

801

SEMANA 05

3° TRIMESTRE

**14 AL 18 DE
SEPTIEMBRE**

**COLEGIO UNIÓN EUROPEA
JORNADA TARDE
2020**

PROYECTO DE CICLO 4 semana # 5 P3	FECHA Del 14 al 18 de septiembre
FILMINUTO curso 801	<u>Envía tu trabajo a los correos:</u> felipesierraue2018@gmail.com nestortriana18@gmail.com proyectociclo888diana@gmail.com
Objetivo: utilizar herramientas multimedia para presentar una situación del entorno.	
METODOLOGÍA: TRABAJO INDIVIDUAL	
PRODUCTO A ENTREGAR: FORMATO DEL PROYECTO FILMINUTO y VIDEO	
PLAZO DE ENTREGA: FORMATO DEL PROYECTO FILMINUTO <i>Entre el lunes 14 y el miércoles 16 de septiembre</i> VIDEO <i>viernes 18 de septiembre de 2020</i>	

Hola esta semana vamos a trabajar de una forma diferente la temática de nuestro proyecto de ciclo... pues abordaremos un problema, lo analizaremos y lo presentaremos en un video... para hacerlo debes seguir estas ETAPAS. **Recuerda que si no estás al día con los trabajos de las diferentes asignaturas no se te evaluará el proyecto de ciclo.**

1. **LECTURA DEL TEXTO:** realiza la lectura analítica del texto que encuentras en el anexo 1 y que tiene que ver con el siguiente contexto:

CONTEXTO DEL TRABAJO:

En el segundo periodo académico retomamos el trabajo de proyecto de ciclo, haciendo una recopilación de lo que habíamos trabajado en el primer periodo y acoplándolo a las nuevas circunstancias del programa “Aprende en casa”, entregando como producto un boletín informativo. En este tercer periodo trabajaremos en la producción de un FILMINUTO.

2. **DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO DEL PROYECTO FILMINUTO:** Con el trabajo del proyecto de ciclo en el segundo periodo, hiciste un comparativo de la alimentación en tu casa antes de la cuarentena por el Covid -19 y durante de la cuarentena. Ahora vas a trabajar en una propuesta alimenticia haciendo preparaciones diferentes con los alimentos que consumen en estos momentos en tu casa. Para diligenciar el formato vas a tener en cuenta las indicaciones que allí se encuentran. Vas a trazarlo en una hoja lo suficientemente grande para que puedas desarrollar todo lo que allí se solicita y recuerda que debes escribir todo a mano.
3. **REALIZACIÓN DEL VIDEO.** Ahora que ya has analizado el problema, planteado una posible solución, concluido y diseñado la organización del video, es decir: el producto que vas a preparar, los ingredientes, la receta, tu preparando el producto y tú y con tu familia comiendo el producto que preparaste, puedes grabarlo con tu celular teniendo en cuenta estas pautas:

<http://colegiounioneuropeaied.com> <https://www.redacademica.edu.co/colegios/colegio-union-europea-ied>

- El video debe durar entre 1 minuto 30 segundos y 2:00 minutos.
- Tú debes aparecer en el video
- La narración debe ser realizada con tu propia voz. En lo posible utiliza un dispositivo manos libres para mejorar el sonido de tu grabación.
- No es una exposición estática frente a la cámara, debes ser creativo y dinámico para hacer tu video.
- Puedes utilizar las herramientas multimedia que consideres necesarias.
- Los hermanos del mismo grado realizaran un solo video en cual aparezcan los dos y su duración será de 3 a 4 minutos

ENVIA TU TRABAJO: ahora que has terminado tu Proyecto, debes enviar la evidencia fotográfica del **FORMATO DE PROYECTO FILMINUTO** debidamente diligenciado y el **VIDEO** a los siguientes correos: profesora Diana L. Rodríguez M. proyectociclo888diana@gmail.com , profesor Felipe Sierra felipesierraue2018@gmail.com y al profesor Néstor Triana nestortriana18@gmail.com

RÚBRICA

Para evaluar tu trabajo se tendrán en cuenta los siguientes aspectos						
PARTICIPACIÓN DE LA FAMILIA	DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO DEL VIDEO FILMINUTO	PUNTUALIDAD EN LA ENTREGA DEL FORMATO Y EL VIDEO	USO DE DIFERENTES HERRAMIENTAS MULTIMEDIA	CREATIVIDAD AMBIENTACIÓN	EXPRESIÓN ORAL, GESTUAL Y VOCABULARIO	CALIDAD DEL SONIDO

<http://colegiounioneuropeaied.com> <https://www.redacademica.edu.co/colegios/colegio-union-europea-ied>

Anexo 1. TEXTO: realiza la lectura analítica de la siguiente información:

LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA ALIMENTACIÓN:

Llevar comidas saludables a la mesa puede ser **difícil o problemático** en estos tiempos de pandemia. Considera servir comidas sin carne, pollo, pescado u otro tipo de carnes de bajo presupuesto una o dos veces por semana. Las comidas sin carne se elaboran a base de frijoles, lentejas, soya, garbanzos, vegetales y cereales integrales. Estas proteínas de origen vegetal suelen ser menos costosas y ofrecen más beneficios para la salud que la carne.

Una dieta basada en productos de origen vegetal, en la que se destaquen las frutas, los vegetales, los cereales, los frijoles, la soya, las lentejas, los garbanzos y los frutos secos, es rica en fibra, vitaminas y otros nutrientes. Además, por lo general, las personas que no comen carne (los vegetarianos) ingieren menos calorías y grasa, tienen menos peso y presentan un menor riesgo de padecer enfermedades cardíacas que los no vegetarianos.

Incluso reducir la ingesta de carne tiene un efecto protector. Las investigaciones indican que quienes comen carne roja presentan un mayor riesgo de padecer enfermedades cardíacas, accidentes cerebrovasculares o diabetes. Las carnes procesadas como salchichas, hamburguesas, nuggets, chorizos, etc. también aumentan el riesgo de morir a causa de estas enfermedades. Además, lo que no comes también puede afectar tu salud. La mayoría de los colombianos obtenemos suficientes proteínas a partir de la alimentación. La cantidad diaria de proteínas que debemos consumir es de 50 gramos, sobre la base de una dieta de 2000 calorías.

Contesta las siguientes preguntas:

1. ¿Cuáles alimentos que consumimos normalmente en mi casa puedo utilizar para prepararlos de manera diferente?
2. ¿Puedo preparar hamburguesas, nuggets, salchichas o chorizos sin utilizar ningún tipo de carne (res, cerdo, aves, conejo, pescado, etc), utilizando granos con alto contenido de proteínas?
3. ¿Cuál sería el producto que prepararías?
Recuerda elegir una sola opción entre hamburguesas, nuggets, salchichas o chorizos
4. ¿Cómo prepararías la receta del producto que elegiste? Ahora vas a definir con cuál grano la prepararías: soya, frijol, arveja, garbanzo, lenteja, etc. Y por supuesto escribir la receta completa con todos los ingredientes utilizados (con lo que tienes normalmente en tu casa) y el paso a paso de la preparación. Con base en él diligenciarás el formato que está al final de este documento.

Puedes obtener ideas en los siguientes sitios:

<https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/arroces-cereales/hamburguesas-carne-22281.htm>

<https://www.vitonica.com/recetas-saludables/17-hamburguesas-vegetarianas-que-no-puedes-dejar-de-probar-en-casa>

Anexo 2. FORMATO DE PROYECTO FILMINUTO: no olvides llenarlo escribiendo a mano

FORMATO DE PROYECTO FILMINUTO		
TÍTULO:	Coloca un TÍTULO (NOMBRE) llamativo para tu receta	
Presentado por:		Curso:
PROBLEMA	<i>En dos renglones plantearás la situación problemática que desarrollarás en este proyecto: es decir cuál producto vas a preparar, porque y cuales ingredientes elegiste (uno o varios de los granos de la pregunta 4).</i>	
DESCRIPCIÓN	<i>Debes describir detalladamente la situación que planteaste en el problema, presentando una posible solución (aquí vas a contestar las cuatro preguntas)</i>	
CONCLUSIÓN	<i>Debes sintetizar en un párrafo corto el análisis del problema y su posible solución (el producto que vas a preparar, porque lo vas a preparar, los ingredientes utilizados y una breve descripción de la preparación).</i>	
<p>STORYBOARD dibuja las escenas claves con las cuales realizaras tu video FILMINUTO sobre el problema escogido (elección del producto, ingredientes elegidos, la receta, la preparación y por último tú y tu familia comiendo lo que preparaste), escribe bajo cada dibujo una breve descripción. Observa este ejemplo:</p>		
		

Resolución No. 2208 del 30 de Julio de 2002 DANE 111001030830 NIT 830.020.653-6

ASIGNATURAS: Ética.	GRADO: Sexto a Once.
HORAS ÁREA: 1 semanal.	HORAS ASIGNATURA: 1 semanal.
DOCENTE: Enviar actividad al correo del docente correspondiente.	
OBJETIVO LA ACTIVIDAD: Fortalecer la convivencia familiar, a través de lazos de afecto y fraternidad en espacios de relajación y reflexión.	
NOMBRE DE LA SECUENCIA DIDÁCTICA: Guía 5S (Comité de Calidad).	
COMPETENCIAS PARA DESARROLLAR: Fortalecimiento del cuidado de mismo, del otro y del entorno.	
MATERIAL DE APOYO: Conceptualización de la metodología 5S y su impacto en el entorno.	
PRODUCTO POR ENTREGAR: Cronograma de actividades de casa y registro fotográfico.	
FECHA DE ENTREGA: 25 de septiembre (plazo máximo).	
<p>METODOLOGÍA DE TRABAJO: Recuerden que esta guía se desarrolla en familia.</p> <p>Necesitas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toda la actitud y entusiasmo para realizar un trabajo en familia. 2. Cuaderno de ética. 3. Celular o dispositivo para el registro fotográfico.  <p>Lo que debes hacer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Leer atentamente <p>¡Sabias que! 5S, es un concepto que se refiere a la creación y mantenimiento de áreas de trabajo más limpias, más organizadas y seguras, es decir, se trata de imprimirle mayor «calidad de vida» al trabajo. Se inició en Toyota (Japón) en los años 1960 con el objetivo de lograr lugares de trabajo mejor organizados, más ordenados y más limpios de forma permanente para lograr una mayor productividad y un mejor entorno laboral.</p>  	

Beneficios

Para la institución	Para las personas, la familia y la comunidad
<ul style="list-style-type: none"> -Ahorro de recursos. -Prevención de daños en las instalaciones y equipos. -Incrementa la participación de las personas en los procesos de mejoramiento continuo. -Reducción de accidentes. -Facilita la transformación cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> -Mejora la calidad de vida. -Seguridad. -Conservación de los recursos. -Promueve la autoestima. -Mejora las relaciones interpersonales. -Cultura de la conservación del medio ambiente. -Fortalece el respeto por los demás.

Esta metodología se puede aplicar no sólo en las instituciones, organizaciones, lugar de trabajo, también en la vida cotidiana, en el espacio que se habita. Todos los miembros de una familia, tiene el compromiso de organizar su entorno, no sólo su lugar de trabajo. En esta época de permanencia en casa, es importante que todos sus miembros sin importar la edad se comprometan con la clasificación, orden, limpieza y mantenimiento de dichos espacios.

En síntesis...

1- Clasifica (Seiri)	2- Ordenar (Seiton)	3- Limpiar (Seiso)	4- Mantener (Seiketsu)	5- Disciplinar (Shitsuke)
 <p>Se busca separar las cosas innecesarias (documentos/objetos) en la oficina. Así se eliminan del espacio de trabajo los elementos que no son útiles.</p>	 <p>Identifica y ubica los materiales necesarios de manera que sean rápidos de conseguir, utilizar y reponer. Esto para hacer el espacio de trabajo más eficaz. Te recomendamos la organización de los objetos según la utilización.</p>	 <p>Se busca mejorar el nivel de limpieza en el área o lugar de trabajo. Debes identificar las fuentes de suciedad y buscar eliminarlas, de manera que no se reproduzcan nuevamente.</p>	 <p>Tiene como fin señalar las anomalías, buscar que estas no aparezcan nuevamente, es decir, que no exista suciedad, y desorden, para ello se deben establecer normas y procedimientos.</p>	 <p>Su objetivo es seguir mejorando y revisar los estándares. Todo se trata de hábito y de mejora continua como forma de trabajo.</p>

Estos a su vez permiten aplicar cada uno los sentidos de utilidad, orden, aseo, salud y disciplina.

- De acuerdo con las dinámicas propias de cada hogar, proponemos el siguiente horario para las actividades que promueven las 5S, observa y realiza el tuyo.

CALENDARIO TAREAS DEL HOGAR						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
<input type="checkbox"/> PAPA Limpiar la casa	<input type="checkbox"/> JOSELE Sacar la basura	<input type="checkbox"/> LUCI Lavar los platos	<input type="checkbox"/> MAMA Pasear a Chusky	<input type="checkbox"/> PAPA Hacer la compra	<input type="checkbox"/> JOSELE Planchar la ropa	<input type="checkbox"/> LUCI Pasar la aspiradora
<input type="checkbox"/> JOSELE Pasear a Chusky	<input type="checkbox"/> LUCI Pasear a Chusky	<input type="checkbox"/> JOSELE Poner la mesa	<input type="checkbox"/> LUCI Poner la lavadora	<input type="checkbox"/> JOSELE Tender la ropa	<input type="checkbox"/> LUCI Sacar la basura	<input type="checkbox"/> PAPA Preparar la paella
<input type="checkbox"/> LUCI Poner la mesa	<input type="checkbox"/> MAMA Hacer la compra	<input type="checkbox"/> PAPA Pasear a Chusky	<input type="checkbox"/> JOSELE Lavar los platos	<input type="checkbox"/> LUCI Barrer la casa	<input type="checkbox"/> MAMA Elegir la película	<input type="checkbox"/> JOSELE Limpiar la casa

Resolución No. 2208 del 30 de Julio de 2002 DANE 111001030830 NIT 830.020.653-6

3. Te invitamos a organizar tu cuarto, comedor, cocina, lugar donde estudias, en fin, tú casa, tú espacio, tú hábitat y registra evidencias fotográficas del **ANTES, DURANTE Y DESPUES.**



Anímate y que no te pase lo del meme ...

**"AQUÍ ABURRIDA
SIN NADA QUE
HACER"**



¡Recuerda, no sólo es por ti, es por todos!

RUBRICA DE EVALUCIÓN

Entrega el trabajo propuesto con calidad y buena presentación y argumentación.	Entrega el trabajo propuesto con buena presentación, le falta argumentar.	Entrega el trabajo propuesto incompleto.	Entrega el trabajo con baja calidad y presentación
SUPERIOR	ALTO	BASICO	BAJO

Elaborado por: Equipo Orientación Escolar y PRAE.