



COLEGIO UNIÓN EUROPEA

NIVELACIÓN FINAL 2020
CURSO 701,702 Y 703

JORNADA MAÑANA

Noviembre 12 al 19

La nivelación final va dirigido a todos los estudiantes que:

1. Terminaron perdiendo una o más áreas. Deben seleccionar en la guía, la actividad correspondiente a la asignatura o área que hayan perdido, elaborarla y enviarla al correo del docente antes del 19 de noviembre.
2. A quien no alcance a enviar la nivelación el 19 de noviembre, podrá enviarla el 20 de noviembre como último plazo, pero se le evaluará como **Prueba de Suficiencia** de acuerdo con lo acordado en la Comisión de Evaluación de bachillerato, jornada mañana.

NIVELACIÓN FINAL SÉPTIMO

ASIGNATURAS: INTERDISCIPLINAR

GRADOS: SÉPTIMO

DOCENTES SÉPTIMO

OBJETIVO LA ACTIVIDAD: Cumplir con las competencias mínimas requeridas para aprobar grado séptimo.

TRABAJO INTERDISCIPLINAR EN TORNO A LAS COMIDAS TRADICIONALES COLOMBIANAS.

COMPETENCIAS PARA DESARROLLAR:

Durante la elaboración del trabajo el estudiante comprende, interpreta, argumenta y propone una mirada transversal en torno a una comida típica tradicional colombiana. Este proceso lo evidenciará por medio de una exposición en la que abordará las diferentes asignaturas.

Primera parte: Observa y analiza la imagen que se encuentra a continuación:



1. Escoge alguno de los platos típicos que observaste para hacer en casa y realizar tu trabajo en torno a él.
2. A continuación, encontrarás un cuadro con las actividades y preguntas que tendrás que resolver de manera obligatoria en cada asignatura:

Asignatura	Docente(s)	Actividad o preguntas
Sociales	Segunda Perlaza	1. Teniendo en cuenta las regiones geográficas de Colombia (6) elabore un mapa mental donde se evidencie el plato representativo de cada región con los ingredientes que se utilizan en cada plato para su elaboración. 2. Elabore una conclusión de la importancia que tiene cada plato para cada una de las regiones y el país. Material de apoyo https://astelus.com/platos-tipicos-colombia/
Inglés	Fabián Moreno	Para inglés debes realizar estos cuatro pasos. 1. Escribe el nombre del plato típico en un letrero 2. Debes tener una mesa con mantel y mostrar todos los ingredientes y decirlos en inglés. 3. Mencionar cada uno de los pasos para la realización de esta receta en inglés. 4. Finalmente realizar un corto video de 3 minutos explicado la receta. 5. Debes mirar el video del material de apoyo para poder hacer la actividad. Material de apoyo https://www.youtube.com/watch?v=8usNbBR_35U
Artes	Janeth Ramírez	Elaborar con material reciclado de forma creativa y original, el Plato Típico elegido. Utilizar como Material de Apoyo el video: Cómo hacer Plato típico con reciclaje. El link es https://www.youtube.com/watch?v=aFkTvcg5Ylc Tomar foto a la maqueta del Plato Típico

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO

Matemáticas y Geometría	Mónica Peña Juan Carlos Torres	Elaborar la receta del plato típico escogido, especificando: 1. Planificación de la comida: Compra de ingredientes y presupuesto para el plato de comida de 1, 8 y 50 personas., haciendo uso de proporciones. 2. Elaboración del plato elegido: cantidad, medida de los ingredientes (para 1, 5 y 20 platos), temperatura del horno sí se usa. 3. Presentación del plato: Mostrar su plato típico teniendo en cuenta una técnica de emplatado, se sugiere el siguiente enlace https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado 4. Determine el costo que tendría su plato típico en un restaurante de nivel medio y otro de nivel alto, sin IVA y con IVA.
Pre-física	Mónica Peña	Defina mínimo 5 unidades de medida usadas en la elaboración de recetas. Indique durante la elaboración de su plato cuáles unidades de medida utilizó.
CIENCIAS NATURALES (BIOLOGÍA, ED. AMBIENTAL Y QUÍMICA).	Samuel Vargas	En cada una de las recetas, identificar: Nutrientes presentes (carbohidratos, grasas, proteínas, minerales, vitaminas). Materias primas o ingredientes utilizados. Naturaleza de ellas (natural, artificial). Beneficios para la salud por el consumo de dicho producto obtenido. Uso de los residuos generados por la preparación del plato, es decir, el uso y/o aplicación que se da a cascaras, residuos de semillas, grasas, entre otros.
Tecnología e informática	Ana Mercedes Forero/Diego Molano	Se debe entregar un video o audio con calidad perfecta donde se evidencie de forma clara el proceso de elaboración del plato escogido, así como una fotografía donde se evidencie el resultado de este.



COLEGIO UNIÓN EUROPEA IED
" Formadores de líderes en Tecnologías de la Información y la Comunicación"

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

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO

Español	Aída Gutiérrez	Para la asignatura de español se evaluarán varios aspectos: 1. Escribe un texto poético que exprese las emociones que le genera este plato típico. La escritura de este texto debe ser una creación del estudiante. 2. Expone con claridad cada uno de los temas. 3. El material que realiza para la elaboración de la exposición o presentación del trabajo debe estar escrito de forma clara y con buena ortografía.
Educación Física	Néstor Quintero.	1. El estudiante debe elaborar un video o un audio o un escrito relatando el proceso usado en la elaboración del plato típico, es decir, se graba durante la elaboración del plato típico y relata el proceso que va realizando. Es conveniente que el estudiante esté acompañado por mínimo un familiar, a quien le debe realizar una presentación. 2. Mencionar el traje típico de la región que escogió. Tanto de hombre como de mujer. En el caso de ser un audio o un video, no debe ser menos de un minuto. En el caso de ser un escrito debe ser de dos páginas como mínimo, describiendo todos los detalles del proceso de elaboración del plato típico.
Ética	Ana Mercedes Forero/Fabián Moreno	Para la asignatura de ética se evaluarán los siguientes aspectos: 1. Valora la importancia de nuestra cultura nacional. 2. Cumple con responsabilidad cada uno de los puntos de la guía.
Religión	Ana Mercedes Forero/Aída Gutiérrez	Para la asignatura de religión se evaluarán los siguientes aspectos: 1. Menciona quién le ayudo en la elaboración del plato típico y del trabajo. 2. Cumple con responsabilidad cada uno de los puntos de la guía.

MATERIAL DE APOYO:

Lectura de apoyo en la misma guía.

Direcciones electrónicas dadas por los docentes en la guía.

Dirección Colegio
Sede A Carrera 18 M No. 63D-09 sur
Sede B Calle 69B Sur No. 17Ñ-94
Teléfono colegio 7658390-3043986134 - 3057980584
Código Postal 111951 cedunioneuropea19@educacionbogota.edu.co
www.educacionbogota.edu.co
Tel: 3241000 Línea 195



COLEGIO UNIÓN EUROPEA IED
" Formadores de líderes en Tecnologías de la Información y la Comunicación"

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

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO

PRODUCTO POR ENTREGAR:

El estudiante deberá hacer **una sola entrega** en la que se exponga todo el proyecto elaborado, respondiendo a todas las preguntas y actividades de cada asignatura. Así mismo el estudiante podrá escoger una de las siguientes opciones para realizar la entrega:

- Video: el estudiante elaborará un video de aproximadamente 5 minutos en donde exponga detalladamente el producto de la actividad y responda a cada una de las preguntas o evidencia las actividades propuestas por cada asignatura, el video deberá incluir el guion del mismo
- Fotografías y audio: enviar al correo electrónico de su docente director de grupo 5 fotografías y un audio en donde exponga detalladamente el producto de la actividad y responda a cada una de las preguntas realizadas por las asignaturas. En las fotografías se deberá incluir el guion del audio.
- Infografía y audio: en donde exponga detalladamente el producto de la actividad y responda a cada una de las preguntas realizadas por las asignaturas. Además de la infografía deberá incluir el guion del audio en una fotografía.
- Trabajo escrito acompañado de manualidades: Aquel estudiante que no pueda enviar al correo electrónico ninguna de las tres opciones anteriores, deberá resolver en hojas de examen todas las preguntas de manera detallada, desarrollar cada una de las actividades y elaborar un juego en el que se presenten cada una de las actividades propuestas en la guía.

FECHA DE ENTREGA:

METODOLOGÍA DE TRABAJO: (Aquí coloque el contenido que desea desarrollar con los estudiantes de su guía de trabajo)

Dentro del trabajo "Aprende en casa" se asigna el trabajo interdisciplinar en torno a las comidas tradicionales colombianas, con el propósito de generar cuestionamientos en las y los estudiantes para que aprendan a indagar, desarrollen argumentos y sean propositivos. Se hace la presentación de una lectura con un gráfico sobre diferentes platos típicos por regiones y se le da la opción al estudiante de escoger uno de ellos para que lo presenten y trabajen en diferentes aspectos según lo soliciten las áreas interdisciplinarias. El estudiante tiene diferentes posibilidades de entregar su trabajo de acuerdo a los recursos con los que cuente.

CADA UNO DE LOS TRABAJOS DEBEN SER ENVIADOS AL EMAIL DEL DIRECTOR DE CURSO

701 AIDA GUTIERREZ
lenguajelectoescritura@gmail.com
Whatsapp trabajo en casa 701



COLEGIO UNIÓN EUROPEA IED
" Formadores de líderes en Tecnologías de la Información y la Comunicación"

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

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO

702 NESTOR QUINTERO

nquintero@educacionbogota.edu.co

TEAMS usando el correo institucional

Whatsapp trabajo en casa 702

703 ANA MERCEDES FORERO

amforerod@educacionbogota.edu.co

Whatsapp trabajo en casa 703

Asignatura	Aprobó	No aprobó
Sociales		
Inglés		
Artes		
Matemáticas		
Pre-física		
Pre-química		
Ciencias Naturales		
Tecnología e informática		
Español		
Educación Física		

Dirección Colegio
Sede A Carrera 18 M No. 63D-09 sur
Sede B Calle 69B Sur No. 17Ñ-94
Teléfono colegio 7658390-3043986134 - 3057980584
Código Postal 111951 cedunioneuropea19@educacionbogota.edu.co
www.educacionbogota.edu.co
Tel: 3241000 Línea 195

