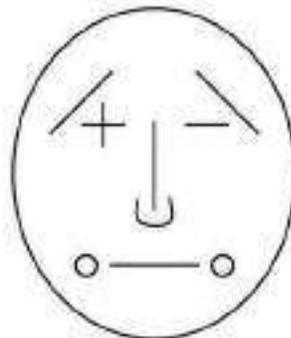
NOMBRE:

CLASE 49, 50 y 51

Como pudiste observar la clase anterior las representaciones de las funciones en planos cartesianos pueden tener distintas pendientes: positiva, negativa, cero y no definida.

- La pendiente positiva, será una recta ascendente, esto quiere decir que sube de un sitio a otro más alto.
- La pendiente negativa, será una recta descendente, esto quiere decir que es lo opuesto a la recta ascendente.
- La pendiente cero, será una recta que se ubica en el eje horizontal.
- La pendiente no definida, será una recta que se ubica en el eje vertical.

Para poder recordar las direcciones de las pendientes se ha creado “El hombre de las pendientes” en donde se forma una cara, con las posiciones de las rectas y a qué pendiente corresponde.



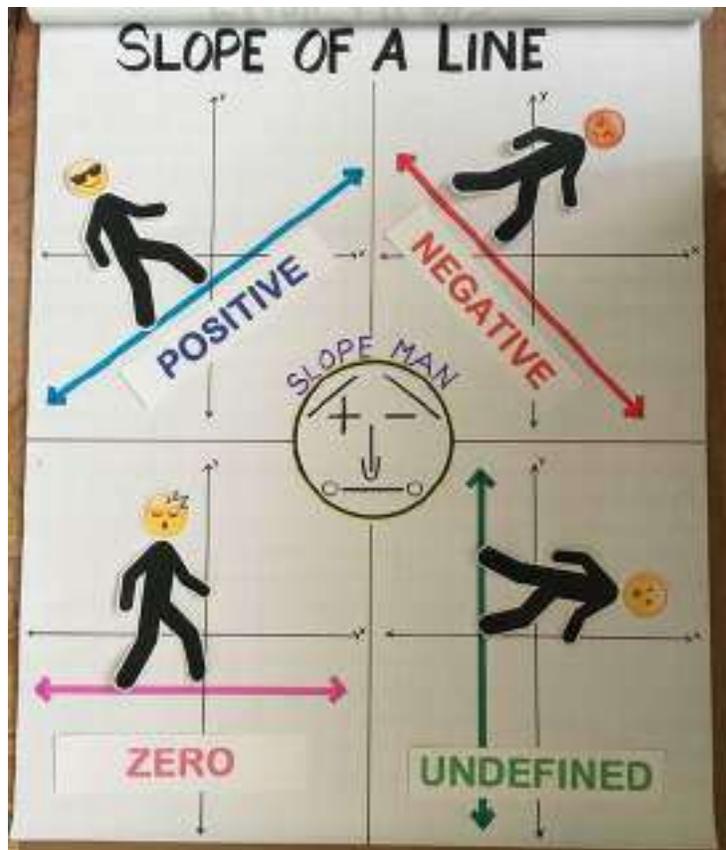
MR. SLOPE GUY



Actividad evaluada

1. Ahora tú deberás construir “el hombre de las pendientes” (puedes crear otra forma con la misma finalidad, una mujer de las pendientes, gato, pero, etc.) con su representación en el plano cartesiano en una hoja de block, cartulina, hoja blanca, cuaderno, etc.
2. Puedes utilizar toda tu creatividad para poder realizarlo.
3. Coloca de título “Pendientes de una recta”
4. Identifica cada pendiente en tu trabajo.

IMAGEN REFERENCIAL





PAUTA DE EVALUACIÓN MATEMÁTICAS 8°

TRABAJO DE MATEMÁTICAS “REPRESENTACIÓN DE PENDIENTES”

Nombre:		Nota
Puntaje total: 20 pts	Puntaje obtenido:	
OBJETIVO: Construir representación de pendientes en el plano cartesiano HABILIDAD: Reconocer, identificar, modelar.		

- **0p. No se presenta**
- **1p. Deficiente**
- **2p. Regular**
- **3p. Bueno**
- **4p. Muy bueno**

N°	Criterio	4	3	2	1	0
1	Posee título del trabajo					
2	Identifica cada pendiente representada					
3	Representa cada pendiente del “hombre de las pendientes” o derivado					
4	Utiliza su creatividad para desarrollar actividad					
5	El producto final está ordenado y limpio					
TOTAL						

Observación:



8° Plan de trabajo

8° Año UNIDAD 3 “Lo electrizante y cálido de nuestras vidas.”

*Queridos y recordados alumnos(as) al comenzar el 8° Plan de Trabajo quiero reconocer la responsabilidad y actitud de superación que cada uno de Uds. ha demostrado en Cs. Naturales, en esta difícil etapa educacional ,pero con esfuerzo y dedicación han sabido responder y continuar en la nueva experiencia frente al aprendizaje. Es por ello que, una forma de premiar el esfuerzo, finalizaremos la tercera unidad con los temas expresados, realizados en diferentes formas como: dípticos, trípticos, afiches etc. Finalmente enviarlos para su evaluación.
Muchos cariños para Uds. y familia. Atte. Profesora Adriana.*

INFORMACIÓN: *Selecciona el tema que vas a desarrollar en cada clase, usa creatividad, investigación clara y explicativa, imágenes, dibujos, colorido.*

Clase 29	Clase 30	Clase 31	Clase 32
DÍPTICO	AFICHE	TRÍPTICO	POWER POINT

**Síntesis de la Unidad 3 y temas para seleccionar y
Desarrollar clase a clase.**

Electricidad

- FUERZA ELÉCTRICA** (Atracción- Repulsión)
- ELECTRIZACIÓN** (Frotamiento-Contacto-Inducción)
- CORRIENTE ELÉCTRICA** (Conductores-Aislantes-Generadores)
- CIRCUÍTO ELÉCTRICO** (En serie- En paralelo)

Calor

- CALOR O TEMPERATURA** (Teoría cinética molecular de la materia)
- CALOR** (Calor específico- Calor cedido-Absorbido)
- PROPAGACIÓN DEL CALOR** (Conducción-Radiación-Convección)
- REGULACIÓN DEL CALOR** (Conductores y Aislantes térmicos)

ABRAHAM LINCOLN M. COLLEGE

PLAN DE ARTES VISUALES DE OCTAVO AÑO

PROFESORA GLADYS OLIVARES O. / PROF. DE EGB 7 MENCIÓN LENGUAJE (UCV)

ETAPA 8

OBJETIVO: OA 3: Crear trabajos visuales a partir de diferentes desafíos creativos, usando medios de expresión contemporáneos como la instalación.

CLASE: MÊS DE AGOSTO

En una hoja de block hacer un margen de 2cm.

- Dibujar un afiche donde refleje distintas emociones
- Puedes dividir la hoja para demarcar cada emoción, escriba de bajo de cada una quê emoción estas representando.
- Utiliza lápices de colores o plumones.
- Recuerda que debes mantener la limpieza y claridad en lo que realizas

CLASE MÊS DE AGOSTO

En una hoja de block hacer un margen de 2 cm.

- Dibuja una emocion que más te caracteriza.
- Recuerda usar la hoja completamente y pintar sin dejar espacios en blanco.
- Puedes hacer una caricatura o emojis
- Tu trabajo es evaluado , por lo tanto esfuerzate para enviar un gran trabajo



Profesoras Natalia Lobos y Adriana Ramírez

Colegio Abraham Lincoln M. College

Educación Física y Tecnología

Plan de trabajo

EDUCACIÓN FÍSICA

8°BÁSICO

Objetivo: Construcción de infografía de receta saludable con los consejos de alimentación saludable.

Habilidad: Aplicar y crear

Jueves 20 de agosto (EFI)	Clase 13 tecnología	Jueves 27 de agosto (EFI)	Clase 14 tecnología
Trabajo en casa Desarrollo de guía práctica de receta de trufas saludable e infografía	Trabajo en casa Desarrollo de guía práctica de receta de trufas saludable e infografía	Trabajo en casa Desarrollo de guía práctica de receta de trufas saludable e infografía	Trabajo en casa Desarrollo de guía práctica de receta de trufas saludable e infografía



INTEGREMOS TECNOLOGÍA Y EDUCACIÓN FÍSICA

8º BÁSICO

Cocinemos en casa

Para esta semana la tía Ximena cocino unas trufas de chocolate, la preparación la podrás ver en el video que está en página del colegio, las puede preparar en casa y darte un gusto dulce en estos tiempos de pandemia.

Desafío (evaluado)

Las asignaturas de educación física y tecnología trae un desafío para esta octava etapa ¿Cómo transformar la receta y la preparación en trufas saludables? ¿Cómo lo harías?

Sigue las siguientes instrucciones para desarrollar este desafío:

1. Reemplaza los ingredientes de la receta de la tía Ximena por ingredientes saludables, puedes apoyarte en una receta sacada de internet o puedes usar tu creatividad e inventar una receta. Nombra cada ingrediente junto con la cantidad a utilizar ejemplo: 200 ml. de leche descremada.
2. Debes realizar un breve relato de la preparación de las trufas saludable.
3. Incorporarás 3 consejos de promoción para la alimentación saludable.
4. construirás una tabla nutricional con los ingredientes que utilizaras para la preparación de tu receta debe tener ingredientes, cantidad y calorías. Para sacar las calorías puedes buscar una aplicación en internet, ejemplo:

Almendras

100 g

575 kcal



5. Realizaras una infografía con los datos de los ingredientes, preparación y los consejos saludables. La debes hacer en computador, en el programa Word o puedes buscar una aplicación en internet para realizarla, si no tienes, lo puedes trabajar en una hoja de block, hoja blanca o puedes realizar un video preparando las trufas saludables nombrando sus ingredientes, explicando su preparación, contando los 3 consejos saludables y la tabla nutricional de la trufas saludable. A continuación un ejemplo :

COMO PREPARAR PALETAS HELADAS DE YOGUR

39 CALORÍAS POR PALETA RECETA PARA 6 PALETAS

PREPARACIÓN

- 1 Corta la fruta en cuadritas pequeños.
- 2 Mezcla la fruta con el yogur.
- 3 Vacía la mezcla en vasitos pequeños o moldes para paletas y mételos al congelador.
- 4 Cuando estén semi-congeladas, inserta las palitas de madera, y deja que se terminen de congelar.

¡Acompáñalas con verduras ralladas y gotitas de limón!

¡Listo!

Ingredientes

- 2 piezas amarillos (durazno)
- 8 fresas en cubitos pequeños
- 1 taza de yogur de durazno, frutas rojas o natural
- Moldes para paletas heladas o vasitos desechables
- Palitas de madera

INGREDIENTE	CANTIDAD	NCAL
DURAZNO AMARILLO	2 PIEZAS	60
FRESAS	8 PIEZAS	33
YOGUR NATURAL	1 TAZA	139
TOTAL DE CALORÍAS EN 6 PALETAS		232

¡Disfrútalas!,
cuelimete fruta fresca que es fuente de vitaminas y minerales.



Profesoras Natalia Lobos y Adriana Ramírez

Colegio Abraham Lincoln M. College

Educación Física y Tecnología

¿Cuáles son los pasos para elaborar una infografía?

- Selecciona un tema que desees investigar y sintetiza la información más relevante.
- Busca las imágenes más apropiadas en Internet o en láminas (para pegar). Pero es más recomendable dibujarlas.
- Coloca el título del tema de manera visible en cualquier lugar del esquema.
- Organiza de manera creativa las imágenes articuladas con la información, utilizando símbolos y/o íconos relacionados con los dibujos. Se pueden hacer señalizaciones con flechas, pero es importante hacer una adecuada distribución en el espacio, de manera que no se observe muy cargado o desproporcionado.
- Coloca con letras más pequeñas las fuentes del texto e imágenes. Igualmente, menciona de la misma forma al autor o autores de la infografía al finalizar del esquema.

Recomendaciones:

- Todos los recursos que ocupes deben estar ordenados de tal manera que el lector no se confunda al leerlos.
- Utiliza un lenguaje claro y breve.
- Las imágenes son necesarias, ya que completan el sentido de lo que se quiere comunicar.



RÚBRICA DE EVALUACIÓN INFOGRAFÍA

FECHA:

Nombre alumno(a):
 CURSO:

Puntaje real: 16	Puntaje obtenido	Nota:
Objetivo: Construcción de infografía de receta saludable con los consejos de alimentación saludable.		
Habilidad: Aplicar y crear		

INDICACIONES DE LA EVALUACIÓN ✓	EXELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	MEJORABLE 1	PUNTAJE TOTAL
CONTENIDO	LA INFORMACION QUE CONTIENE ES CLARA ALUSIVA LA TEMA SOLICITADO CON PALABRAS CLAVES	CONTIENE INFORMACION BASTANTE CLARA ALUSIVA AL TEMA SOLICITADO CON ALGUNAS PALBRAS CLAVES	CONTIENE INFORMACION POCO CLARA ALUSIVA AL TEMA SOLICITADO, NO UTILIZA PALABRAS CLAVES	NO CONTIENE INFORMACION CLARA ALUSIVA AL TEMA SOLICITADO, NI PALABRAS CLAVES	
ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACION	ORGANIZA DE MANERA CREATIVA LAS IMÁGENES ARTICULADAS CON LA INFORMACIÓN, UTILIZANDO SÍMBOLOS Y/O ÍCONOS RELACIONADOS CON LOS DIBUJOS.	ORGANIZA DE MANERA LAS IMÁGENES ARTICULADAS CON LA INFORMACIÓN, UTILIZANDO SÍMBOLOS Y/O ÍCONOS RELACIONADOS CON LOS DIBUJOS.	ORGANIZA DE MANERA CREATIVA INFORMACIÓN, UTILIZANDO SÍMBOLOS Y/O ÍCONOS RELACIONADOS CON LOS DIBUJOS.	ORGANIZA LA INFORMACIÓN, SIN SÍMBOLOS Y/O ÍCONOS RELACIONADOS CON LOS DIBUJOS.	
ILUSTRACIONES O VIDEO	BUSCA LAS IMÁGENES MÁS APROPIADAS AL TEMA EN INTERNET O EN LÁMINAS (PARA PEGAR), DIBUJARLAS O REALIZA VIDEO.	BUSCA LAS IMÁGENES APROPIADAS AL TEMA EN INTERNET O EN LÁMINAS (PARA PEGAR), DIBUJARLAS O REALIZA VIDEO	BUSCA LAS IMÁGENES POCO ALUSIVAS AL TEMA EN INTERNET O EN LÁMINAS (PARA PEGAR), DIBUJARLAS O REALIZA VIDEO PERO FALTAN PASOS	BUSCA LAS IMÁGENES NO ALUSIVAS AL TEMA EN INTERNET O EN LÁMINAS (PARA PEGAR), DIBUJARLAS NOREALIZA VIDEO	
CUMPLE CON TODA LAS INSTRUCCIONES INDICADAS	ALUMNO SIGUE TODAS LAS INSTRUCCIONES INDICADAS PARA REALIZAR EL TRABAJO	ALUMNO SIGUE LA INSTRUCCIONES, PERO INDICADAS PARA REALIZAR EL TRABAJO	ALUMNO SIGUE ALGUNAS INSTRUCCIONES INDICADAS PARA REALIZAR EL TRABAJO	ALUMNO NO SIGUE LA INSTRUCCIONES INDICADAS PARA REALIZAR EL TRABAJO	



Plan de trabajo

8° Básico Historia.

Clase 29	Clase 30	Clase 31	
Lee el artículo informativo de cómo era la construcción de una carabela, y como eran los viajes en una de ellas, sobre todo lo referente a la alimentación.	Lee el artículo informativo sobre la alimentación en una carabela, y observa la imagen presentada. Con los materiales que tengas a mano comienza confeccionando una maqueta de una carabela.	Continúa con la confección de la maqueta. Envía una foto para observar el resultado de la maqueta.	

La construcción de una carabela

En la época del Descubrimiento no se utilizaban planos. La medida de su arqueo en toneles o toneladas y el tipo del buque capacitaban al maestro carpintero para conocer las dimensiones, cantidad de madera, número de jornales, etc. para construir el bajel y esto era posible porque los buques se construían según unas normas estrictas y unos patrones fijos [1]. El arqueo representaba el volumen interno de la bodega, ahora bien, medir el volumen interno de un navío es muy complicado y en aquellos tiempos algo imposible por métodos matemáticos. En su defecto, se les cubicaba empíricamente o con cálculos aritméticos, aunque eran conscientes que los resultados eran aproximados.

Inicialmente los buques se cubicaban introduciendo toneles dentro hasta llenarlos, pero como esto sólo se puede hacer con el buque terminado, los carpinteros de ribera crearon sistemas de cálculo que pudieran anticipar el resultado final. Por eso, la famosa definición que Juan de Escalante de Mendoza [2] recoge en su "Itinerario de Navegación" de 1575: "...En nuestra España hemos usado y usamos de este nombre toneladas..., El tamaño y medida de una tonelada... son dos pipas de vino o agua..., de las de a veinte y siete arrobas y media...". Pronto se concretó en: Una tonelada es el volumen de ocho codos cúbicos de ribera. Había empezado la etapa aritmética del cálculo de arqueos.



Como los buques del Descubrimiento eran sur-atlánticos, utilizaremos el codo de ribera de 32 dedos, (55,7 cm), el codo cúbico de 1.731,25 cm³ y, por ello, la tonelada de 1,385 m³. Como medida de peso equivalía a 20 quintales, y el quintal a 100 libras castellanas, es decir, 46 kg, por lo que la tonelada serían 960 kg. Dejó de utilizarse cuando se impuso la tonelada métrica de 1.000 kg, lo cual sería relativamente fácil, dada la pequeña diferencia entre una y otra.

Fijado el valor de la tonelada de arqueo, quedan otros problemas: ¿Que fórmula aplicaban los carpinteros andaluces, a finales del Siglo XV, para de las dimensiones del buque llegar a su arqueo? O, a la inversa ¿partiendo del arqueo, cómo calculaban las dimensiones? Al desconocer las fórmulas de finales del Siglo XV, no hay más remedio que seleccionar las más adecuadas, entre las fórmulas de los Siglos XVI y XVII que se utilizaban los siguientes conceptos y símbolos:

Eslora (E) = Longitud interna de la bodega desde la roda al codaste.

Manga (M) = Anchura máxima interior. Quilla (Q) = Longitud teórica de la quilla. Puntal (P) = Altura interna de la bodega.

Plan (pl) = Anchura máxima del fondo de la bodega.

Las fórmulas seleccionadas para comparar sus resultados han sido [3]: Fórmula del Presidente Visitador, (1560); Fórmula de Rodrigo de Vargas (1570); Fórmula de Cristóbal de Barros (1580); Fórmula de Tomé Cano (1610) y tres fórmulas de la Real Ordenanza de 1613. En realidad todas se reducen a multiplicar una sección promedio, $M_{promedio} \times P_{promedio}$, por una $E_{promedio}$, para encontrar el paralelogramo equivalente al volumen práctico de la bodega porque, lo que se trataba de determinar era un prisma en el que cupieran las mismas pipas, barricas o toneles que antes hubieran llenado el buque.

Las fórmulas eran bastante exactas porque los navíos se construían según normas tradicionales que los hacían semejantes en sus proporciones. La más empleada era la regla de oro del "As-Dos-Tres" que provenía de las navis oneraria [4] romanas, navíos de carga de tipo fenicio, de casco redondo y profundo, que medían 25 m de eslora y admitían unas 350 tm de carga, o 300 pasajeros. Esa regla establecía:

Manga = dos Puntales. Quilla = dos Mangas.

Eslora = tres Mangas. Manga = tres Planes.

La comida en las carabelas de Colon



Existe un sinnúmero de trabajos que han tratado la cuestión de la comida en las carabelas del descubrimiento. El más resumido de ellos apunta que la dieta en los viajes de Colón solía consistir en una ración diaria de 1/2 libra de bizcocho o galleta, 1/2 libra de carne salada, un cuarto de libra de legumbres secas (garbanzos, lentejas) o arroz, 1 litro de agua, 3/4 de litro de vino, 2 onzas de vinagre y 1/4 de litro de aceite (no siempre). Los días de abstinencia se les sustituía la ración de carne por media libra de arroz o pescado seco”.

El señalamiento anterior nos deja la siguiente dieta: bizcocho blanco, bizcocho ordinario, carne de vaca, carne de cerdo salada, salazones de pescados, habas, guisantes, arroz, queso, aceite, vinagre y ajo. No obstante, nos faltaría saber cómo comían los tripulantes de las Carabelas.

El citado estudio dice que ingerían una cuchara caliente una vez al día de lo que se cocinaba. Al parecer las galletas y el vino la consumían diaria; la carne de vaca dos veces por semana; la de cerdo, una; los salazones de pescado, cuatro; el arroz, una vez en las fiestas de abstinencia; el queso, dos (un día de vaca y otro de cerdo), era de esta manera ya que se le entregaba la comida de todo un mes y se racionaba.



PROF.GERMÁN MANRÍQUEZ
COLEGIO ABRAHAM LINCOLN M. COLLEGE

Al hablar sobre la vida a bordo de las Carabelas, el historiador Paul Groussac en su libro “La despensa de las tres calaveras de Colón” dice: “Todo esto y mucho más para atrapar la soldada y comer dos veces al día la escasa ración de bizcocho y rancia mazamorra con algunos vestigios de lardo o ajeja cecina”.

Ese era el régimen diario, salvo los viernes, en que aparecían las habas o garbanzos guisados con agua y sal. Para las fiestas regias, estando bien provistos los paños (divisiones que se hacían a popa y a proa en la bodega) y cerca el surgidero, asomaba el arenque curado o el seco abadejo remojado con una taza de avinagrado líquido.

Artículo



RÚBRICA PARA EVALUAR MAQUETAS.

Nombre: _____

Curso: _____

Asignatura _____

Tema: _____

CRITERIOS	EXCELENTE (5)	BUENO (4)	POR MEJORAR (3)
ORGANIZACIÓN	El modelo se encuentra estructurado acorde al proyecto y tema.	Contiene algunos de los elementos visuales descriptivos relacionados con el tema principal.	No contienen elementos descriptivos relacionados con el tema principal.
CALIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN	La maqueta muestra elementos cuidadosamente pegados, sin manchas de pegamento o rayas	Los elementos de la maqueta están cuidadosamente pegados, pero presenta algunas pequeñas manchas.	La maqueta fue construida descuidadamente, los elementos parecen estar puestos al azar.
DISEÑO	Todos los componentes reflejan una representación auténtica del tema asignado.	La mayoría de los componentes reflejan una representación auténtica.	Ninguno de los componentes refleja una representación auténtica del tema asignado.
PRESENTACIÓN	El modelo se encuentra excelentemente limpio y ordenado	El modelo se encuentra limpio	El modelo se encuentra con algunas deficiencias de limpieza.



Plan de trabajo

INGLÉS *Unidad II : Countries, cultures and customs*

CURSO: 8vo Básico

semanas del 17 de agosto al 28 de agosto

<p>- Inicio proyecto “ Food Around The World” (Etapa de investigación y recolección de información)</p>	<p>- Continuación trabajo previo (Finalización)</p>



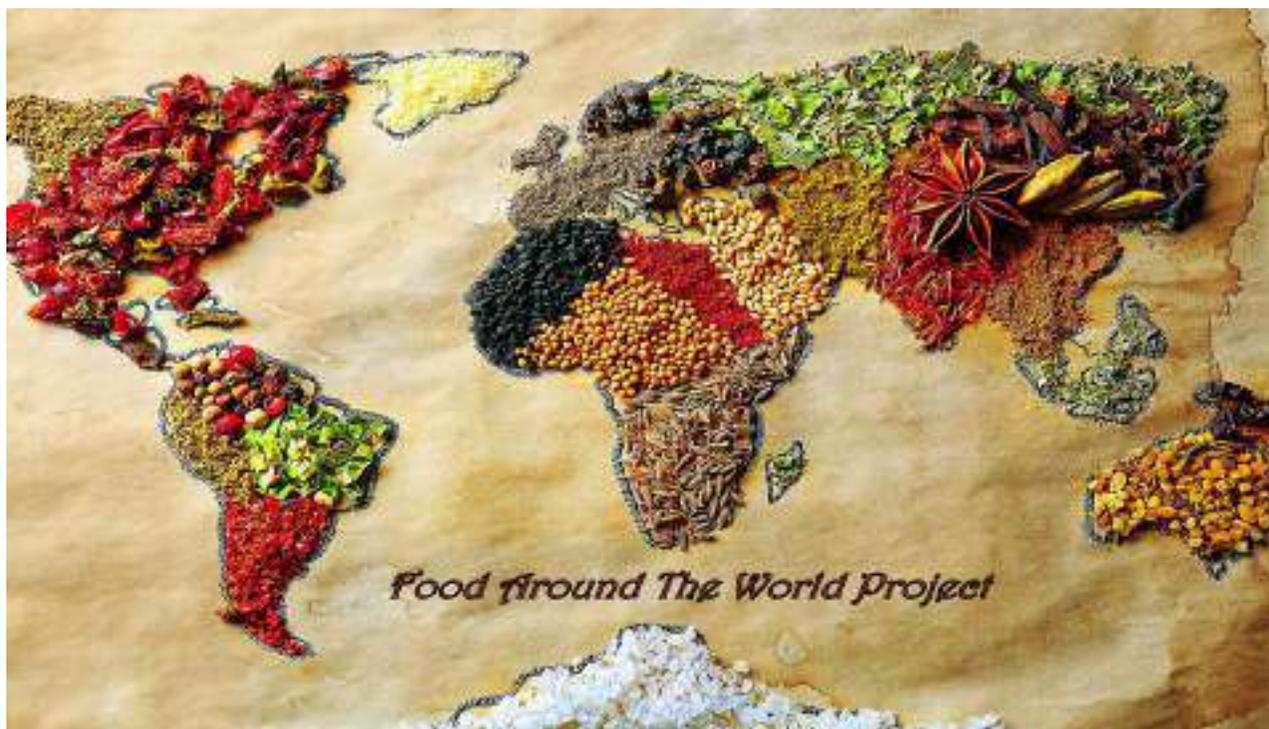
Name:Class: 8th Grade

Objetivos:
Habilidades:

FOOD AROUND THE WORLD PROJECT

Instructions

- 1.- Choose a country that interest you
- 2.- Conduct a research about the country you chose.
- 3.- Create a powerpoint with the country and information like. Flag, capital city, and the most typical food.. Choose a preparation and present the recipe and a list of ingredients .
- 4.- All the information must be in English
- 5.- Write your own texts , don't copy texts directly from the internet.
- 6.- minimum 5 slides, max 10 slides
- 7.- The presentation must include an introduction, development and your own conclusion about the task. (What you like, what you don't like, what calls your attention, etc...
- 8.- This time , there will not be translation , the understanding of the instructions will be part of the evaluation.



"Food Around the world Project " Rubric

	INDICADORES	ptje total	.ptje obt
I	La presentación cumple con la cantidad de diapositivas solicitadas	4	
II	La presentación contiene toda la información solicitada	4	
III	La presentación contiene introducción, desarrollo y conclusión	4	
IV	Toda la información presentada está en Inglés	4	
v	La presentación incluye el listado de ingredientes por separado	4	
VI	La presentación incluye la receta y su proceso en forma ordenada	4	
VII	La redacción es original	4	
VIII	La presentación es creativa , original y su diseño es atractivo	4	
	TOTAL	32	

PLAN DE TRABAJO LENGUAJE Y COMUNICACIÓN OCTAVO AÑO

PROFESORA: Gladys Olivares Orrego / Prof. De EGB / Mención en Lenguaje (UCV)

Etapa 8

Clase 47 a 52

OBJETIVO: OA 12 Aplicar estrategias de comprensión de acuerdo a sus propósitos de lectura: Analizar los distintos tipos de relaciones que establecen las imágenes con el texto escrito.

Alumno de Octavo año, deberás usar tu imaginación y creatividad en las actividades a realizar.

CLASE 47	CLASE 48	CLASE 49
<p>Describir un paisaje de una situación de misterio. Si te es más fácil la puedes dibujar. Coloca objetos y elementos que representen un ambiente oscuro y de intriga.</p>	<p>Después de haber realizado tu escena de misterio, escribe con qué relacionaste dicha situación realizando la historia de misterio.</p> <p>Por ejemplo ... "las ramas de los árboles parecían brazos queriendo alcanzarme"</p>	<p>Revisa tu trabajo, revisa tu ortografía. Completa con los detalles que son relevantes para una historia. ¿A quién le sucede? ¿Cómo? ¿Por qué? ¿Cuándo?</p>

CLASE 50	CLASE 51	CLASE 52
<p>Trabajo articulado con artes visuales. Realiza un cómic y crea un tema de un detective realizando una investigación sobre la desaparición de una obra de arte de un Museo de un gran pintor.</p> <p>Recolección de materiales a usar</p>	<p>Planificación del bosquejo de tu cómic Recuerda colocar la personalidad psicológica del personaje. Busca los personajes que utilizarás. Elige el pintor y la obra en cuestión. Recuerda identificar hechos relevantes.</p> <p>Apóyate en las páginas 86 y 87 de tu libro de lenguaje</p>	<p>Desarrollo de tu comic Especifica el tipo de detective que realiza la investigación Materiales: Uso de diferentes materiales Lápices de colores Plumones Hojas de block Recortes Etc.</p>

