Matemática – 8vo 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

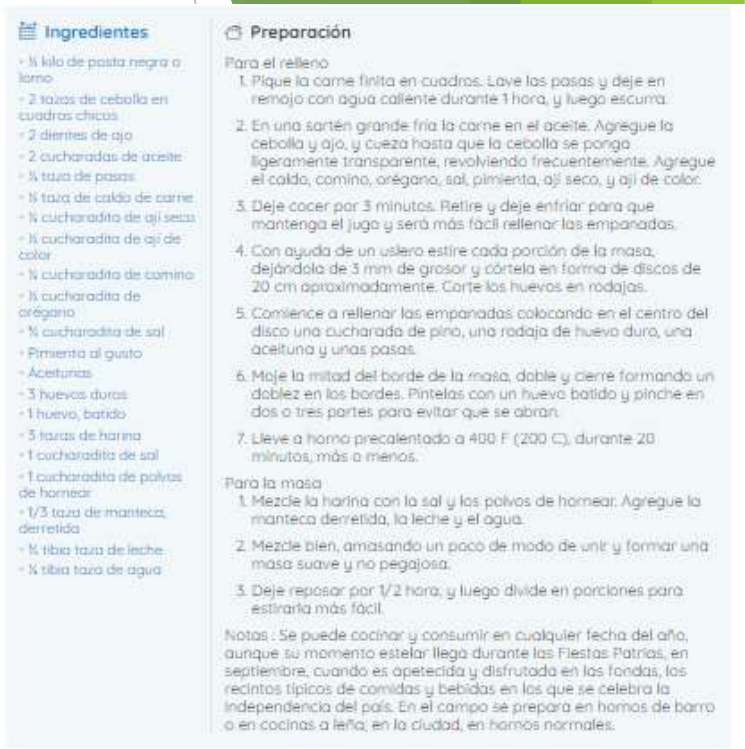
- Las **empanadas** son las mejores opciones para compartir, además con todas estas recetas jamás podrás aburrirte y cada día podrás probar un sabor nuevo.
- Las empanadas básicamente son pequeños discos de masa doblados que pueden rellenarse de prácticamente cualquier ingrediente, carne, mariscos, queso, 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

- ½ kilo de posta negra o lomo
- 2 tazas de cebolla en cuadros chicos
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite
- ½ taza de pasas
- ½ taza de caldo de carne
- ¼ cucharadita de ají seco
- ½ cucharadita de ají de color
- ¼ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de sal
- Pimienta 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
- ½ tibia taza de leche
- ½ tibia taza de agua

Preparación

Para el relleno

1. Pique la carne frita 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 divide 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 los 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?

- **NGREDIENTES**
- 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?

- ½ taza (120 ml) de aceite

- Si cada empanada tiene aproximadamente 250 calorías. ¿Cuántas calorías son en 3 empanadas?

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?

guillermo.rojas@colegio-mansodevelasco.cl

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*

guillermo.rojas@colegio-mansodevelasco.cl