



Matemática - 5to básico

Semana 22	Del 7 al 11	de septiembre	Clase
Curso		Unidad 1	1
Objetivos de aprendizajes	OA 3 Demostrar que comprende la multiplicación de 2 dígitos por 2 dígitos: a. estimando productos. b. aplicando estrategias de cálculo mental. c. usando la propiedad distributiva de la adición respecto de la multiplicación. d. resolviendo problemas rutinarios y no rutinarios, aplicando el algoritmo.		
Objetivo de la clase	Conocer y aplicar algoritmo de la multiplicación		
Habilidades	• Formular preguntas y posibles respuestas frente a suposiciones y reglas matemáticas (OA d). • Comunicar de manera escrita y verbal razonamientos matemáticos: describiendo los procedimientos utilizados, usando los términos matemáticos pertinentes (OA f).		
Actitudinal	• Manifestar un estilo de trabajo ordenado y metódico.		
Contenido	Números y Operaciones		
Recurso	Guía, cuaderno, texto, internet, calculadora		
Profesor	Guillermo Rojas Saavedra		
Correo electrónico	guillermo.rojas@colegio-mansodevelasco.cl		

Semana 22: del 7 al 11 de septiembre.

- ▶ Profesor: Guillermo Rojas Saavedra.
- ▶ El objetivo para esta semana es:
- ▶ Resolver problemas aplicando el algoritmo de la multiplicación.
- ▶ Estimados estudiantes, en esta clase es fundamental tu participación para que podamos en conjunto ver los posibles errores para el desarrollo de las actividades.



Ruta de aprendizaje



Leer instrucciones

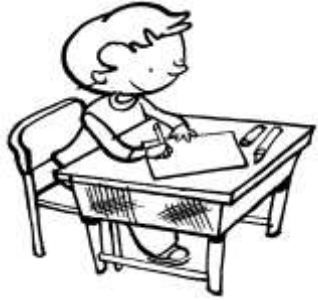
Receta

Algoritmo de la
multiplicación

Envío de tarea

guillermo.rojas@colegio-mansodevelasco.cl





¿Tienes listo tu lugar de trabajo? Perfecto, es momento entonces de trabajar

- ▶ Para participar de la clase virtual:
- ▶ Deben ingresar con sus correos institucionales.
- ▶ Deben tener sus micrófonos cerrados.
- ▶ Al igual que en la clase levantar la mano y esperar su turno, **no pueden hablar todos a la vez.**
- ▶ Las normas de convivencia se mantienen intactas.
- ▶ Uso correcto del chat.
- ▶ Contestar la autoevaluación.
- ▶ Enviar la tarea al correo.
- ▶ Al momento de pasar la asistencia debes cerrar la sala virtual
- ▶ En el caso de ser grabada la clase y no quieras aparecer puedes apagar tu cámara.

Las empanadas

- ▶ Las **empanadas** son las mejores opciones para compartir, además con todas estas recetas jamás podrás aburrirte y cada día podrás probar un sabor nuevo.
- ▶ Las empanadas básicamente son pequeños discos de masa doblados que pueden rellenarse de prácticamente cualquier ingrediente, carne, mariscos, queso, verduras, frutas, mermeladas, etc. Pueden prepararse horneadas o fritas y ser dulces o saldas.



Origen



- Su nombre proviene del español “empanar” que literalmente significa cubrir o encerrar algo en una masa o pan. Se cree que surgió a partir de la costumbre de rellenar panes con vegetales y diferentes platillos para los viajeros, en la Edad Media se dieron cuenta que la carne y los alimentos se conservaban por más tiempo cuando se envolvían en masa y se horneaban, así fue como surgieron platillos como los “calzone” italianos, los “pasties” británicos y por supuesto las empanadas.

Receta de empanada

- Es una referencia, ustedes pueden consultar a sus padres o familiares, principalmente a sus abuelitas.
- La receta salen cantidades y unidades de medidas trabajadas para aplicar en un cálculo matemático.
- Ojalá sea una receta útil que puedan aplicar para las Fiestas Patrias.
- Lo importante de esta actividad es poder recordar nuestros “Chinelazos” que realizábamos en nuestro colegio, con bailes, comidas típicas, etc.

Ingredientes

- 1/2 kilo de pasta negra o lomo
- 2 tazas de cebolla en cuadros chicos
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 taza de pasas
- 1/2 taza de caldo de carne
- 1/4 cucharadita de ají seco
- 1/4 cucharadita de ají de color
- 1/4 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de orégano
- 1/4 cucharadita de sal
- Pimiento al gusto
- Aceitunas
- 3 huevos duros
- 1 huevo, batido
- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/3 taza de manteca derretida
- 1/4 tibia taza de leche
- 1/4 tibia taza de agua

Preparación

Para el relleno

1. Pique la carne finita en cuadros. Lave las pasas y deje en remojo con agua caliente durante 1 hora, y luego escurra.
2. En una sartén grande fría la carne en el aceite. Agregue la cebolla y ajo, y cueza hasta que la cebolla se ponga ligeramente transparente, revolviendo frecuentemente. Agregue el caldo, comino, orégano, sal, pimienta, ají seco, y ají de color.
3. Deje cocer por 3 minutos. Retire y deje enfriar para que mantenga el jugo y será más fácil rellenar las empanadas.
4. Con ayuda de un uslero estire cada porción de la masa, dejándola de 3 mm de grosor y córtela en forma de discos de 20 cm aproximadamente. Corte los huevos en rodajas.
5. Comience a rellenar las empanadas colocando en el centro del disco una cucharada de pino, una rodaja de huevo duro, una aceituna y unas pasas.
6. Moje la mitad del borde de la masa, doble y cierre formando un doblez en los bordes. Píntelas con un huevo batido y pinche en dos o tres partes para evitar que se abran.
7. Lleve a horno precalentado a 400 F (200 C), durante 20 minutos, más o menos.

Para la masa

1. Mezcle la harina con la sal y los polvos de hornear. Agregue la manteca derretida, la leche y el agua.
2. Mezcle bien, amasando un poco de modo de unir y formar una masa suave y no pegajosa.
3. Deje reposar por 1/2 hora, y luego divida en porciones para estirarla más fácil.

Notas: Se puede cocinar y consumir en cualquier fecha del año, aunque su momento estelar llega durante las Fiestas Patrias, en septiembre, cuando es apetecida y disfrutada en las fondas, los recintos típicos de comidas y bebidas en las que se celebra la independencia del país. En el campo se prepara en hornos de barro o en cocinas a leña; en la ciudad, en hornos normales.

¿CÓMO HACER MASA PARA 8 EMPANADAS?

► INGREDIENTES

- 500 g de harina de trigo
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharada de sal
- 200 g de mantequilla

PASO A PASO

1. Funde la mantequilla en una sartén.
2. Tamiza el harina y coloca en un tazón, junto con la sal y el azúcar.
3. Agrega la mantequilla fundida.
4. Mezcla por 8 minutos o hasta formar una masa homogénea que no se pegue.
5. Deja reposar por 20 minutos.
6. Extiende con un rodillo y corta pequeños círculos con un cortador o el borde de un vaso.



¿Preguntas?

- ▶ ¿Cuánta harina se necesita para 24 empanadas?
- ▶ ¿Cuántos gramos de mantequilla para 24 empanadas?
- ▶ Explica tus procedimientos para dar estas respuestas.



Ingredientes:

- ▶ **Relleno empanada:**
- ▶ 4 cebollas grandes, picadas finas
- ▶ ½ taza (120 ml) de aceite
- ▶ 1 kilo de posta negra de vacuno, picada
- ▶ ¼ de cucharadita de pimienta negra en polvo
- ▶ ¼ de cucharadita de comino en polvo
- ▶ 1 cucharada de orégano seco
- ▶ 1 cucharada de sal
- ▶ 2 dientes de ajo, picados
- ▶ 1 cucharada de ají de color



Resuelve:

- ▶ ¿Cuántos ml corresponde a 2 tasas de aceite?
- ▶ Si cada empanada tiene aproximadamente 250 calorías. ¿Cuántas calorías son en 3 empanadas?



▶ ½ taza (120 ml)
de aceite



Resuelve:

- Un trote de 20 minutos corresponde aproximadamente 150 calorías. ¿Cuántos minutos debo trotar para gastar 450 calorías o aproximadamente dos empanadas?
- Bailando cueca, media hora de un "buen zapateo" o 12 pies de cuecas pueden quemar hasta 250 calorías. ¿Cuántos pies de cuecas debo bailar para perder 500 calorías que son aproximadamente dos empanadas?



TAREA.

Profesor: Guillermo Rojas Saavedra.

Semana 22: del 7 al 11 de septiembre.

Objetivo: Resolver problemas aplicando el algoritmo de la multiplicación.

- ▶ Investiga los tres dichos o refranes chilenos que te presento a continuación.
- ▶ A caballo regalado no se le miran los dientes. ...
- ▶ *A quien madruga Dios le ayuda.*
- ▶ *A buen entendedor pocas palabras*

