



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó

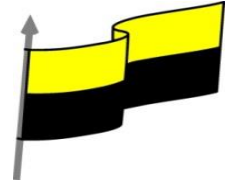


GUÍA DE APRENDIZAJE PARA ESTUDIANTE N°6 IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL

Nombre del EE:		INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA			
Nombre del Docente:		LEDIS YOHANA DOMINGUEZ CUESTA			
Número telefónico del Docente:		3117952127	Correo electrónico del docente	Lulieth25@yahoo.es	
Nombre del Estudiante:					
Área	HUMANIDADES- Inglés	Grado:	8°	Período	TERCERO
Duración	UN MES	Fecha Inicio	03/09/2020	Fecha Finalización	03/10/2020
DESARROLLO DE LOS APRENDIZAJES					
TEMATICA PARA EL DESARROLLO DE LOS APRENDIZAJES		MÓDULO 2 –COLOMBIA CUISINE			
COMPETENCIAS		Comunicativa, sociolingüística y pragmática.			
OBJETIVOS		<ul style="list-style-type: none">✚ Conocer a cerca de la gastronomía colombiana✚ Identificar los platos típicos en las diferentes regiones de Colombia.✚ Aprender el vocabulario de cocina en inglés			
DESEMPEÑOS		<ul style="list-style-type: none">✚ Asimila expresiones de cocina en inglés.✚ Articula términos de cocina en inglés.✚ Valora la variedad de comidas en las diferentes regiones de Colombia.			
CONTENIDOS		<p style="text-align: center;">COLOMBIAN CUISINE COCINA COLOMBIANA</p> <p>La gastronomía de Colombia es el resultado de la fusión de alimentos, prácticas y tradiciones culinarias de las culturas indoamericanas locales, europeas (principalmente española) y africana. Aunque no hay consenso en cuanto a un único plato que represente a toda la gastronomía colombiana, se destacan la arepa y el sancocho como los más representativos. Otros platos regionales destacados son la bandeja paisa típica de la región Antioqueña, el ajiaco santafereño,</p>			



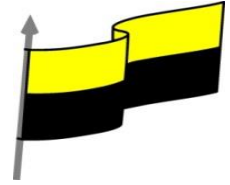
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



	<p>la lechona tolimense y huilense y el mote de queso costeño, entre otros.</p> <p>De la diversidad de fauna y flora en Colombia surge una variada gastronomía esencialmente criolla, con poca influencia de cocinas extranjeras. Los platillos colombianos varían en preparación e ingredientes por región e incorporan las tradiciones de las culturas española, mestiza y negra. Algunos de los ingredientes más comunes en las preparaciones son cereales como el arroz y el maíz, tubérculos como la papa y la yuca, variedades de leguminosas (fríjoles), carnes como la vacuna, gallina, cerdo, cabra, cuy y otros animales silvestres, pescados y mariscos. Es importante también la variedad de frutas tropicales como el mango, el banano, la papaya, la guayaba, el lulo y la maracuyá.</p> <p>Colombia tiene un plato regional, pero no uno de carácter nacional, aunque son muy reconocidos el sancocho y la arepa en sus distintas variantes. Entre los platos regionales más representativos se encuentran el ajiaco santafereño, la bandeja paisa, el mote de queso, la lechona tolimense, la mamona o ternera a la llanera, el mote santandereano, el tamal y los pescados, sobre todo en las regiones costeras.</p>
--	---

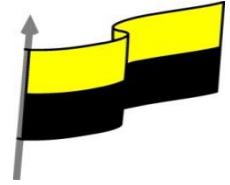


INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó





INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



REGION PACIFICA



REGION ORINOQUIA

- ❑ La gastronomía de esta región, la compone:
- ❑ La cachama asada, la ternera a la llanera o mamona, palo a pique, arroz llanero, conejo en vino y el jojote.

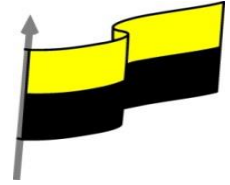


ACTIVIDADES DIDÁCTICAS,
TALLERES O
ESTRATEGIAS DE
AFIANCIAMIENTO

✚ Complete the traveller's blog post using words from the word bank.



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



Travel Blog: Colombian Cuisine

Posted by James Lee, August 31st.

I am a Canadian traveller and I have just come back from Colombia. I loved my stay there. The food is a gastronomical adventure! I really recommend the paisa platter (*bandeja paisa*). It's a ^a _____ of protein because it has eggs, red beans, fried pork and minced beef. It ^b _____ with rice and slices of fried plantain called *patacón*. It's served with avocado. Avocados ^c _____ a lot of vitamins and minerals. Personally, I love this dish because it mixes a lot of flavours and nutrients. I suppose fried pork, minced beef and eggs ^d _____ a lot of cholesterol, so this dish is not healthy if you eat it every day or if you are not very active! But if it's your first time in Colombia and you are in Antioquia, you should try it!

COMMENTS

Lorie, 15 September, 2016 at 3:24 pm

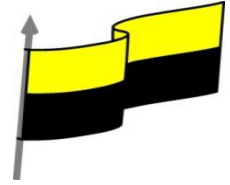
I'm a nutritionist. I agree the mix of flavours sounds interesting: eggs, avocados and pork are great sources of protein. But unfortunately, it's very ^e _____ in fat. Maybe you should include more vegetables and use a different cooking method for some ingredients.



South American countries



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



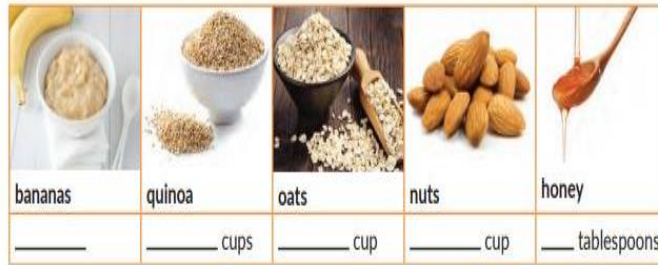
✚ Write a comment to James Lee. Ask him about some typical from his country. Complete question (a-d)

Hi James! I'm glad you like Colombian food. I have a couple of questions about the food in your country. I've heard that traditional Canadian food is delicious. What's your ^a _____ from Canada? What ^b _____ method? What does ^c _____ with? Do people from Canada ^d _____ healthily? I hope you come back to Colombia soon!

30

8. Listen »

Lorie, the nutritionist, shares a video on her blog. It gives instructions on making an energy bar. Look at the ingredients for the energy bar. Listen to Part 1 and note down the quantities.



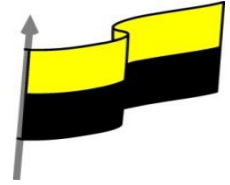
✚ How many do you know about nutrients? Choose the best answer.

How much do you know about nutrients?
Choose the best answer!

- Which food is highest in vitamin C?
 - apples
 - mangoes
 - oranges
 - broccoli
- Which food is a good source of iron?
 - fish
 - milk
 - bread
 - carrots
- Which meal is most important?
 - lunch
 - dinner
 - breakfast
- Which mineral is essential for healthy bones?
 - calcium
 - potassium
 - iron
- What is a good source of vitamin D?
 - sunlight
 - eggs
 - onions
 - chicken



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
(Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
y 002810 del 05 de Julio de 2013
Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
Educación Básica Primaria y Educación Media.
Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



Read the text and nutritional value of tomatoes

Tomatoes are not vegetables as many people think. They are a fruit. They come in different sizes and colours. Tomatoes are a basic ingredient of many popular foods like pizzas and ketchup and healthier dishes like salads and sauces of all kinds.

Tomatoes contain essential nutrients and are high in vitamin C. This vitamin helps the body grow and it can help to repair it. In addition, tomatoes are a source of vitamin H. This vitamin helps the body in the production of energy. Tomatoes also contain minerals like potassium and copper. These minerals help to regulate body functions. Finally, tomatoes can help digestion because they are a good source of fibre.

In summary, you should eat tomatoes in your daily diet, because they are a tasty fruit with many benefits for your health.

7. Write » Write a similar description of a food.

- Select a food and research information about it.
- Describe it. Include its name, colour, size, shape, taste, ways to eat it, or how it is usually served (in other dishes, soups, juices, etc.).
- Describe its essential nutrients - vitamins, minerals, protein, etc. (select the ones with the highest percentages).
- Explain some of the benefits. Connect similar ideas with *and*, *also*, *In addition*.
- Write a concluding sentence to say why people should eat this food. Use *In summary*.
- Exchange your paragraph with a partner. Evaluate your partner's paragraph. Use the → Evaluation Checklist.
- Create an infographic to summarize the nutritional information.

Evaluation Checklist

Does your partner:

... describe the food and its appearance? Yes No

... describe its essential nutrients? Yes No

... connect ideas with words like *and*, *also*, *in addition*? Yes No

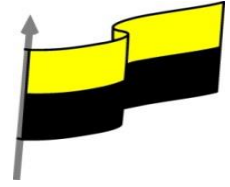
... include a concluding sentence starting with *In summary*? Yes No

... include an infographic? Yes No

Think of food, cooking methods and eating habits to be careful of, or to avoid. Suggest nutritional alternative. Complete el chart as a group.



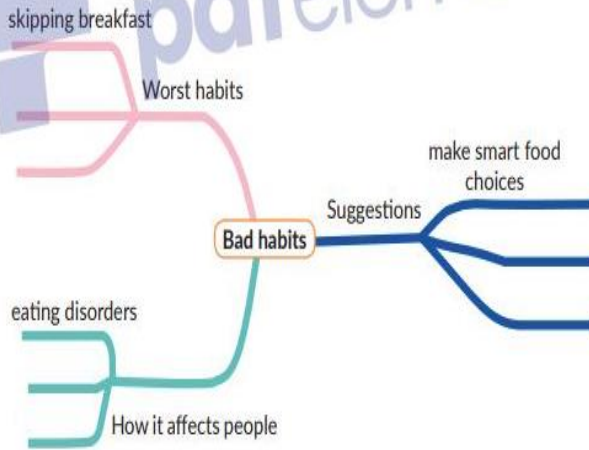
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
 (Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
 Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
 de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
 y 002810 del 05 de Julio de 2013
 Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
 Educación Básica Primaria y Educación Media.
 Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
 Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



	Example	Reason
Bad eating habits	Skipping breakfast	You eat more snacks later in the day.
Alternative or good eating habits		
Foods to be careful of		
Foods to eat more of		
Cooking methods to avoid		
Alternative cooking methods		

✚ Discuss the question a-c. then complete the mind map to summarize your ideas.

- What are the three worst eating habits?
- How do they affect people?
- What are some suggestions for better eating habits?



✚ Create two more mind maps to summarize your ideas for



INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA
 (Antes Colegio Nacionalizado Mixto Nuestra Señora de la Candelaria)
 Creado por Decreto Municipal # 004 de 1965 y Aprobado Mediante Resolución 9086
 de diciembre 1 del /93 y las Resoluciones Departamentales 0179 de 1° de abril de 2005
 y 002810 del 05 de Julio de 2013
 Con reconocimiento Oficial Autorizado para Ofrecer los Niveles de Pre-Escolar,
 Educación Básica Primaria y Educación Media.
 Registro DANE: 127073000041 y NIT: 900069490
 Departamento del Chocó: Municipio de Bagadó



	<p>Create two more mind maps to summarize your ideas for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • foods to avoid / eat more of • cooking methods to avoid / alternative cooking methods. <div data-bbox="1047 338 1333 667" style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; background-color: #f9f9f9;"> <p>21st Century Skills • Creativity</p> <p>Being creative will help you communicate ideas more effectively. Make a poster using all your creativity!</p> </div>
<p>PROCESO DE EVALUACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✚ ¿Conoces algunos platos típicos chocoanos?, mencione 5 de ellos. ✚ ¿Cuáles son los platos típicos en Bagadó? ✚ Construya un vocabulario en inglés de la temática vista ✚ ¿Piensa usted que el desarrollo de esta temática fue importante para su vida diaria? ✚ ¿Qué dificultades tuvo para desarrollar ésta temática?