

TRABAJO INTERDISCIPLINARIO

N ° 2 N I V E L 7° y 8° BÁSICO

SEGUNDO SEMESTRE 202





Querida y querido estudiante:

Se acerca septiembre! Se acerca la primavera y las fiestas patrias! Estamos lejos, pero queremos mantener nuestras tradiciones y te invitamos a conocer virtualmente la cultura de nuestro país.

Imagina que eres Anfitrión de una Agencia Turística y tu trabajo es dar a conocer lo interesante y bello de nuestra cultura chilena! En esta oportunidad, crearás una GUÍA TURÍSTICA en el formato que tú prefieras: Video, revista o Reportaje. Tú eliges cómo promover CHILE y su cultura.

¡Manos a la obra!

Equipo de séptimos y octavos.

INSTRU

INSTRUCCIONES GENERALES

Producto a presentar: Guía Turística.

Fecha de entrega: viernes 11 de septiembre.

Formato de trabajo: El que más te guste: Puedes hacer un video, un reportaje relatado con tu voz o una revista escrita.

Forma de entrega: Por correo electrónico al profesor de cada asignatura.

Si tienes alguna dificultad o duda, comunícate con tu profesor de asignatura, profesor jefe o Encargada PIE o Técnico Pedagógica. En ese orden :)

Cariños.

Equipo de séptimos y octavos.

RÚBRICA PARA EVALUACIÓN

| CRITERIOS | NIVEL DE DESEMPEÑO | | | |
|---|---|--|---|-------------------------------------|
| 1 USO DE FUENTES DE INFORMACIÓN | EXCELENTE 3 PUNTOS | SATISFACTORIO 2 PUNTOS | POR MEJORAR 1 PUNTO | NO OBSERVADO |
| El o la estudiante indaga y utiliza fuentes de información entregadas por sus profesores y/o fuentes externas (citando el origen de estas en sus repuestas) | Siempre utiliza para completar sus respuestas las fuentes de información entregadas por sus profesores y/o fuentes externas en caso de que dispongan de ellas (citando el origen de estas en sus repuestas) | Casi siempre utiliza para completar sus respuestas las fuentes de información entregadas por sus profesores y/o fuentes externas en caso de que dispongan de ellas (citando el origen de estas en sus repuestas) | A veces utiliza para completar sus respuestas las fuentes de información entregadas por sus profesores y/o fuentes externas en caso de que dispongan de ellas (citando el origen de estas en sus repuestas) | No hace entrega de la evaluación |
| 2 REDACCIÓN Y/O APLICACIÓN PRÁCTICA | EXCELENTE 6 PUNTOS | SATISFACTORIO 4 PUNTOS | POR MEJORAR 2 PUNTOS | NO OBSERVADO |
| El o la estudiante redacta sus respuestas de forma coherente, utilizando conectores, y argumentos que validan su análisis y/o desarrolla aplicación práctica de actividades de acuerdo a los criterios entregados por sus profesores. | Redacta de forma coherente y consistente sus respuestas, utilizando argumentos sólidos que sirven de apoyo a sus diversos análisis. Aplica de forma correcta entre un 81% y 100% de las actividades prácticas propuestas. | Redacta de forma coherente y consistente sus respuestas, sin utilizar argumentos sólidos que validen su análisis. Aplica de forma correcta entre un 60% y 80% de las actividades prácticas propuestas. | Redacta con poca coherencia y consistencia sus respuestas, sin utilizar argumentos sólidos que validen su análisis. Aplica de forma correcta menos de 60% de las actividades prácticas propuestas. | No hace entrega de la evaluación |

RÚBRICA PARA EVALUACIÓN

| ٠. | | | | | |
|-------|---|---|--|---|-------------------------------------|
| | 3COMUNICACIÓN PARA EL APRENDIZAJE | EXCELENTE 3 PUNTOS | SATISFACTORIO 2 PUNTOS | POR MEJORAR 1 PUNTO | NO OBSERVADO |
| | El o la estudiante demuestra un adecuado uso de las herramientas tecnológicas, tales como correo y/o whatsapp para comunicarse de manera efectiva con sus profesores/as , ya sea para entregar sus trabajos y o resolver dudas, en los horarios establecidos para ello. | Logra comunicación fluida con sus profesores/as, utilizando las herramientas tecnológicas de manera correcta y responsable (Se identifica con nombre completo, curso y nombre de la actividad., acusa recibido de comentarios o respuesta recibida) en horarios establecidos para ello. | Logra comunicarse con sus profesores/as , utilizando sólo uno de los criterios antes mencionados. | Logra comunicarse con sus profesores/as sólo para entregar actividades. | No hace entrega de la evaluación |
| , i i | 4ORTOGRAFÍA | EXCELENTE 3 PUNTOS | SATISFACTORIO 2 PUNTOS | POR MEJORAR 1 PUNTO | NO OBSERVADO |
| | El o la estudiante desarrolla sus respuestas cuidando el uso de las reglas ortográficas. | Presenta un máximo de 3 faltas de ortografía. | Presenta entre 4-8 faltas de ortografía. | Presenta 9 o más faltas de ortografía. | No hace entrega de la evaluación |

RÚBRICA PARA EVALUACIÓN

| 5 ASPECTOS ACTITUDINALES | EXCELENTE 3 PUNTOS | SATISFACTORIO 2 PUNTOS | POR MEJORAR 1 PUNTO | NO OBSERVADO |
|---|---|--|--|-------------------------------------|
| El o la estudiante demuestra prolijidad en su trabajo, así como también compromiso con su aprendizaje en las distintas asignaturas y un buen uso del tiempo otorgado para el desarrollo de las actividades. | Desarrolla y entrega trabajo ordenado, minucioso y detallado , que da cuenta de su compromiso con las distintas signtaturas, utilizando sus tiempos con responsabilidad. | Desarrolla y entrega trabajo contemplando 2 de las 3 características mencionadas anteriormente. | Desarrolla y entrega trabajo contemplando 1 de las 3 características mencionadas anteriormente. | No hace entrega de la evaluación |
| 6 REPORTE/ENTREGA AL PROFESOR O PROFESORA | EXCELENTE 3 PUNTOS | SATISFACTORIO 2 PUNTOS | POR MEJORAR 1 PUNTO | NO OBSERVADO |
| El o la estudiante entrega las actividades completas a cada profesor/a, utilizando los canales destinados a ello (correo electrónico o whatsapp), y respeta el plazo de entrega. | Desarrolla la actividad propuesta de forma completa y la entrega a través de los canales destinados para ello, en el plazo estipulado. | Desarrolla la actividad propuesta de forma completa y no la entrega a través de los canales destinados para ello, o no cumple con el plazo estipulado. | Desarrolla la actividad propuesta de forma incompleta, y no la entrega a través de los canales destinados para ello, o no cumple con el plazo estipulado. | No hace entrega de la evaluación |



UNA GUÍA TURÍSTICA Ideas para inspirarse

La guía turística

La guía turística es un texto informativo que describe un lugar, su historia, costumbres, festividades o comida típicas.

alojamiento, restaurantes, sitios de diversión y recreación.

Incluye mapas o planos que nos permiten explorar y recorrer mejor el entorno.

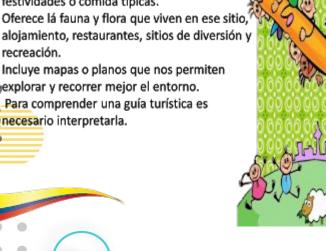
Para comprender una guía turística es necesario interpretarla.

Lugares que hablan... Patagonia Chilena. https://youtu.be/aGm5QKYSpfY

Nota verde de Juan Carlos Bodoque.

https://youtu.be/U-IHf5SHAk8







Lenguaje-Historia-Inglés-Música

Objetivo de la tarea: Crear mapa de Chile caracterizando la cultura (relato de la creación de un instrumento musical y una <u>invitación</u> en inglés a visitar algún lugar de la zona sur) de distintas zonas de nuestro país.

Queridos estudiantes, esperamos te encuentres bien. Hoy te saludamos y te animamos a realizar una nueva actividad para agregar a esta guia turistica junto a tus profesores de lenguaje, historia, inglés y música. ¡Confiamos en ti!



Instrucciones

- Crea mapa de Chile contemplando los siguientes elementos: título, rosa de los vientos, simbología, zonas naturales. (Norte grande, norte chico, zona central, zona sur, zona austral)
- Dibuja y ubica en el mapa los siguientes elementos de flora y fauna en nuestro territorio: pudú rojo, Tunas, Puma, Litre, Flamenco y Araucaria.
- 3) Invita a un turista a conocer las distintas zonas de Chile. En el mapa debes incorporar las siguientes estaciones (ver ejemplo en la siguiente diapositiva)
 - Incorpora en el mapa una invitación en inglés a visitar un lugar de la zona sur siguiendo el modelo entregado a continuación.
 - b) Relata brevemente (máx 8 líneas) una historia ficticia "nacida de tu imaginación" en donde cuentes cómo se formó un instrumento musical típico de nuestro país (ei: zampoña, quena, charango, etc) debes incluir los siguientes elementos:
 - *Lugar de origen del instrumento.
 - *Por qué surge la necesidad de crearlo.
 - *Con qué elementos lo construyeron.





Lenguaje-Historia-Inglés-Música



A.- Ejemplo de invitación:

Para crear Tu invitación sigue el siguiente Modelo!

Visit _____(place/lugar)
There you can see _____(Natural attraction/ atractivos naturales). and you

can find the best ______(food/Comida) in Chile.

Quedando así:

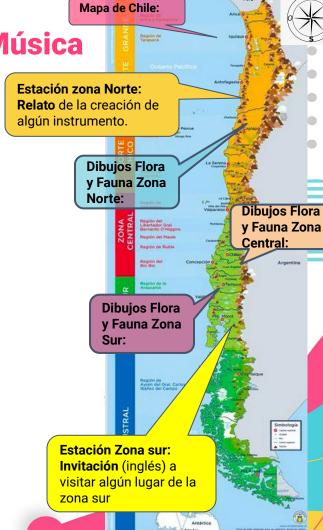
Visit Chiloé (lugar)

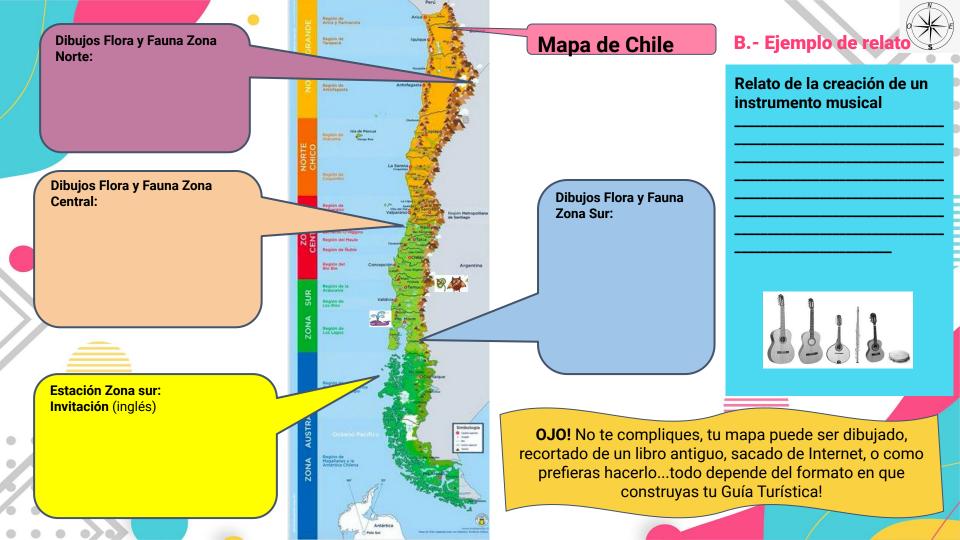
There you can see the **National Park Chiloe** (atractivo natural) and you can find the best **Milcao**(comida) in Chile.

No olvides Agregar tu invitación a tu mapa!



Te recordamos **enviar la fotografía de tu trabajo** (mapa con relato e invitación de inglés) a los correos de los profesores de Lenguaje, Historia, Inglés y Música





Ed. Física y Religión

Nos alegramos mucho de encontrarnos nuevamente, esperamos que estés súper bien y con mucho ánimo!!



Nuestro objetivo es conocer, valorar e informar a cerca de la importancia de la Fiesta de la Tirana, como expresión de la cultura y fe de los pueblos chilenos, a través de la creación de una guía turística

La Fiesta de La Tirana

Es una fiesta religiosa que se realiza todos los años el 16 de Julio en el pueblo de La Tirana en la región de Tarapacá en honor a la Virgen del Carmen. Esta fiesta es la más grande del Norte Grande de Chile y la segunda más popular de Chile.





Los Bailes son muy coloridos y animados, Promeseros, Cuyacas, Gitanos, Chunchos, Pieles Rojas, Morenos, Indios, Zambos, Caporales, Diabladas... son algunos de los casi doscientos grupos que cada año rinden tributo a la imagen de la Virgen del Carmen de La Tirana.



Ed. Física y Religión

Leyenda de La Tirana; una historia de amor

La leyenda, cuenta que Diego de Almagro cuando vino desde el Cuzco a descubrir nuestro país, traía como prisionero, en su comitiva a un príncipe inca llamado Huillac Huma y su bella hija Ñusta Huillac. Cerca del pueblo de Pica, muchos de los indígenas incas huyeron hacia la pampa del Tamarugal.

Se refugiaron en los bosques de tamarugos y Ñusta Huillac organizó una rebelión, llegando a ser muy temida por sus enemigos que la nombraron como la "Tirana del Tamarugal". Vasco de Almeida, un joven expedicionario portugués llegó a donde estaba Ñusta Huillac y ambos se enamoraron.

Cuando se descubrió que estos se amaban, fueron condenados a muerte. Almeida, como una forma de que su amor sea eterno, convence a Ñusta Huillac para que se bautice y así tras la muerte, renacerían en el más allá y vivirían unidos para siempre. Ambos son descubiertos en la ceremonia y son asesinados.

En 1540, pasaba por el pueblo de "La Tirana" el fraile Antonio Rendón, encontrando una cruz, y como forma de homenajear a estos jóvenes, se construye en el lugar una capilla bajo el nombre de "Nuestra Señora del Carmen de La Tirana. Año tras año las personas peregrinaban hasta esa capilla y después se fueron incluyendo los bailes chinos como forma de agradecer a la Virgen por su protección.













Ed. Física y Religión

El baile en La Tirana

Los grupos de baile de La Tirana ensayan todo el año sus coreografías, elaboran con cariño y dedicación sus trajes y sus máscaras, las que evidentemente son interpretaciones de máscaras del carnaval chino. Como se sabe, numerosos chinos fueron traídos por las empresas salitreras inglesas para trabajar en la pampa y ellos trajeron su carnaval consigo.

Cada grupo de baile es dirigido por un líder que lleva la máscara que identifica al grupo. Sea esta un lobo, un diablo o una máscara de fantasía. Los trajes están completamente bordados con figuras como pájaros y cada dibujo o bordado tiene una carácter simbólico.

Los bailes son acompañados por tambores y trompetas, lo que transforma a la plaza en un multicolor y atronador espectáculo que es observado por miles de curiosos y turistas que llegan cada año especialmente a presenciar los homenajes a la Virgen





Actividad

Imagina que eres un guía turístico y tienes que dar a conocer la fiesta de la Tirana a turistas de todo el mundo!!! destacando que esta fiesta religiosa es una de las más grandes de Chile, donde participan numerosos bailes religiosos.

Debes incluir en tu guía turística:

- Principales características de la Fiesta de la Tirana
- Origen (leyenda)
- Ilustración de la fiesta religiosa
- Bailes y sus características
- Mapa de donde se realiza





PSICOSOCIAL Y FAMILIA

¡Hola! Te invitamos a hacer una pausa en tu trabajo pedagógico, completando las viñetas en blanco con textos creados por ti. Los textos pueden ser sobre cualquier tema o situación





Matemática y Ciencias

Objetivo de la tarea: Comprender la importancia de las cantidades y aportes nutricionales de una preparación de comida nacional, Valorando así las tradiciones de la gastronomía chilena a través de una guía turística.



Uno de los platos más conocidos y consumidos en Chile corresponde a la <u>empanada</u>, por ello para estas fiestas patrias la abuela de Marisol, sacó varias recetas de internet y las comenzó a copiar pero no logró ver las cantidades de los ingredientes.

Ayuda a Marisol a completar la receta para preparar una empanada con su abuela, cuando tengas la receta terminada agregala a la guía turística.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- A grs de manteca vegetal
- B kilo de harina
- 1 cucharada de sal
- C taza de leche tibia
- D taza de agua tibia



INGREDIENTES PARA EL PINO:

- E grs de carne de res molida o carne vegetal
- F cebolllas grandes
- G cucharadas de aceite
- Hcucharadita de ají de color
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de azúcar
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de harina disuelta en J taza de agua tibia
- K aceituna negras de azapa
- L huevos duros en rodajas
- 1 yema batida con 1 cucharada de leche para pintar

Tips de la Abuela

Matemática y Ciencias

Actividad: Encuentra los valores de cada letra para completar la receta, recuerda que debes agregarla en la quía turística

B:
$$\frac{1}{5} + \frac{2}{5} + \frac{2}{5}$$
 C: $\frac{13}{4} - \frac{5}{2}$

$$\frac{13}{4} - \frac{5}{2}$$

D: 3 - 2, 25

F: El triple de 5 menos el triple de 3

$$\frac{10}{5} - \frac{9}{6}$$

$$7\frac{1}{5} - \frac{21}{5}$$

L: la diferencia entre el doble de 16 y cuatro veces 6

¡No olvides colocar la información en la Guía turística!

La abuelita de Marisol, para preparar las empanadas macera la cebolla, para que no quede fuerte. Ella tiene tres técnicas para ejecutar este proceso. Usa SAL, AZÚCAR O AGUA.

Marisol y su abuelita quieren saber:

¿Cuál es la mejor técnica, para que la cebolla no quede fuerte? Plantea una hipótesis respecto a cual de estas 3 técnicas (sal, azúcar o agua) crees que es la mejor para que la cebolla no quede fuerte. Ejemplo de una hipótesis:

"Al colocarle una cucharada de vinagre a la cebolla y macerarla quedará menos fuerte y más rica al comerla"

Realiza el siguiente experimento con la cebolla:

- Pide que te piquen un poco de cebolla.
- Separa 3 cantidades, en 3 recipientes diferentes. y márcalos como 1, 2 y 3
- En el recipiente 1, vierte 1 cucharada de azúcar
- En el 2, vierte 1 cucharada de sal
- En el 3, vierte ½ vaso de agua.
- Macera o estruja la cebolla en cada uno de ellos.
- Prueba cada una de ellas y anota toda observación y descripc posible como: sabor, textura, olor y color. Por cada recipiente
- Explica en tu guía turística, cuál es la mejor técnica para que la cebolla no quede fuerte.
- Comprueba si tu hipótesis es correcta o no.





Matemática y Ciencias

¡No olvides colocar la receta completa de la empanada en tu Guía turística!

Para completar tu receta, te adjuntamos los pasos de la preparación.

El Pino

En un sartén u olla calentar el aceite y freír las cebollas picadas en cuadritos aproximadamente unos 5 minutos. Luego agregar la carne y enseguida los aliños (ají color, sal, pimienta, comino) agregar las pasas. Dejar cocinar un par de minutos y luego para espesar el pino, se le agrega la cucharada de harina disuelta en agua. Reservar.



La Masa

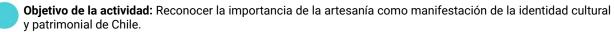
En un bol poner la harina junto con la sal y hacer un hueco en el centro. Agregar la manteca derretida, mezclar un poco y enseguida adjuntar la leche tibia y a medida que fuera necesario ir agregar el agua tibia. Formar una masa blanda. Luego sobre una superficie lisa y ligeramente enharinada amasar la mezcla por unos minutos para que quede una masa suave y elástica. Dividir la masa en 15 porciones iguales y uslerear cada una en forma redonda.

Relleno y Horneado

Con la ayuda de un pincel pintar los bordes de la masa con agua. Rellenar con 2 a 3 cucharadas de pino, 2 aceitunas, 1 torreja de huevo. Doblar la masa por la mitad sobre el relleno y presionar ligeramente para sellar los bordes. Pintar por encima la empanada con la mezcla de la yema y leche. Y pinchar en el centro de cada empanada con la ayuda de un mondadientes. Hornear a 350° F (180°C) por unos 25 minutos o hasta dorar. Servir calientes.



ARTE Y TECNOLOGÍA



¡Queridos estudiantes, reciban un fuerte y caluroso abrazo desde la distancia, nuestro mayor deseo es que todos se encuentren muy bien, con ánimo y mucha fe! Para continuar con la guía turística, aprenderemos sobre la artesanía chilena.











La artesanía, como creación de raíz ancestral, ha sido transmitida de generación en generación como una importante manifestación de nuestra identidad cultural y parte de nuestro patrimonio. Históricamente en nuestro país, las técnicas y las materias primas usadas para la creación de la artesanía, están asociadas a los espacios donde eran creadas. Las prácticas más conocidas son la alfarería o cerámica, la textilería y la orfebrería, que en las primeras comunidades indígenas tuvo un fin esencialmente utilitario, aunque luego evolucionó a piezas de carácter decorativo, elaboradas en mayor cantidad y con técnicas que acortan el proceso de producción, pero sin perder su carácter de pieza única.



ARTESANÍA Y NECESIDADES

Como te contamos anteriormente, nuestra artesanía **Ejemplo:**no solo tiene un fin decorativo, sino que también era
usada por pueblos ancestrales como utensilios que resolvieron algunas de sus necesidades.

Te invitamos a realizar este desafío para compartir en tu guía turística:

- 1) Dibuja la silueta de un mapa de Chile.
- Ubica en este mapa 5 artesanías que tu escojas, su zona geográfica correspondiente y señala la utilidad de esta pieza de artesanía y qué necesidad cubre.





Jarrón de greda **Ubicación**: Pomaire **Uso**: Almacenar agua

Necesidad: Sed

DATO CURIOSO

En las zonas geográficas del norte de Chile, recibieron la influencia del Imperio Inca, provocando el desarrollo de una artesanía con una estética diferente las encontradas más al sur.

EQUIPO DOCENTE



PAMELA VALENZUELAPJ 7°A - RELIGIÓN



CAROLINA ESPINOZA PJ 7°B - MATEMÁTICA



ISRAEL VALDERRAMA PJ 8°A - MÚSICA



LORENA SABAY PJ 8°B - LENGUAJE





LORENA RIVEROS PIE



Encargada Técnico Pedagógica

EQUIPO DOCENTE



NELSON CÁCERES
Artes visuales



Evelin Aranda Inglés



Ana Sandoval Ciencias



MARÍA JOSÉ QUIROZ Historia 7°



CARLA PARADA Educación física



MARCELO RUZ Educación física



JANDRY ACOSTA Tecnología



KATHERINE ESCALONA Historia 8°

| Profesor(a) | Asignatura | Correo electrónico |
|--|------------------------------|---|
| Nelson Cáceres Navarrete | Artes visuales | ncaceresn@icloud.com |
| Carla Parada Peña Marcelo Ruz Saldías | Educación física y salud | educacionfisica.arrupe@gmail.com |
| Lorena Sabay Azócar | Lenguaje | profelorenasabay032@gmail.com |
| Jandry Acosta | Tecnología | jandry.acosta1@gmail.com |
| Evelin Aranda | Inglés | miss.aranda.eve.m@gmail.com |
| Carolina Espinoza | Matemática | carolina.espinozam@usach.cl |
| Lorena Riveros Briceño | Encargada PIE | diferencial.psp@gmail.com |
| Katherine Escalona González María José Quiroz | Historia 8° Historia 7° | profesorakatherineescalona@gmai.com mjquiroz@uc.cl |
| Eugenia Campos Díaz | Encargada Técnico Pedagógica | escampos@uc.cl |
| Pamela Valenzuela | Religión | pamevalcrespa@gmail.com |
| Ana Sandoval | Ciencias | cienciaspadrearrupe@gmail.com |
| Israel Valderrama | Música | profesorisraelv@gmail.com |