



INSTITUTO SAN FRANCISCO
“Un Proyecto de Vida, para una Calidad Total”
PROCESO DIRECTIVO Y DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO
TALLER VIRTUAL DE ESPAÑOL – GRADO 11

Elaborado por:
COORDINACIÓN Y RECTORIA

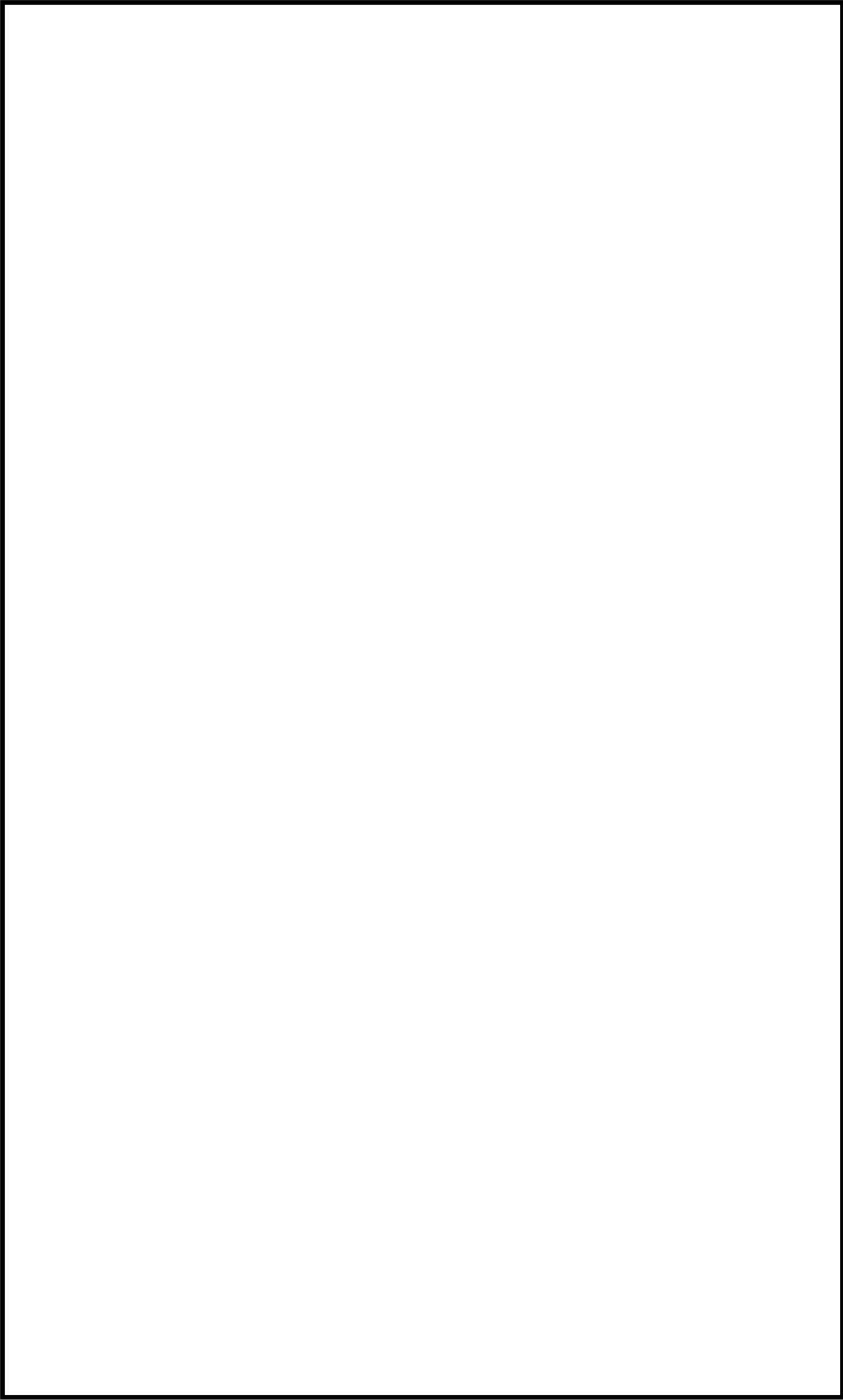
Revisado por:
RECTORIA


Fecha de Elaboración:
Marzo 16 de 2.020

Versión:
1

Apreciado (a) Estudiante:
Como parte de las estrategias académicas implementadas por la institución como medida preventiva de salud y cuidado, se estableció la realización de talleres virtuales desde casa, cada una de las asignaturas, por ello se invita a dar cumplimiento a cada uno de los puntos y en los tiempos definidos. El incumplimiento podrá afectar de manera significativa los resultados académicos.

Núcleo Pedagógico:	Comunicación y cultura en sociedad.		Periodo: 2
Docente:	Mariela Pinzón Moncada		
Asignatura:	Lengua castellana		
Tema a desarrollar:	La lírica, características de la lírica, análisis literario.		
Competencias y/o habilidades a desarrollar:	SABER	SABER HACER	SABER SER
	Diferencia los subgéneros de la lírica. Reconoce la vida y obra de algunos autores de la lírica.	Realiza el análisis literario de la obra veinte poemas de amor y una canción desesperada.	Es honesto en la elaboración de sus trabajos.
Actividad:	<ol style="list-style-type: none">1. Para el desarrollo de la siguiente actividad, realizar el análisis literario de la obra. (Veinte poemas de amor y una canción desesperada.) Adjunto el link de la obra.http://www.rinconcastellano.com/biblio/sigloxx_27/neruda_20poe.html2. Cada estudiante debe elegir y recitar un poema, (POEMA DE LA OBRA) en voz alta, dándole la entonación adecuada. (Realizar un video). <p>NOTA: Para el desarrollo del análisis literario se debe tener en cuenta. UN ANÁLISIS LITERARIO: consiste en reconocer los distintos aspectos, que conforman una obra, este trabajo se elabora examinando el argumento, el tema, la exposición, y el estilo. CÓMO SE HACE UN ANÁLISIS LITERARIO :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conocer el contexto histórico del autor, cuando hablamos de contexto nos referimos al entorno y el momento en el que se desarrolla una historia.2. Tomar nota de los recursos literarios que el autor emplee.3. Enfocarse en los temas claves que el autor exprese.4. Determinar el propósito del autor al escribir el texto. <p>ELEMENTOS DEL ANÁLISIS LITERARIO.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Comparación o símil2. Difrasis3. Elipsis4. Enumeración5. Epíteto6. Equívoco7. Gradación8. Hipérbaton <p>El análisis literario se escribe en el cuaderno y se lee con muy buena entonación, por medio de la herramienta educativa voki. Voki es una herramienta educativa gratuita, disponible en internet, que te permite crear un personaje virtual, un avatar educativo que habla de acuerdo a tus indicaciones. (Actividad lúdica, creación.) No olvidar que para usar voki te debes registrar es gratuito.</p>		
¿Qué se va a evaluar?	Manejo de las diferentes herramientas educativas. Investigación, expresión verbal, (pronunciación clara.) postura adecuada. Disposición de trabajo. Puntualidad.		
¿Cuándo debo entregarlo?:	4 de mayo del 2020. Sustentación 4 de mayo a las 11 am por la plataforma zoom ID de la reunión 71018943151		
¿Cómo debo entregar el trabajo?:	Debe entregarlo adjuntando el link de trabajo, teniendo en cuenta los parámetros establecidos, para la realización del mismo Enviar actividades al siguiente correo : marielamoncadaisf@gmail.com		
Recomendaciones para tener en cuenta:	Practicar en casa ejercicios de lector –escritura. Por favor leer el taller completo . Tener en cuenta los parámetros establecidos. Recuerda que para alguna inquietud –dudas me puedes escribir por el correo : marielamoncadaisf@gmail.com No olvidar lavarse las manos con frecuencia siguiendo las indicaciones dadas por el ministerio de salud. Feliz día.		



	INSTITUTO SAN FRANCISCO			
	<i>“Un Proyecto de Vida, para una Calidad Total”</i>			
	PROCESO DIRECTIVO Y DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO			
TALLER VIRTUAL DE INGLÉS – GRADO UNDECIMO				
Elaborado por:		Revisado por:	Fecha de Elaboración:	Versión:
COORDINACIÓN Y RECTORIA		RECTORIA	Marzo 16 de 2.020	1

Apreciado (a) Estudiante:

Como parte de las estrategias académicas implementadas por la institución como medida preventiva de salud y cuidado, se estableció la realización de talleres virtuales desde casa desde cada una de las asignaturas, por ello se invita a dar cumplimiento a cada uno de los puntos y en los tiempos definidos. El incumplimiento podrá afectar de manera significativa los resultados académicos.

Núcleo Pedagógico:	COMUNICACIÓN Y CULTURA EN SOCIEDAD.			Periodo: 2
Docente:	HENNYE HOWARD			
Asignatura:	INGLES 11m0			
Tema a desarrollar:	Tecnicas de lectura Skimming- Scanning			
Competencias y/o habilidades a desarrollar	SABER	SABER HACER	SABER SER	
	Reconoce que son skimming y scanning	Aplica las tecnicas de lectura para analizar textos.	Lee sobre textos de interes.	
Actividad:	<div>1. La primera actividad consiste en ver el video, POR FAVOR ver el video con mucha paciencia, calma, en un espacio tranquilo, si tienen dudas pueden consultarme https://www.youtube.com/watch?v=fLmKHIF_IKl</div> <div>2. A continuación, se presenta el siguiente ejercicio para resolver en su cuaderno bien identificado. (ANEXO 1)</div> <div>NAME: _____ CLASS: _____ DATE: _____</div> <div>Let's Get Fooducated!</div> <div><div>Product:</div></div> <div>Ingredient List: SUGAR, UNBLEACHED ENRICHED FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMINE MONONITRATE [VITAMIN B1], RIBOFLAVIN [VITAMIN B2], FOLIC ACID), HIGH OLEIC CANOLA AND/OR PALM OIL, COCOA (PROCESSED WITH ALKALI), HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP, CORNSTARCH, LEAVENING (BAKING SODA, AND/OR CALCIUM PHOSPHATE), SALT, SOY LECITHIN, VANILIN-AN ARTIFICIAL FLAVOR, CHOCOLATE. CONTAINS: WHEAT, SOY.</div> <div>Nutrition Facts: Serving Size 3 cookies (34g) Serving Per Container 15 Amount Per Serving Calories 160 Calories from Fat 60 Total Fat 7g 11% Saturated Fat 2g 10% Trans Fat 0g Cholesterol 0mg 0% Sodium 160mg 7% Total Carbohydrate 25g 8% Dietary Fiber 1g 4% Sugars 14g Protein 1g 2% Calcium 2% Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets. Total Fat 7g 11% Saturated Fat 2g 10% Trans Fat 0g Cholesterol 0mg 0% Sodium 160mg 7% Total Carbohydrate 25g 8% Dietary Fiber 1g 4% Sugars 14g Protein 1g 2% Calcium 2% Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.</div> <div>Nutrition Grade</div> <div>1. How many cookies are in a serving? _____</div> <div>2. How many servings are in a package? _____</div> <div>3. How many cookies are in a package? _____</div> <div>4. How many cookies do you have for a snack? _____</div> <div>5. What's the first ingredient listed in the ingredient list? _____</div> <div>6. How many grams of sugar per serving? _____</div> <div>7. How many teaspoons of sugar per serving? (HINT: there are 4 grams of sugar per teaspoon) _____</div> <div>8. Approximately how many teaspoons of sugar are in each cookie? _____</div> <div>9. What nutrition grade should this product get? (examples: A, B+, C-) Write the grade in the Nutrition Grade circle above.</div> <div> 0 44000 00820 8</div> <div>Scan this barcode with the Fooducate app to learn more</div> <div> Fooducate www.fooducate.com</div>			

	2)Considerando que se debe fomentar en los estudiantes la practica oral del idioma ingles se solicita un Video (nota máxima 3ptos) de duración mínima 1minuto, donde el estudiante explicará sus respuestas.
Recomendaciones:	<p>No olvidar el lavado de manos mínimo tres veces al día.</p> <p>Es de vital importancia el acompañamiento por parte de los padres a sus hijos para poder avanzar en el proceso académico.</p> <p>EVITAR EL USO DEL TRADUCTOR.</p> <p>LEER BIEN TODAS Y CADA UNA DE LAS INDICACIONES DEL TALLER SI HAY ALGUNA DUDA COMUNICARSE A TIEMPO.</p> <p>Tener en cuenta que las guías deben ser desarrolladas por los estudiantes.</p> <p>Las actividades serán recibidas Vía WhatsApp (323 2432421) o howardinglesisf@gmail.com</p>

NAME: _____ CLASS: _____ DATE: _____

Let's Get Fooducated!

Product:



Ingredient List:

SUGAR, UNBLEACHED ENRICHED FLOUR (WHEAT FLOUR, NIACIN, REDUCED IRON, THIAMINE MONONITRATE [VITAMIN B1], RIBOFLAVIN [VITAMIN B2], FOLIC ACID), HIGH OLEIC CANOLA AND/OR PALM OIL, COCOA (PROCESSED WITH ALKALI), HIGH FRUCTOSE CORN SYRUP, CORNSTARCH, LEAVENING (BAKING SODA AND/OR CALCIUM PHOSPHATE), SALT, SOY LECITHIN, VANILLIN-AN ARTIFICIAL FLAVOR, CHOCOLATE. CONTAINS: WHEAT, SOY.

Nutrition Facts:

Serving Size 3 cookies (34g)		
Serving Per Container 15		
Amount Per Serving		
Calories 160	Calories from Fat 60	
	% Daily Values*	
Total Fat 7g	11%	
Saturated Fat 2g	10%	
Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	
Sodium 160mg	7%	
Total Carbohydrate 25g	8%	
Dietary Fiber 1g	4%	
Sugars 14g		
Protein 1g	2%	
Calcium 2%	•	Iron 10%
*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.		
	Calories	2,000 2,500
Total Fat	Less than	65g 80g
Sat Fat	Less than	20g 25g
Cholesterol	Less than	300mg 300mg
Sodium	Less than	2400mg 2400mg
Total Carbohydrate		300g 375g
Dietary Fiber		25g 30g



1. How many cookies are in a serving? _____
2. How many servings are in a package? _____
3. How many cookies are in a package? _____
4. How many cookies do you have for a snack? _____
5. What's the first ingredient listed in the ingredient list? _____
6. How many grams of sugar per serving? _____
7. How many teaspoons of sugar per serving? (HINT: there are 4 grams of sugar per teaspoon) _____
8. Approximately how many teaspoons of sugar are in each cookie? _____
9. What nutrition grade should this product get? (examples: A, B+, C-) Write the grade in the Nutrition Grade circle above.



Scan this barcode with the Fooducate app to learn more

Fooducate
eat a bit better™
www.fooducate.com