

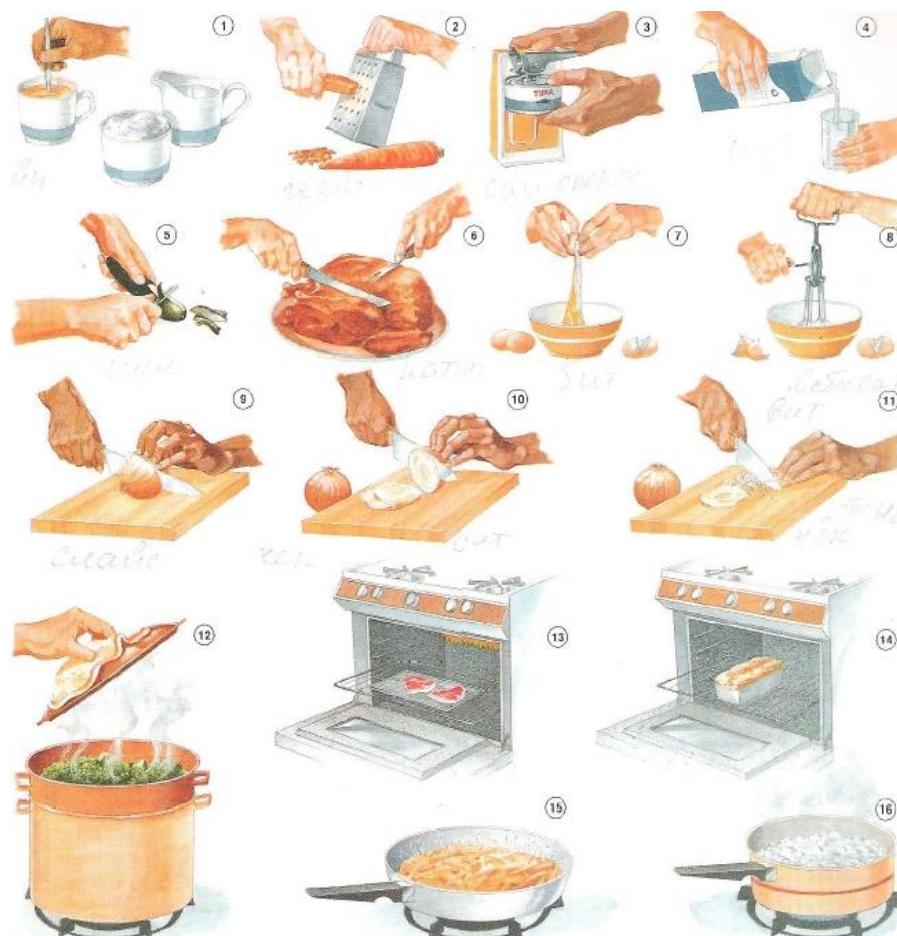
Guía de Aprendizaje

MUNICIPIO:	TASCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JUAN JOSÉ RONDÓN
------------	-------	------------------------	------------------

NOMBRE DEL (LA) DOCENTE:		Ana Lucía Roncancio Mateus																																																								
GRADO:	Octavo	ÁREA	Inglés																																																							
APRENDIZAJE DEL ÁREA: Repasar los contenidos temáticos de año 2020 teniendo en cuenta brevedad de estos y dificultades en los estudiantes respecto al aprendizaje de estos.																																																										
EVIDENCIA(S) DEL APRENDIZAJE: <ul style="list-style-type: none"> - Comprende y le da resolución eficiente a las actividades propuestas. 																																																										
TIEMPO ESTIMADO PARA ALCANZAR EL APRENDIZAJE:		Nro.	8	horas clase																																																						
COMPETENCIA:	- Lingüística	COMPONENTE:	- Morfo-fonético																																																							
ENUNCIADO DEL DBA		EVIDENCIAS DEL DBA																																																								
Reconoce información específica en textos cortos de temas de interés general, explicando por escrito situaciones y hechos de secuencia, causa y efecto.		<ul style="list-style-type: none"> - Relaciona la función de los alimentos, su clasificación y preferencias. - Comprende el uso de los verbos de cocina. - Diseña su plato favorito tomando en cuenta los criterios alimenticios. 																																																								
CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos - Clasificación de alimentos - Verbos de cocina 																																																									
RECURSOS	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de aprendizaje - Diccionario español-inglés - Vídeos y audios explicativos, grupo de WhatsApp y llamadas telefónicas 																																																									
REFERENCIAS	Monroy, N. (s.f.). Pinterest. Recuperado el 24 de Marzo de 2020, de Alimentos Reguladores, energéticos y constructores: https://www.pinterest.es/pin/467811480026311290/ Aprende inglés sila. (2013). Recuperado el 24 de Marzo de 2020, de Vocabulario para cocinar: https://www.aprendeinglesilsa.com/2013/01/vocabulario-para-cocinar/																																																									
M O M E N T O S																																																										
1. EXPLORACIÓN (saberes previos)																																																										
<p>→ Relaciona el verbo de cocina en español con la ilustración, escribe el número de la ilustración en inglés y luego traduce el verbo al inglés para completar la columna VERBS OF KITCHEN.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>NUMBER</th> <th>VERBS OF KITCHEN</th> <th>VERBO DE COCINA</th> <th>NUMBER</th> <th>VERBS OF KITCHEN</th> <th>VERBO DE COCINA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 (SIX)</td> <td>C A R V E</td> <td>trinchar</td> <td></td> <td>B _ O _ L</td> <td>asar</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C _ O _</td> <td>picar en trozos</td> <td></td> <td>_ E _ T</td> <td>batir</td> </tr> <tr> <td></td> <td>B _ _ L</td> <td>asar</td> <td></td> <td>_ R _ T _</td> <td>rayar</td> </tr> <tr> <td></td> <td>P _ E _</td> <td>pelar</td> <td></td> <td>S _ E _ M</td> <td>cocinar a vapor</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_ R _</td> <td>freír</td> <td></td> <td>_ R E _ K</td> <td>romper</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_ L _ C _</td> <td>rebanar</td> <td></td> <td>S _ I _</td> <td>revolver</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_ A K _</td> <td>hornear</td> <td></td> <td>P _ U _</td> <td>verter</td> </tr> <tr> <td></td> <td>_ U _</td> <td>cortar</td> <td></td> <td>O _ E _</td> <td>abrir</td> </tr> </tbody> </table>					NUMBER	VERBS OF KITCHEN	VERBO DE COCINA	NUMBER	VERBS OF KITCHEN	VERBO DE COCINA	6 (SIX)	C A R V E	trinchar		B _ O _ L	asar		C _ O _	picar en trozos		_ E _ T	batir		B _ _ L	asar		_ R _ T _	rayar		P _ E _	pelar		S _ E _ M	cocinar a vapor		_ R _	freír		_ R E _ K	romper		_ L _ C _	rebanar		S _ I _	revolver		_ A K _	hornear		P _ U _	verter		_ U _	cortar		O _ E _	abrir
NUMBER	VERBS OF KITCHEN	VERBO DE COCINA	NUMBER	VERBS OF KITCHEN	VERBO DE COCINA																																																					
6 (SIX)	C A R V E	trinchar		B _ O _ L	asar																																																					
	C _ O _	picar en trozos		_ E _ T	batir																																																					
	B _ _ L	asar		_ R _ T _	rayar																																																					
	P _ E _	pelar		S _ E _ M	cocinar a vapor																																																					
	_ R _	freír		_ R E _ K	romper																																																					
	_ L _ C _	rebanar		S _ I _	revolver																																																					
	_ A K _	hornear		P _ U _	verter																																																					
	_ U _	cortar		O _ E _	abrir																																																					



Guía de Aprendizaje



2. ESTRUCTURACIÓN (conceptualización y práctica)

Los verbs in the kitchen nos ayudan a expresar las acciones que realizamos durante la preparación de alimentos. Algunos de ellos se observan en la siguiente imagen. Aprender estos verbos y términos relacionados con las acciones que se realizan en la preparación de distintos platos los ayudaran a poder realizar cualquier comida que se propongan.

ESPAÑOL	INGLÉS
Litros	Liters
Gramos	Grams
Kilos	Kilos
Tazas de medir	Measuring cups
Taza	A cup
Cucharada	A tablespoon
Cucharadita	A teaspoon
Pizca	A pinch
A ojo	Eyeball it

Los alimentos se encuentran en la naturaleza y son los que nos proporcionan los nutrientes. Según la **función** que tengan en nuestro organismo se dividen en:

- **Alimentos constructores:** sus componentes principales son proteínas de origen animal o

vegetal y minerales. En este grupo se encuentran:

- Leche, yogurt y quesos
- Carnes, pescados y huevos.
- Legumbres (lenteja, frijol y garbanzo), frutos secos.

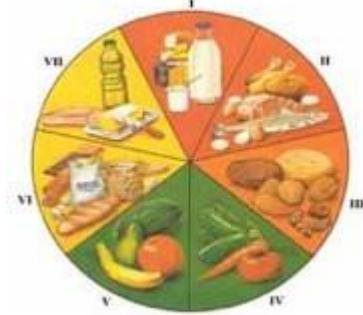
• **Alimentos energéticos:** sus principales componentes son hidratos de carbono y grasas que nos proporcionan energía. En este grupo se encuentran:

- Aceite y grasas.
- Frutos secos.
- Cereales (arroz, harinas, pasta, pan).
- Azúcar, miel, chocolates, dulces (chupetas, chicles, etc).

• **Alimentos reguladores:** aportan fundamentalmente vitaminas y minerales. Controlan las llegadas de enfermedades y regulan los procesos metabólicos. Son los encargados de limpiar nuestro organismo. En este grupo se encuentran:

- Verduras, frutas frescas y hortalizas.

También podemos agrupar los alimentos en **función de los nutrientes** y el consumo habitual. Para ello disponemos de la Rueda de los Alimentos que los divide en 7 grupos:



Grupo 1: leche y derivados

Grupo 2: carne, huevos y pescados

Grupo 3: tubérculos, legumbres y frutos secos

Grupo 4: verduras y hortalizas

Grupo 5: frutas

Grupo 6: pan, pasta, cereales y azúcar

Grupo 7: grasas, aceite y mantequillas

3. TRANSFERENCIA (actividades para la valoración o evaluación)

3.1 A continuación tendrás una pequeña prueba tipo ICFES donde debes poner las respuestas en la hoja de respuestas.

- 1) ¿Qué describe este enunciado? "**This food isn't a constructor**"
 a. Meat
 b. Milk
 c. Potato
 d. Egg
- 2) ¿Qué describe este enunciado? "**This food isn't an energetic**"
 a. Sugar
 b. Oil
 c. Flour
 d. Apple
- 3) ¿Qué describe este enunciado? "**This food isn't a regulator**"
 a. Chicken
 b. Celery
 c. Avocado
 d. Lettuce
- 4) ¿Qué describe este enunciado? "**This food belongs to the berries group**"
 a. Blueberries
 b. Grape
 c. Lulo



- d. Pineapple
- 5) ¿Qué describe este enunciado? "***This food belongs to the peas and beans group***"
 a. Almond
 b. Rice
 c. Red beans
 d. Banana
- 6) ¿Qué describe este enunciado? "***This food belongs to the tropical fruit group***"
 a. Peach
 b. Strawberrie
 c. Banana
 d. Lemon
- 7) ¿Qué describe este enunciado? "***Foods grow underground***"
 a. Orange
 b. Guaba
 c. Spinach
 d. Carrot
- 8) ¿Qué describe este enunciado? "***This food belongs to the melon's group***"
 a. Peach
 b. Brocoli
 c. Watermelon
 d. Cauliflower
- 9) ¿Qué describe este enunciado? "***This fruit doesn't belong to acid fruit***"
 a. Lemon
 b. Tangerine
 c. Lulo
 d. Pear
- 10) ¿Qué describe este enunciado? "***What fruit doesn't grow in Boyaca?***"
 a. Plum
 b. Peach
 c. Apple
 d. Coconut

- Selecciona la respuesta correcta rellenando el círculo de la letra correspondiente (como el ejemplo). Envía tu respuesta para saber cuántas te quedaron bien y cuántas te quedaron mal.

Name		
Date		Period

A	B	C	D	A	B	C	D
1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Test Version: A B C D

3.2 Diseña tres platos (desayuno, almuerzo y cena) en donde cada uno contenga un alimento regulador, uno constructor y uno energético. Dibuja los tres platos en tu cuaderno, señalando el nombre en inglés de cada alimento y durante la clase debes describir tu plato en forma oral en inglés. Por ejemplo:



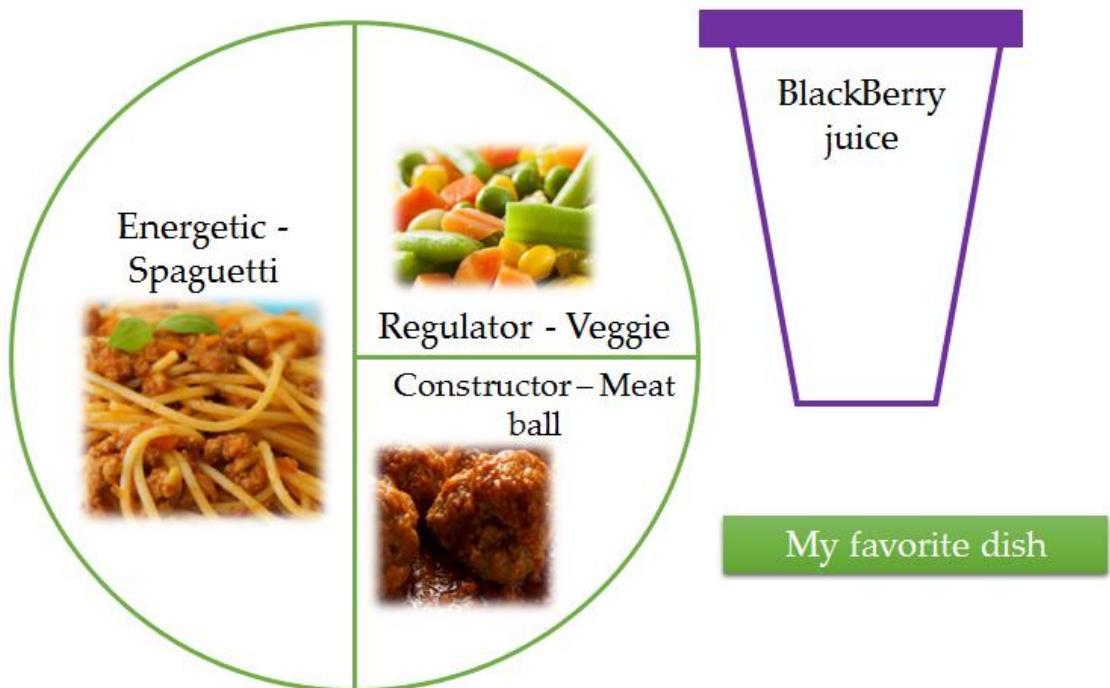
Guía de Aprendizaje

MUNICIPIO:

TASCO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

JUAN JOSÉ RONDÓN



4. RÚBRICA DE EVALUACIÓN

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA DE INGLÉS

Seguir los pasos de esta rúbrica te permitirá superar la asignatura de inglés comprendiendo los temas abordados en la guía de aprendizaje sin dificultad y sin angustias. El asumir el cumplimiento de la rúbrica le garantiza pasar la asignatura.

El estudiante será evaluado de acuerdo a la rúbrica establecida, es decir, que él/ella debe cumplir con los criterios si desea pasar la asignatura.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ESCALA DE EVALUACIÓN			
	SUPERIOR (4.8 a 5.0)	ALTO (4.0 a 4.7)	BÁSICO (3.0 a 3.9)	INFERIOR (BAJO) (1.0 a 2.9)
1. Participación asertiva	El estudiante atiende con interés todas las llamadas y demuestra actitud de trabajo porque se compromete con la asignatura.	El estudiante atiende la mayoría de las llamadas y demuestra concentración y atención a la explicación.	El estudiante atiende algunas llamadas, se concentra y comprende un poco de la explicación.	El estudiante atiende algunas llamadas y no atiende ninguna; y presta baja atención a las explicaciones.
2. Comprensión del tema	El estudiante comprende la temática y lo demuestra ampliamente en el desarrollo de cada actividad de la guía.	El estudiante comprende la temática y lo demuestra en el desarrollo de cada actividad de la guía.	El estudiante apenas comprende la temática y resuelve las actividades con cierta asertividad.	El estudiante presenta baja comprensión de la temática y resuelve muy pocas actividades.
3. Vocalización y escucha	Demuestra amplia asertividad en el ejercicio de vocalizar y comprende términos del tema a través del audio y lo aplica.	Demuestra asertividad en el ejercicio de vocalizar y comprende términos del tema a través del audio.	Pronuncia algunos términos de la temática y los comprende al escucharlos.	Se le dificulta pronunciar adecuadamente y difícilmente discrimina significado en audio.
4. Responsabilidad y creatividad	Realiza todas las actividades de la guía de aprendizaje aplicando orden, creatividad y entrega a tiempo.	Presenta de forma completa y a tiempo las actividades de la guía demostrando buen manejo del trabajo práctico.	Resuelve las actividades de la guía mostrando algo de estética y la entrega en el tiempo límite.	Resuelve algunas de las actividades de la guía mostrando algo de estética y no entrega en el tiempo establecido.

