

**ACTIVIDADES DE TALLER DE
COMPUTACIÓN Y TECNOLOGÍA
GUÍA DIGITAL N° 18**



**SEMANA N° 28
SEMANA 19 AL 23 DE OCTUBRE
3°A**



1.- GUÍA DIGITAL N° 18

OBJETIVOS Y CONTENIDOS CONCEPTUALES

Asignatura: Tecnología y Taller de Computación

Curso: 3°A

Docente: Verónica Gracia Tapia.

Semana: 19 al 23 de octubre

Contacto: veronica.gracia@colegio-isabelriquelme.cl

Horario de atención:

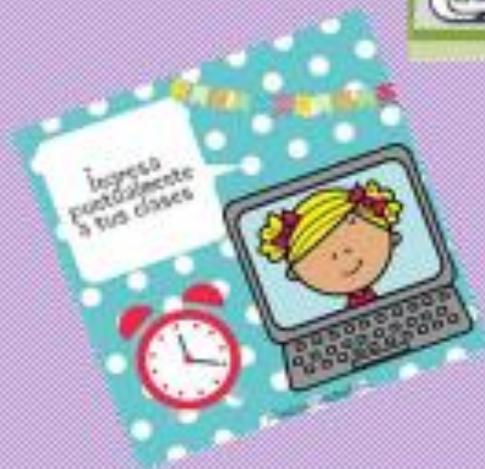
Miércoles de 9:00 a 12:00 (Prof. Verónica.)

Objetivo de la clase: Realizar una presentación en PPT, relacionada con la alimentación saludable

Actividad: Alimentación Saludable, Guía, Tarea, Solucionario, Ticket de salida, autoevaluación.



2.-RUTINAS DE NORMALIZACIÓN CLASES VIRTUALES



3.-OBJETIVO DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS CONCEPTUALES

Objetivo de aprendizaje	Contenido
<p>OA5 Usar software de presentación para organizar y comunicar ideas para diferentes propósitos.</p>	<p>Aplicaciones de un software de presentación, en funciones de organización, edición y animación.</p> <p>Alimentación saludable.</p>
Objetivo de la Clase	Habilidades
<p>Crear presentación en PPT, relacionada con la alimentación saludable.(Menú) (Articulación con asignatura de Ciencias)</p>	<p>Organizar y comunicar información por medio de un software de presentación.</p>
<p>Indicadores de evaluación.</p> <p>Editran contenido de presentaciones, como textos, colores, formas.</p> <p>Insertan textos e imágenes en presentaciones.</p>	

4.- RUTA DE APRENDIZAJE

Leeremos el objetivo de la clase.

Reactivaremos nuestros conocimientos

Leeremos con mucha atención la guía.

Realizaremos la tarea.

Realizaremos una pausa activa.



Respondemos el ticket de salida

Evaluaremos nuestro trabajo

5.-GUÍA



Una alimentación saludable consiste en comer de todo sin exceso y distribuir los alimentos a lo largo del día con un esquema semejante al siguiente:

Ejemplo de menú diario:

Desayuno	Media mañana	Comida	Merienda	Cena
<ul style="list-style-type: none">- Leche o yogur.- Pan, galletas (tipo María) o cereales.- Fruta.	<ul style="list-style-type: none">- Infusión.- Pan, queso o jamón.- Fruta.	<ul style="list-style-type: none">- Pasta, patata, arroz o legumbre.- Carne, pescado o huevos.- Guarnición: ensalada o verdura.- Pan.- Fruta.	<ul style="list-style-type: none">- Leche o yogur.- Cereales o galletas- Fruta.	<ul style="list-style-type: none">- Ensalada o verdura.- Carne, pescado o huevos.- Guarnición: patatas o arroz.- Pan.- Fruta o postre lácteo.

6.- TAREA

La tarea consiste en crear un menú de un día, considerando en éste:

Desayuno

Colación

Almuerzo

Colación

Comida o Cena

En cada una de estas comidas deberás considerar alimentos saludables, en la Guía hay un ejemplo de un menú diario. La diferencia es que en tu menú deberás insertar fotografías, imágenes de tus alimentos, por ejemplo si al desayuno indico comes cereales y leche, insertaré imágenes:



7.-PAUSA ACTIVA

Posturas de yoga para niños



El camello



El gato



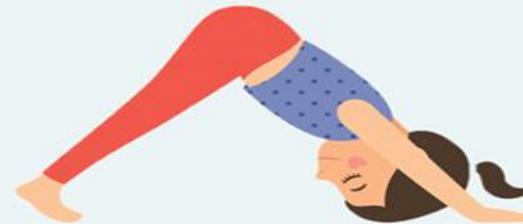
Mariposa



El árbol



Serpiente



El perro

8.- SOLUCIONARIO



En la presentación que realices debes considerar la portada en una diapositiva con tu nombre y curso.

Cada comida debe estar representada en una diapositiva, no puedes hacer una presentación con dos o mas comidas en una diapositiva.

La presentación debe estar en orden cronológico, desde el desayuno hasta la cena.

Debes considerar las imágenes para cada alimento.

Los alimentos que incorpores en tu menú tienen que ser saludables, en la porción correspondiente a un niño(a) de tu edad.

Cuando tengas lista la presentación la envías al correo de tu profesora Verito, se tomará como evaluación formativa.

9.- Ticket de salida

No olvides enviar una foto del ticket de salida al correo de tu profesora

Indicadores:

Indicadores de evaluación.

Edita contenido de presentaciones, como textos, colores, formas.

Inserta textos e imágenes en presentaciones.

¿Para que te sirve elaborar un menú de este tipo?

¿Tuviste dificultad para realizar la presentación e insertar las imágenes?

¿Qué utilidad tienen las presentaciones para estudiar?

10.-AUTOEVALUACIÓN

La autoevaluación es un elemento clave en el proceso de evaluación. Autoevaluarse es la capacidad del alumno para juzgar sus logros respecto a una tarea determinada: significa describir cómo lo logró, cuándo, cómo sitúa el propio trabajo respecto al de los demás, y qué puede hacer para mejorar

Indicador	OL	ML
Inserto imágenes en la presentación.		
Identifico y elaboro el menú con alimentos saludables.		
Sigo las instrucciones de la Guía y la Tarea para realizar la presentación solicitada por la profesora.		

¡¡Esta semana será de mucho aprendizaje!!!

Va a ser muy entretenido y beneficioso para ustedes, cuídense y reciban un gran abrazo, mucho cariño y el recuerdo constante de su Profesora que los extraña muchísimo...

Profesora Verito...

