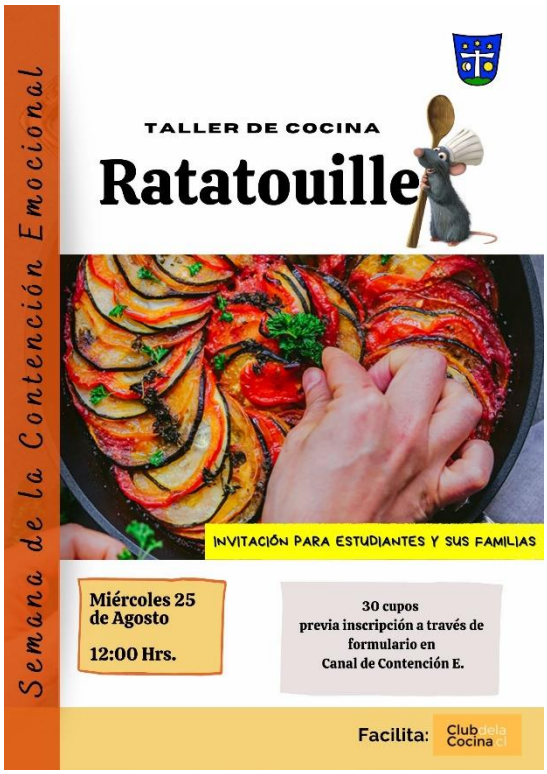
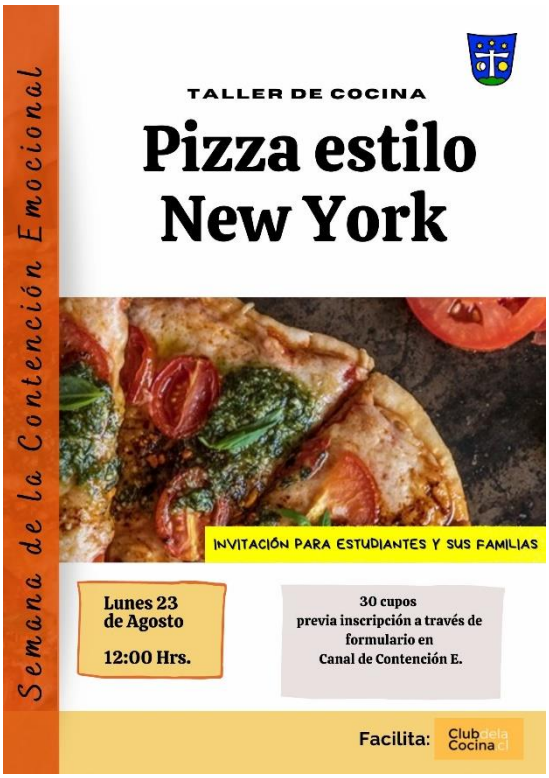
Integración a la familia al proceso de educación ambiental

En la escuela se realizan varios talleres y charlas durante el año, en dónde se integra a la familia completa del estudiante, para que participe junto a su hija o hijo. En las distintas asignaturas también se realizan actividades que involucran a las familias como podemos apreciar en las evidencias de la “olla bruja”.

A continuación, encontrarán las invitaciones a estas charlas y talleres, la asistencia y la semana de planificación donde se dictan estas actividades. También se adjunta la actividad de la “olla bruja”.

Semana de la Contención Emocional
INVITACIÓN PARA ESTUDIANTES Y SUS FAMILIAS
Charla Online
Compostaje
29/06
12 pm
VOLUNTARIADO
GREENPEACE
En nuestras casas se produce una enorme cantidad de desechos cada día, cada mes, cada año... ¿Sabías que gran parte de toda esa basura podría reutilizarse?
Conoce el compostaje, una forma de reducir y reciclar.


Semana de la Contención Emocional
TALLER DE COCINA
Ratatouille
INVITACIÓN PARA ESTUDIANTES Y SUS FAMILIAS
Miércoles 25
de Agosto
12:00 Hrs.
30 cupos
previa inscripción a través de
formulario en
Canal de Contención E.
Facilita:
Club de la Cocina


Semana de la Contención Emocional
TALLER DE COCINA
Pizza estilo
New York
INVITACIÓN PARA ESTUDIANTES Y SUS FAMILIAS
Lunes 23
de Agosto
12:00 Hrs.
30 cupos
previa inscripción a través de
formulario en
Canal de Contención E.
Facilita:
Club de la Cocina

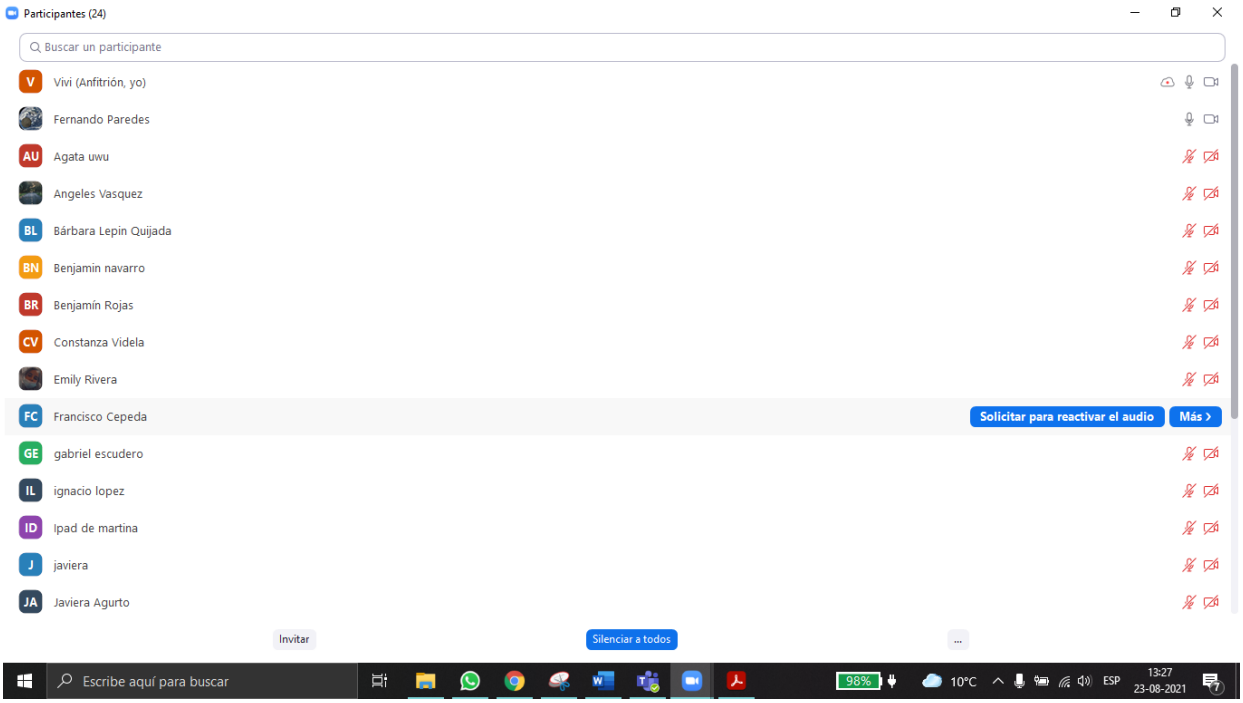
Semana de la Contención Emocional
Charla online
VOLUNTARIADO
GREENPEACE
BASURA
CERO
30/06
12 pm
INVITACIÓN PARA ESTUDIANTES Y SUS FAMILIAS
Conoce y aprende sobre este modelo de vida sostenible basado en en la reutilización y el reciclaje.

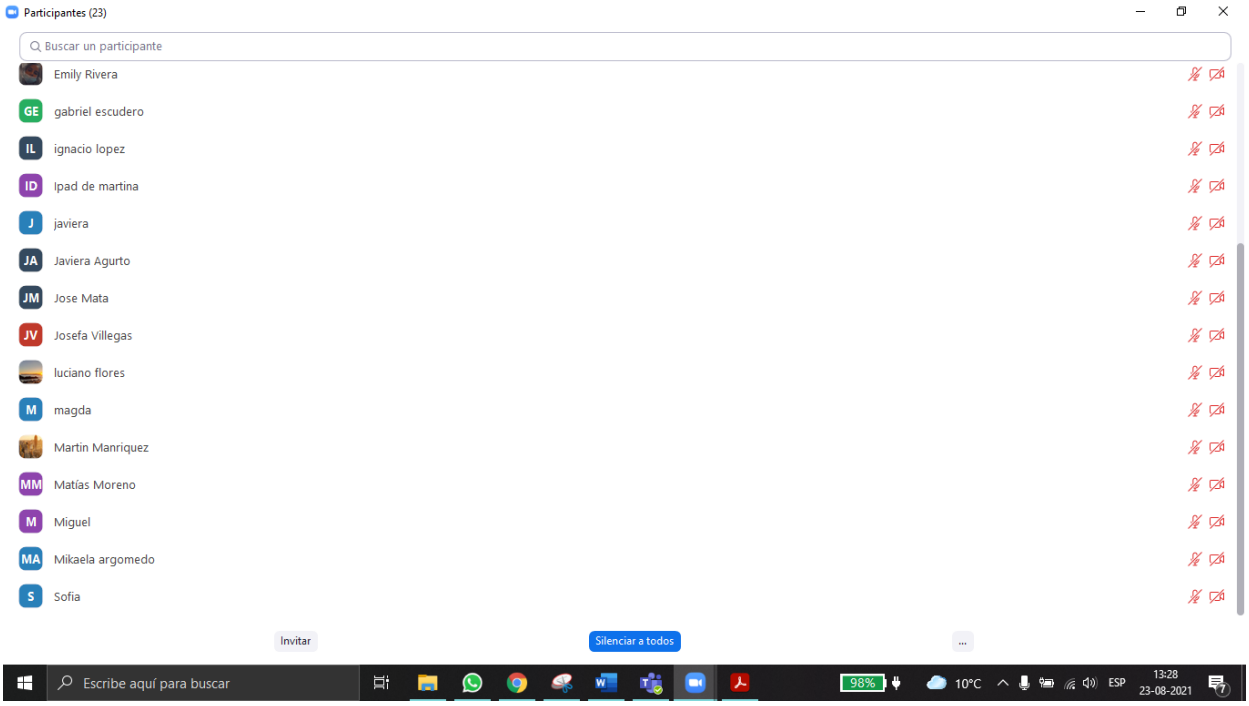
Familias y estudiantes pre-inscritos

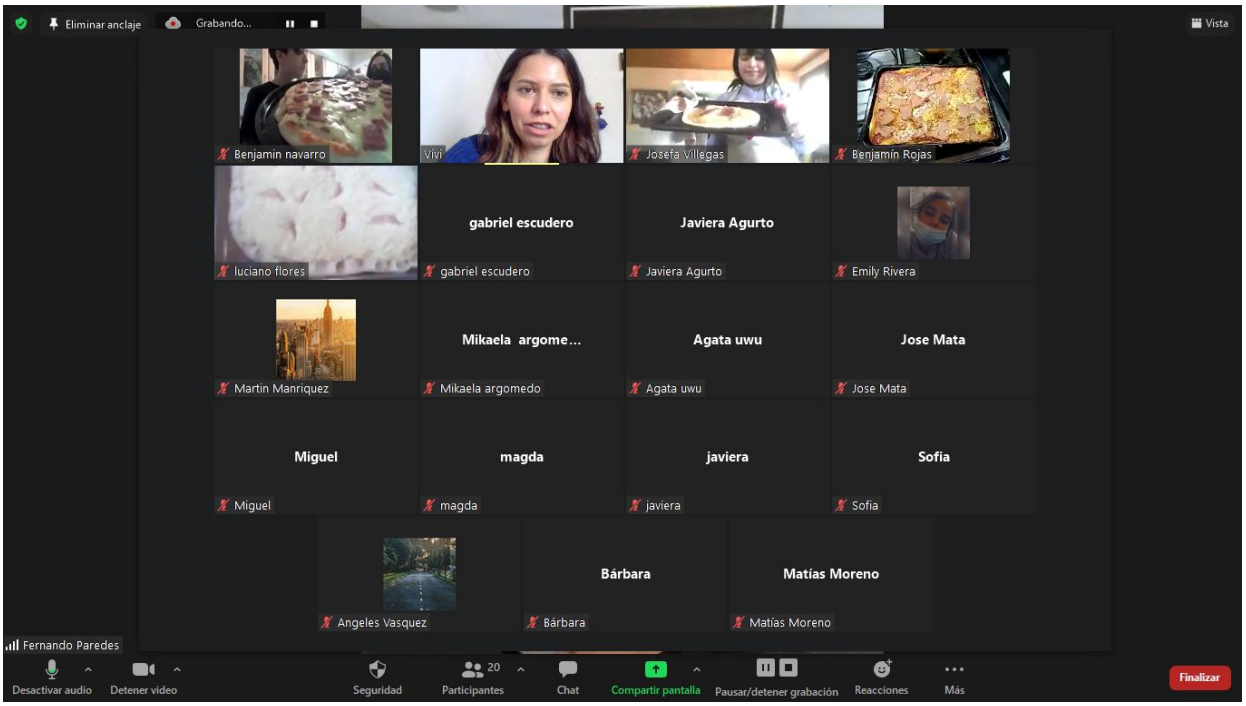
Lunes pizza	Miércoles ratatouille	Jueves brownie
1. Florencia Micaela Cepeda Farías 2. Ángeles Pía Vásquez Vásquez 3. Emilia Antonia Carrasco Sánchez 4. Quezada Carreño Giese Giese (sofia) 5. Benjamín Andrés Navarro Jeria 6. Ágata Fernanda Baeza Paredes 7. Luciano Valentín Flores Godoy (chat) 8. Constanza De Videla Garrido 9. Javiera Agurto G. 10. Mikaela Paz Argomedo González 11. Sofía Núñez 12. Mathilde Jaque Arévalo 13. Magdalena Luengo (chat) 14. Ignacio Lopez Courbis	1. Pablo Navarrete 2. Sebastián Fuentealba Varela 3. Matías Felipe De Ruyt Sánchez 4. Maite Noemi Cepeda Farías 5. Benjamín Andrés Rojas Ramírez 6. Josefa Isidora Villegas Mege 7. Emily Sofía Rivera Neira 8. Josefa Lepin Quijada 9. Tomas Abarca Martens ~~10. Florencia Micaela Cepeda Farías~~ 11. Ángeles Pía Vásquez Vásquez 12. Emilia Antonia Carrasco Sánchez 13. Quezada Carreño Giese Giese 14. Benjamín Andrés Navarro Jeria 15. Ágata Fernanda Baeza Paredes ~~16. Bárbara Lepin Quijada~~ 17. Constanza Videla 18. Sofía Núñez 19. Mathilde Jaque Arévalo	1. Constanza paz torres soto 2. Francisca Isidora Molina Grollmus 3. Miguel Angel bustos yañes 4. Martina Serrano 5. Amelia Diaz sutto 6. Bastian Saaavedra 7. Gabriel Venegas 8. Joaquin Mezz 9. Florencia Salazar 10. Manuel Valdebenito 11. Pablo Navarrete 12. Matías Moreno Muñoz 13. Javiera Palma 14. Ángeles Pía Vásquez Vásquez

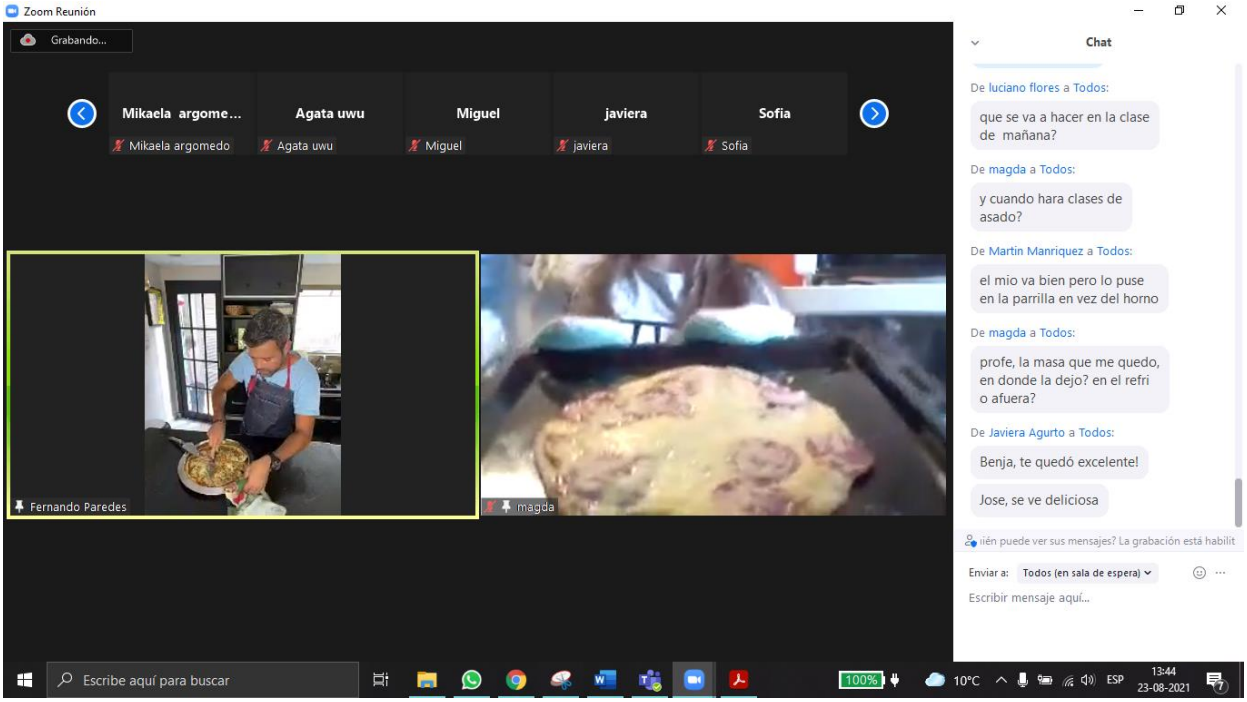
15. Constanza Paz Torres Soto 16. Maite Noemi Cepeda Farías 17. Francisca Isidora Molina Grollmus 18. Benjamín Andrés Rojas Ramírez 19. Josefa Isidora Villegas Mege 20. Bárbara Lepin Quijada 21. Matías Felipe De Ruyt Sánchez 22. Emily Sofía Rivera Neira 23. Isabella tunjano 24. José ángel mata 25. Amelia Diaz Sutto (chat) 26. ~~Isadora Gutiérrez~~ Matias Moreno M 27. Miguel Angel bustos yañes 28. Martin Manriquez 29. Martina Serrano 30. Gabriel Escudero Valenzuela 31. Samuel Tunjano 32. Matías Moreno	20. Jose manuel Garrido Salamanca (quiere participar en otro?ño) 21. Bastian Saaavedra 22. Damaris Puente 23. Benjamin Pailahueque 24. Florencia Salazar 25. Manuel Valdebenito 26. Florencia Muttiz 27. Matías Moreno Muñoz 28. Vicente Rojas Zamorano 29. Martin Manriquez 30. Javiera Palma 31. Mikaela Paz Argomedo González 32. Vicente Dario rojas 33. Camilo rozas 34. Montserrat Jorquera 35. Barbara lepin 36. Javiera parra 37. Luciano flores 38. Magda luengo 39. José angel mata	

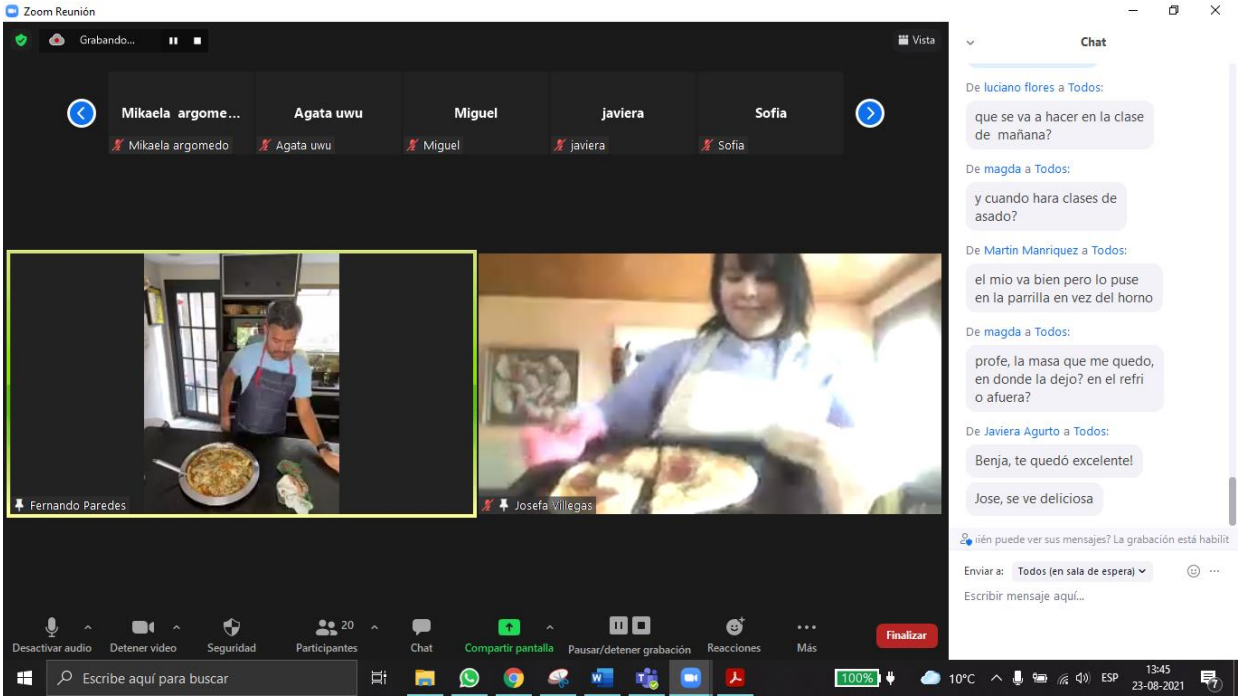
Asistencia

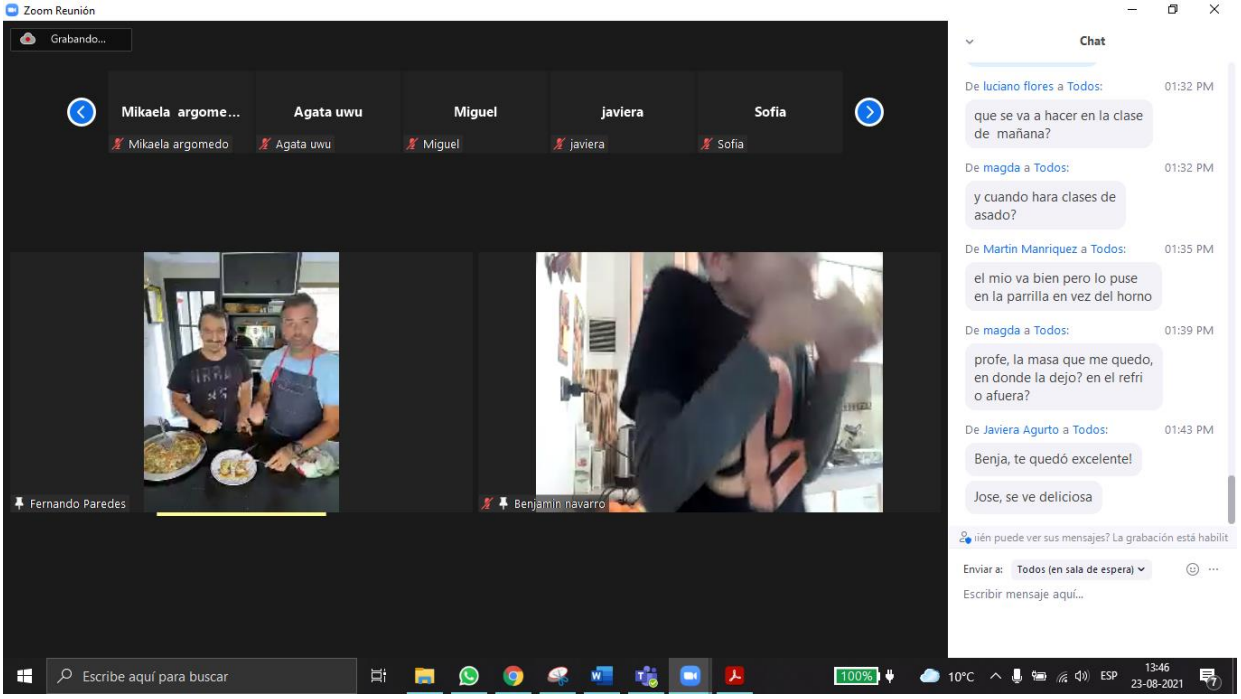

Participantes (24)
Buscar un participante
Vivi (Anfitrión, yo)
Fernando Paredes
Agata uwu
Angeles Vasquez
Bárbara Lepin Quijada
Benjamin navarro
Benjamín Rojas
Constanza Videla
Emily Rivera
Francisco Cepeda
Solicitar para reactivar el audio
Más
gabriel escudero
ignacio lopez
Ipad de martina
javiera
Javiera Agurto
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
98%
10°C
ESP
13:27
23-08-2021


Participantes (23)
Buscar un participante
Emily Rivera
gabriel escudero
ignacio lopez
Ipad de martina
javiera
Javiera Agurto
Jose Mata
Josefa Villegas
luciano flores
magda
Martin Manriquez
Matías Moreno
Miguel
Mikaela argomedo
Sofia
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
98%
10°C
ESP
13:28
23-08-2021

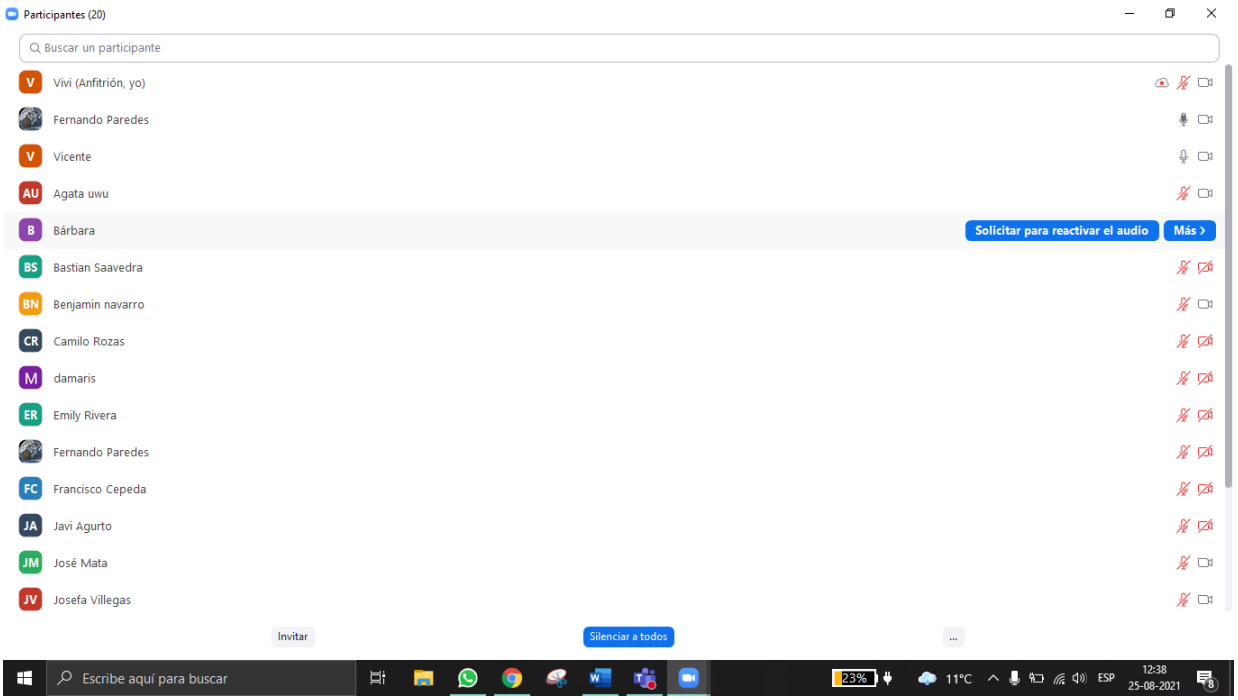

Eliminar anclaje
Grabando...
Vista
Benjamin navarro
Vivi
Josefa Villegas
Benjamin Rojas
luciano flores
gabriel escudero
Javiera Agurto
Emily Rivera
Martin Manriquez
Mikaela argome...
Agata uwu
Jose Mata
Miguel
magda
javiera
Sofia
Angeles Vasquez
Bárbara
Matías Moreno
Fernando Paredes
Desactivar audio
Detener video
Seguridad
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Pausar/detener grabación
Reacciones
Más
Finalizar

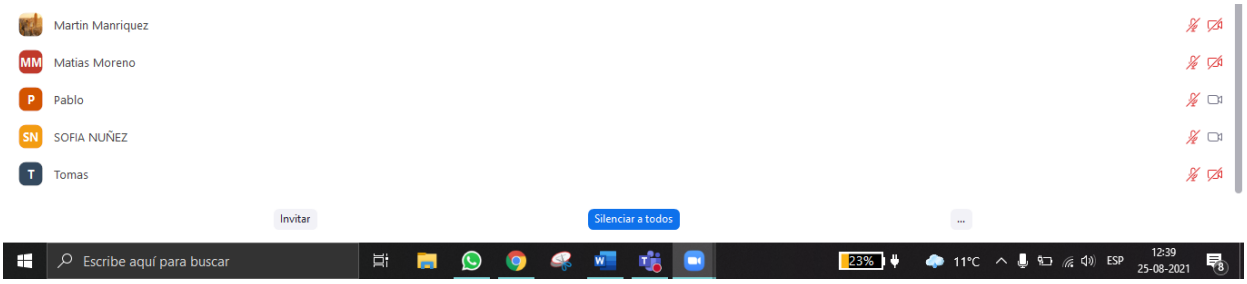

Zoom Reunión
Grabando...
Mikaela argome...
Agata uwu
Miguel
javiera
Sofia
Fernando Paredes
magda
Chat
De luciano flores a Todos:
que se va a hacer en la clase de mañana?
De magda a Todos:
y cuando hara clases de asado?
De Martin Manriquez a Todos:
el mio va bien pero lo puse en la parrilla en vez del horno
De magda a Todos:
profe, la masa que me quedo, en donde la dejo? en el refri o afuera?
De Javiera Agurto a Todos:
Benja, te quedó excelente!
Jose, se ve deliciosa
Enviar a: Todos (en sala de espera)
Escribir mensaje aquí...
Escribe aquí para buscar
10°C
ESP
13:44
23-08-2021

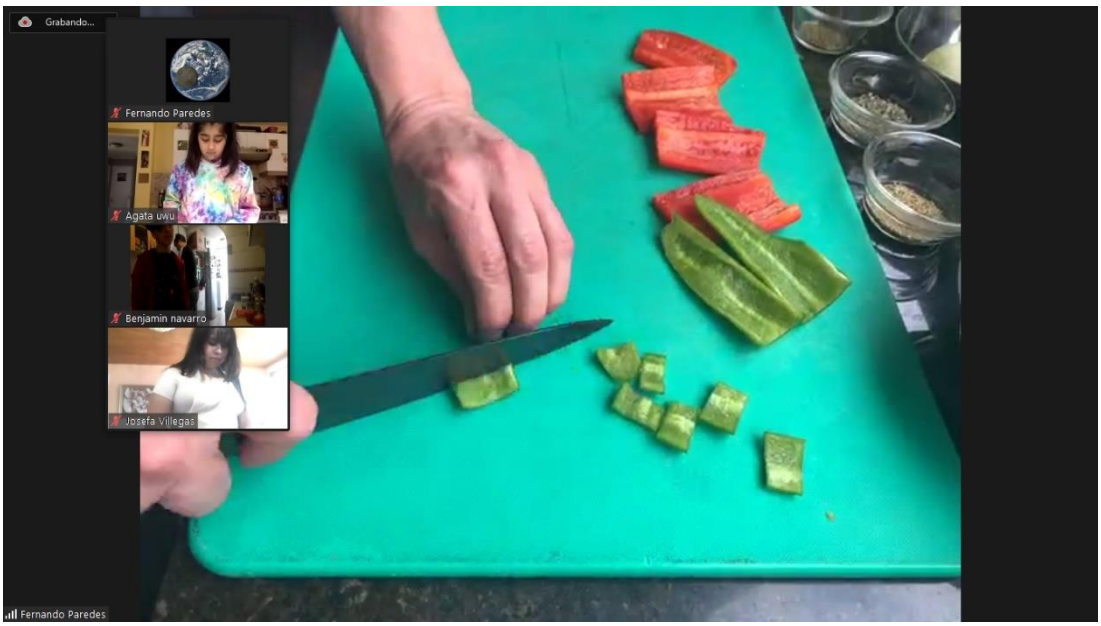

Zoom Reunión
Grabando...
Vista
Mikaela argome...
Agata uwu
Miguel
javiera
Sofia
Mikaela argomedo
Agata uwu
Miguel
javiera
Sofia
Fernando Paredes
Josefa Villegas
Chat
De luciano flores a Todos:
que se va a hacer en la clase de mañana?
De magda a Todos:
y cuando hara clases de asado?
De Martin Manriquez a Todos:
el mio va bien pero lo puse en la parrilla en vez del horno
De magda a Todos:
profe, la masa que me quedo, en donde la dejo? en el refri o afuera?
De Javiera Agurto a Todos:
Benja, te quedó excelente!
Jose, se ve deliciosa
Enviar a: Todos (en sala de espera)
Escribir mensaje aquí...
Desactivar audio
Detener video
Seguridad
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Pausar/detener grabación
Reacciones
Más
Finalizar
Escribe aquí para buscar
10°C
ESP
13:45
23-08-2021

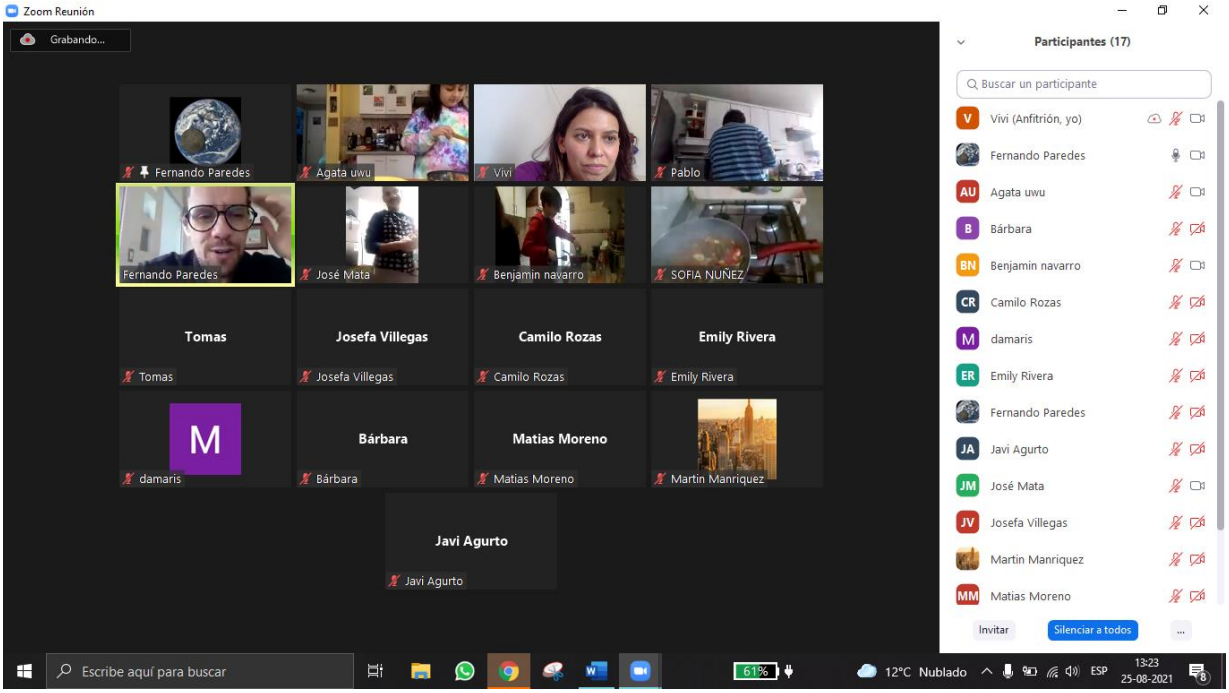

Zoom Reunión
Grabando...
Mikaela argome...
Agata uwu
Miguel
javiera
Sofia
Mikaela argomedo
Agata uwu
Miguel
javiera
Sofia
Fernando Paredes
Benjamin navarro
Chat
De luciano flores a Todos: 01:32 PM
que se va a hacer en la clase de mañana?
De magda a Todos: 01:32 PM
y cuando hara clases de asado?
De Martin Manriquez a Todos: 01:35 PM
el mio va bien pero lo puse en la parrilla en vez del horno
De magda a Todos: 01:39 PM
profe, la masa que me quedo, en donde la dejo? en el refri o afuera?
De Javiera Agurto a Todos: 01:43 PM
Benja, te quedó excelente!
Jose, se ve deliciosa
Enviar a: Todos (en sala de espera)
Escribir mensaje aquí...
Escribe aquí para buscar
10°C
ESP
13:46
23-08-2021

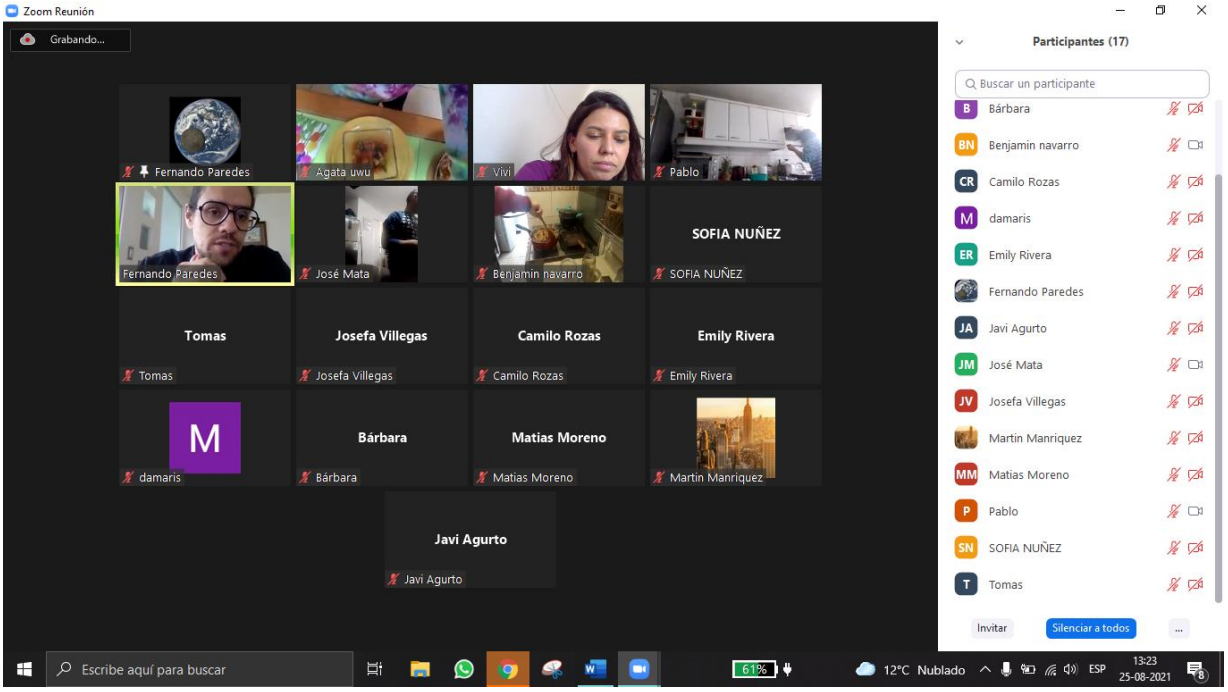
Asistencia miércoles 25



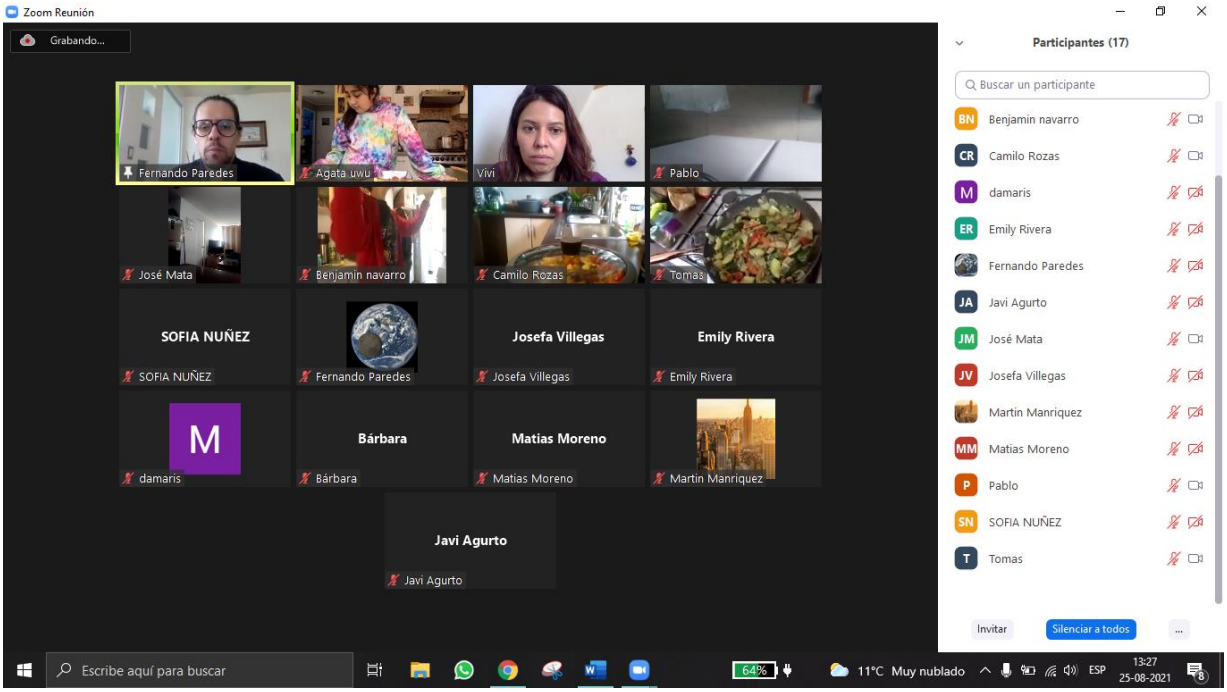


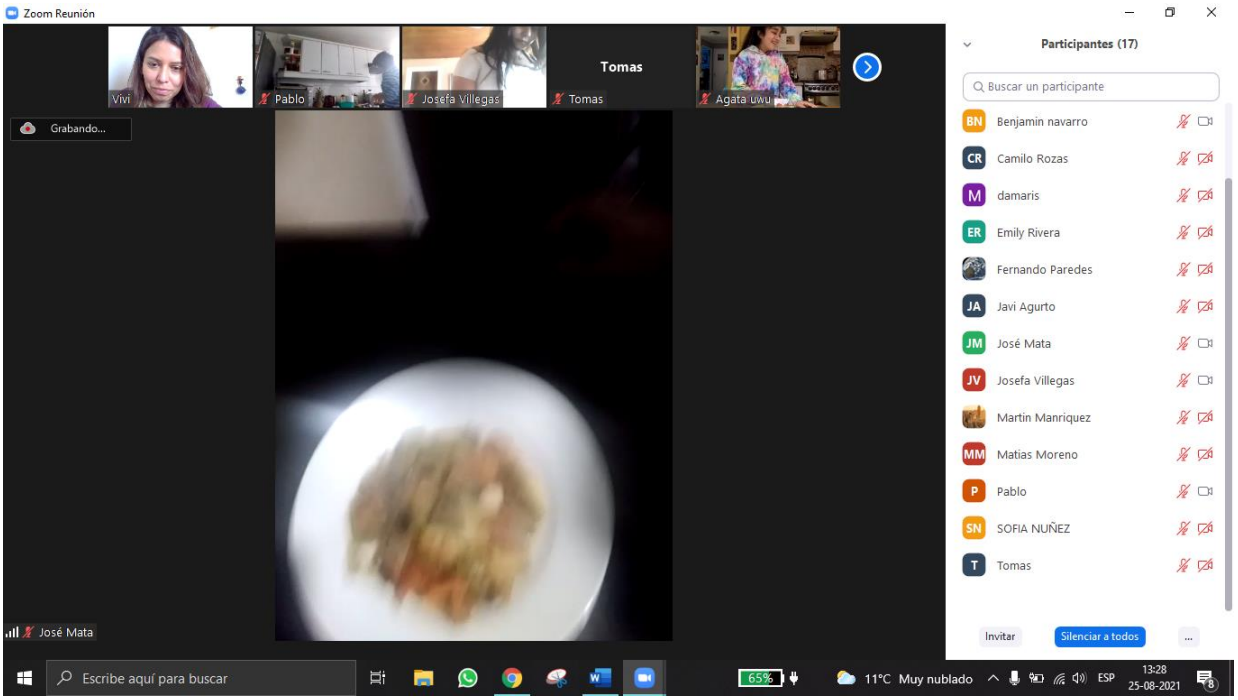


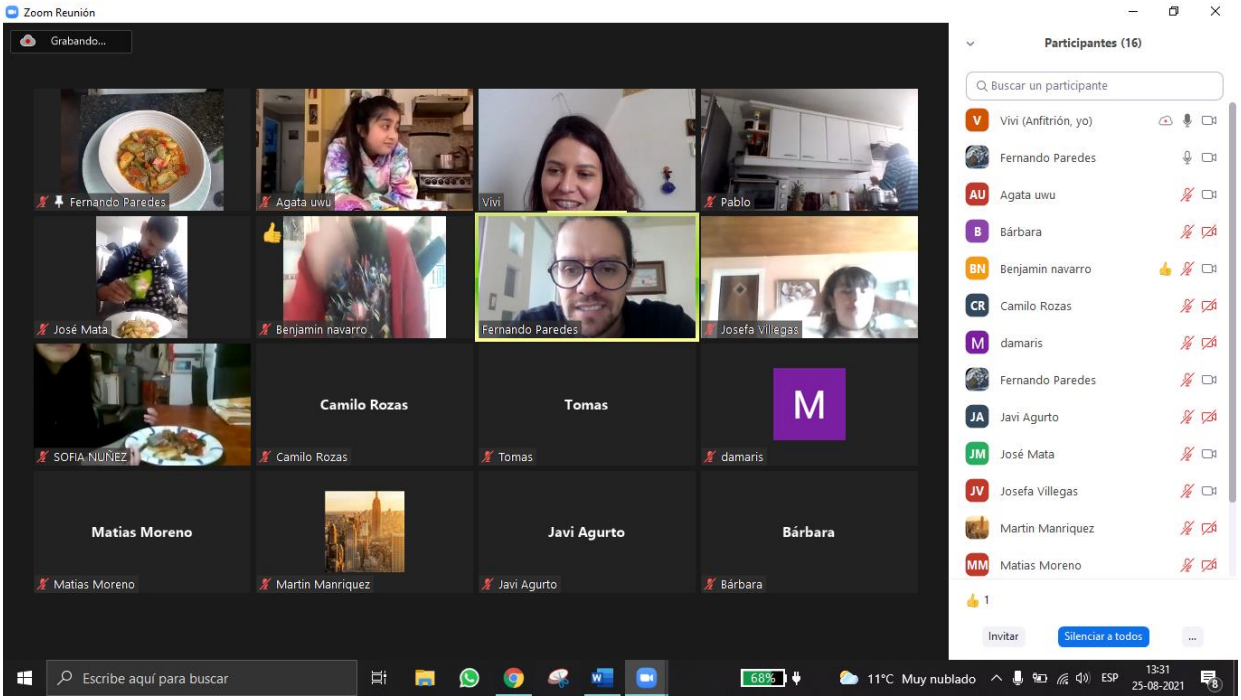

Zoom Reunión
Grabando...
Fernando Paredes
Agata uwu
Vivi
Pablo
Fernando Paredes
José Mata
Benjamin navarro
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Josefa Villegas
Camilo Rozas
Emily Rivera
Tomas
Josefa Villegas
Camilo Rozas
Emily Rivera
M
Bárbara
Matias Moreno
damaris
Bárbara
Matias Moreno
Martin Manriquez
Javi Agurto
Javi Agurto
Participantes (17)
Buscar un participante
Vivi (Anfitrión, yo)
Fernando Paredes
Agata uwu
Bárbara
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Emily Rivera
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
61%
12°C Nublado
ESP
13:23
25-08-2021


Zoom Reunión
Grabando...
Fernando Paredes
Agata uwu
Vivi
Pablo
Fernando Paredes
José Mata
Benjamin navarro
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Josefa Villegas
Camilo Rozas
Emily Rivera
Tomas
Josefa Villegas
Camilo Rozas
Emily Rivera
M
Bárbara
Matias Moreno
damaris
Bárbara
Matias Moreno
Martin Manriquez
Javi Agurto
Javi Agurto
Participantes (17)
Buscar un participante
Bárbara
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Emily Rivera
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
Pablo
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
61%
12°C Nublado
ESP
13:23
25-08-2021

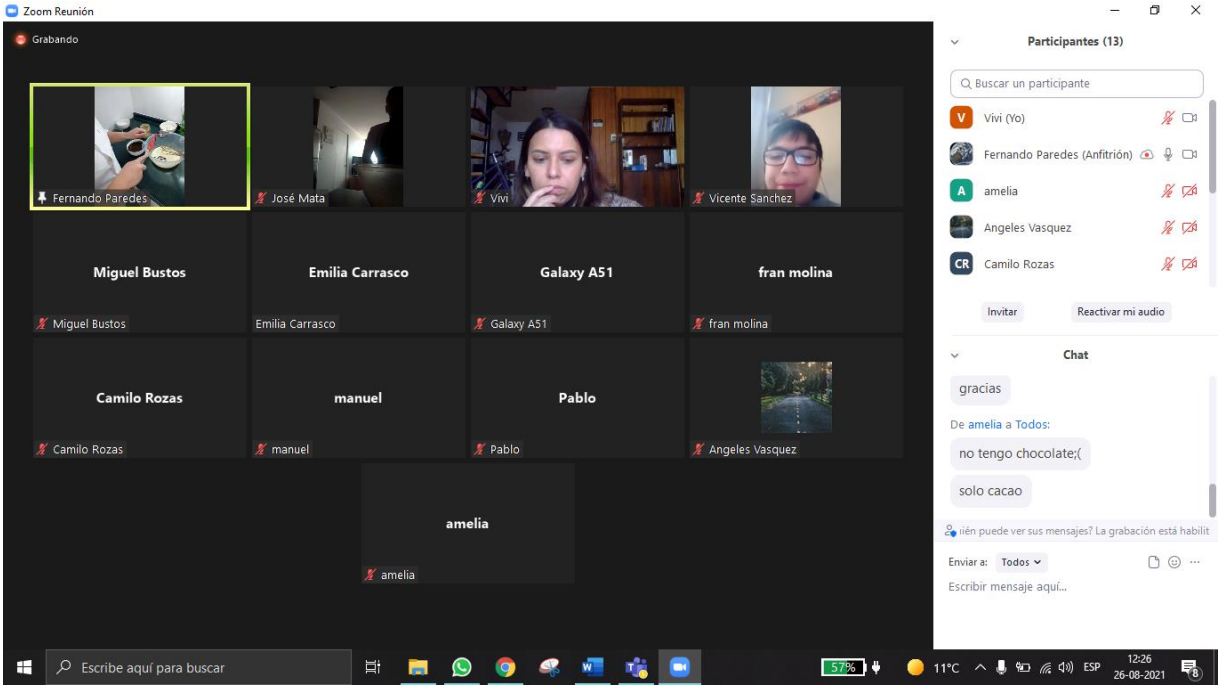
Zoom Reunión
Vivi
Pablo
José Mata
Fernando Paredes
Josefa Villegas
Grabando...
Agata uwu
Participantes (17)
Buscar un participante
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Emily Rivera
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
Pablo
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
62%
12°C Nublado
ESP
13:24
25-08-2021

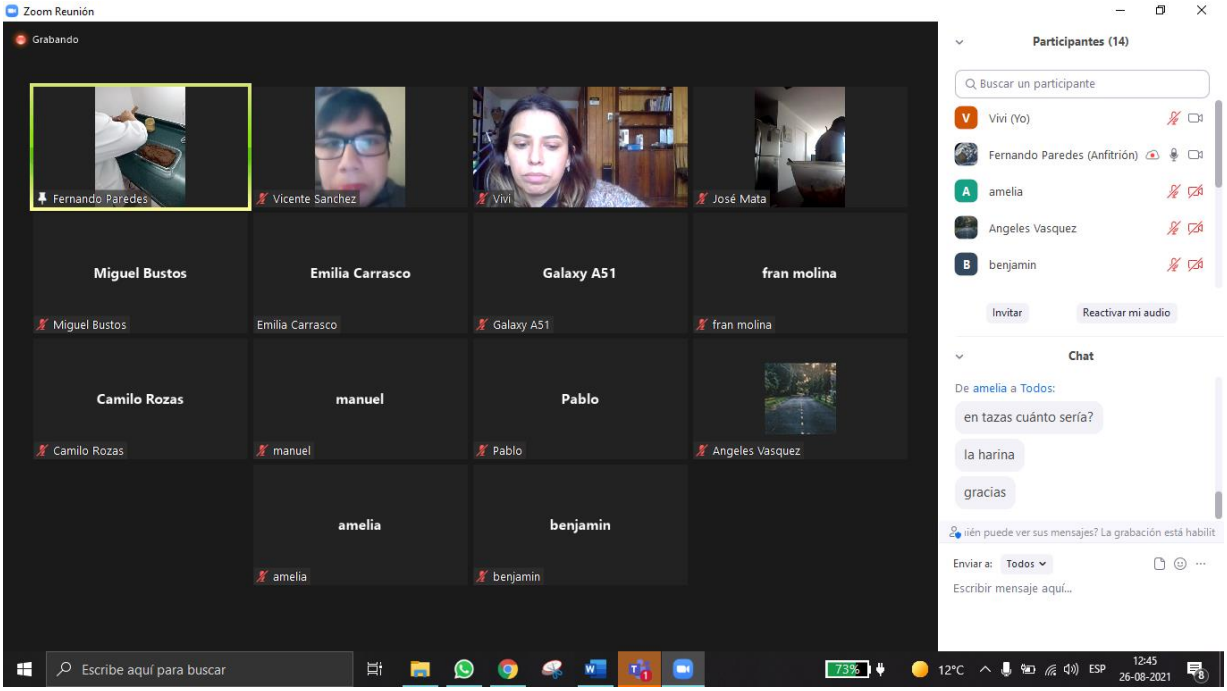

Zoom Reunión
Grabando...
Fernando Paredes
Agata uwu
Vivi
Pablo
José Mata
Benjamin navarro
Camilo Rozas
Tomas
SOFIA NUÑEZ
Josefa Villegas
Emily Rivera
damaris
Bárbara
Matias Moreno
Martin Manriquez
Javi Agurto
Participantes (17)
Buscar un participante
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Emily Rivera
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
Pablo
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
64%
11°C Muy nublado
ESP
13:27
25-08-2021

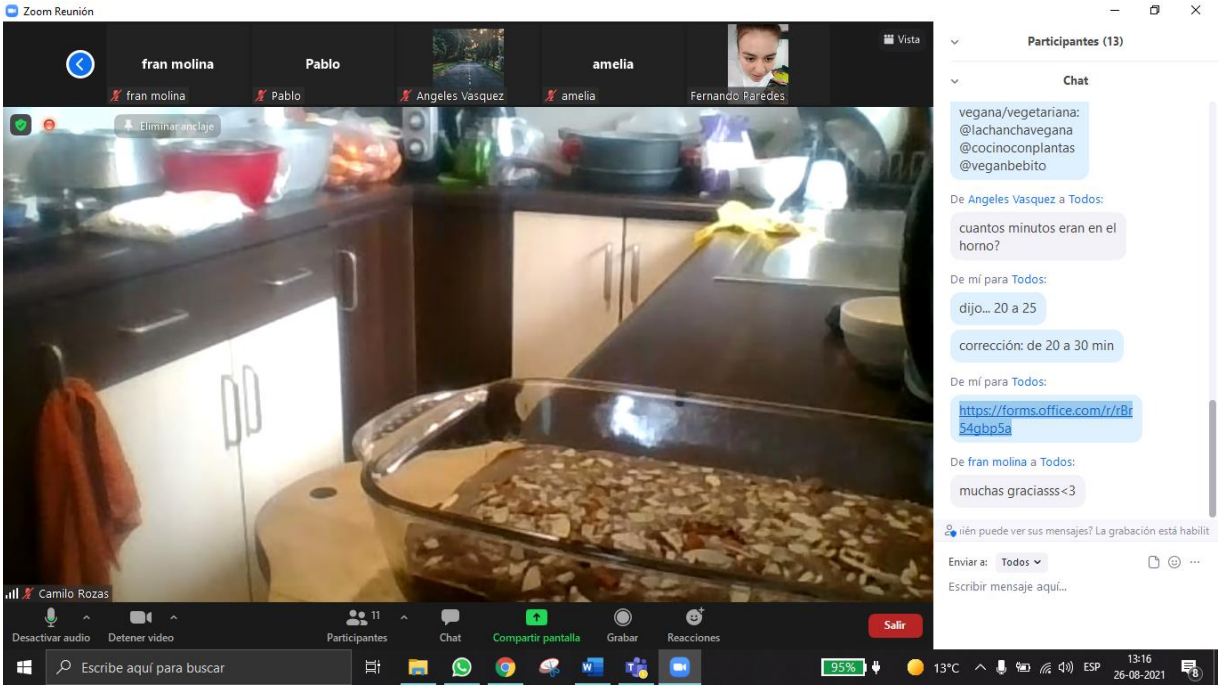

Zoom Reunión
Vivi
Pablo
Josefa Villegas
Tomas
Tomas
Agata uwu
Grabando...
José Mata
Participantes (17)
Buscar un participante
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Emily Rivera
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
Pablo
SOFIA NUÑEZ
Tomas
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
65%
11°C Muy nublado
ESP
13:28
25-08-2021


Zoom Reunión
Grabando...
Fernando Paredes
Agata uwu
Vivi
Pablo
José Mata
Benjamin navarro
Fernando Paredes
Josefa Villegas
SOFIA NUÑEZ
Camilo Rozas
Camilo Rozas
Tomas
Tomas
M
damaris
Matias Moreno
Matias Moreno
Martin Manriquez
Javi Agurto
Javi Agurto
Bárbara
Bárbara
Participantes (16)
Buscar un participante
Vivi (Anfitrión, yo)
Fernando Paredes
Agata uwu
Bárbara
Benjamin navarro
Camilo Rozas
damaris
Fernando Paredes
Javi Agurto
José Mata
Josefa Villegas
Martin Manriquez
Matias Moreno
1
Invitar
Silenciar a todos
Escribe aquí para buscar
68%
11°C Muy nublado
ESP
13:31
25-08-2021

Evidencia Jueves 26






Zoom Reunión
fran molina
Pablo
amelia
Vista
fran molina
Pablo
Angeles Vasquez
amelia
Fernando Paredes
Eliminar anclaje
Camilo Rozas
Participantes (13)
Chat
vegana/vegetariana: @lachanchavegana @cocinoconplantas @veganbebito
De Angeles Vasquez a Todos:
cuantos minutos eran en el horno?
De mí para Todos:
dijo... 20 a 25
corrección: de 20 a 30 min
De mí para Todos:
https://forms.office.com/r/rBr54gbp5a
De fran molina a Todos:
muchas graciasss<3
Enviar a: Todos
Escribir mensaje aquí...
Desactivar audio
Detener video
Participantes
Chat
Compartir pantalla
Grabar
Reacciones
Salir
Escribe aquí para buscar
13:16
26-08-2021

Nombre comp	Acción del usu	Marca de tiempo
Araceli Oyarce	Unido	###########
Alarcón Riz So	Unido	###########
Acosta Álvare	Unido	###########
Salas Arcil Em	Unido	###########
Silva Bustama	Unido	###########
Benavides Gu	Unido	###########
Benavides Gu	Abandonó	###########
Benavides Gu	Unido	###########
Benavides Gu	Abandonó	###########
Benavides Gu	Unido	###########
Ojeda Ortiz Fr	Unido	###########
Manzo Canale	Unido	###########
Manzo Canale	Abandonó	###########
Manzo Canale	Unido	###########
Videla Garridc	Unido	###########
Caro Soto Dar	Unido	###########
Arévalo Ulloa	Unido	###########
Castro Kong F	Unido	###########
Castro Kong F	Abandonó	###########
Castro Kong F	Unido	###########
González Fred	Unido	###########
Arellano Fern	Unido	###########
Arriagada Día	Unido	###########
Chacón Calde	Unido	###########
Mussa Bravo	Unido	###########
Beltrán Soto	Unido	###########
Beltrán Soto	Abandonó	###########
Rondanelli Ris	Unido	###########
Martínez Vilo	Unido	###########
Mendel Silva	Unido	###########
Del Pozo Césp	Unido	###########
González Espi	Unido	###########
Meezs Bornar	Unido	###########
Torres Medin	Unido	###########
Torres Medin	Abandonó	###########
Torres Medin	Unido	###########
Maya Gonzále	Unido	###########
Maya Gonzále	Abandonó	###########
Maya Gonzále	Unido	###########
Fuenzalida Fu	Unido	###########
Fuentealba V	Unido	###########
Millán Vega F	Unido	###########
Rondón Rivas	Unido	###########
Celedón Criad	Unido	###########
Villenes Becer	Unido	###########
Martín Kraus	Unido	###########
Tunjano Jimér	Unido	###########
Villagra Aceve	Unido	###########
Navarro Castil	Unido	###########

Oyarzo Peña M	Unido	###########
Morales Mesía	Unido	###########
Alfaro Chávez	Unido	###########
Villarroel Lópe	Unido	###########
Venegas Bust	Unido	###########
Noe Romero [	Unido	###########
Concha Miño	Unido	###########
Concha Miño	Abandonó	###########
Concha Miño	Unido	###########
Soto Miranda	Unido	###########
Torres Hernár	Unido	###########
León Ilabaca S	Unido	###########
Aguilera Castil	Unido	###########
Valdebenito C	Unido	###########
Peña Orellana	Unido	###########
Contreras Cor	Unido	###########
Contreras Cor	Abandonó	###########
Contreras Cor	Unido	###########
Contreras Cor	Abandonó	###########
Collao Silva F	Unido	###########
Arias Montalv	Unido	###########
Arias Montalv	Abandonó	###########
Arias Montalv	Unido	###########
Arias Montalv	Abandonó	###########
Flores Jiméne	Unido	###########
Flores Jiméne	Abandonó	###########
Flores Jiméne	Unido	###########
Flores Jiméne	Abandonó	###########
Flores Jiméne	Unido	###########
Pietrapiana G	Unido	###########
Pietrapiana G	Abandonó	###########
Pietrapiana G	Unido	###########
Pietrapiana G	Abandonó	###########
Reese Astudill	Unido	###########
Reese Astudill	Abandonó	###########
Reese Astudill	Unido	###########
Román Ortiz C	Unido	###########
Román Ortiz C	Abandonó	###########
Román Ortiz C	Unido	###########
Román Ortiz C	Abandonó	###########
Sánchez Sánch	Unido	###########
Sánchez Sánch	Abandonó	###########
Sánchez Sánch	Unido	###########
Valencia Barrí	Unido	###########
Valencia Barrí	Abandonó	###########
Valencia Barrí	Unido	###########
Zavala Ponce	Unido	###########
Zavala Ponce	Abandonó	###########
Zavala Ponce	Unido	###########
Zavala Ponce	Abandonó	###########

Guerrero Con	Unido	###########
Bell Muñoz Ca	Unido	###########
Bell Muñoz Ca	Abandonó	###########
Bell Muñoz Ca	Unido	###########
Roa García An	Unido	###########
Palma Navarr	Unido	###########

Planificación de clases en modalidad online

Planificación mes de: Octubre **Nivel: 7ºA-B** **Asignatura: Tecnología**

Clase 2	Fecha Martes 6 de octubre	Instancia
Objetivo de aprendizaje: Diseñar e implementar soluciones que respondan a las necesidades de reparación, adaptación o mejora de objetos o entornos, haciendo uso eficiente de recursos materiales, energéticos y digitales.	Contenido: Sustentabilidad Creación de proyecto Cocina Bruja	*Video Clase:* *Presentación de actividad*
Habilidad o competencia clave Identificar las características de diversos objetos o soluciones tecnológicas. Evaluar el impacto de objetos o soluciones tecnológicas, según su diseño y funcionamiento.	Actividad: Alumnos observan clase sobre el concepto de sustentabilidad y las acciones que podemos realizar para tener una vida sustentable.	**Evaluación** Formativa

Clase 3	Fecha Martes 13 de octubre	Instancia
Objetivo de aprendizaje Diseñar e implementar soluciones que respondan a las necesidades de reparación, adaptación o mejora de objetos o entornos, haciendo uso eficiente de recursos materiales, energéticos y digitales.	Contenido: Sustentabilidad Creación de proyecto Cocina Bruja	Trabajo personal
Habilidad o competencia clave: Identificar las características de diversos objetos o soluciones tecnológicas. Evaluar el impacto de objetos o soluciones	Actividad: Alumnos realizan proyecto sobre cocina bruja. Recolectan materiales y arman olla.	**Evaluación:** **Sin evaluación.**

tecnológicas, según su diseño y funcionamiento.		

Clase 4	Fecha 20 de octubre	Instancia
Objetivo de aprendizaje Diseñar e implementar soluciones que respondan a las necesidades de reparación, adaptación o mejora de objetos o entornos, haciendo uso eficiente de recursos materiales, energéticos y digitales.	Contenido: Sustentabilidad Creación de proyecto Cocina Bruja	Trabajo personal.
Habilidad o competencia clave: Identificar las características de diversos objetos o soluciones tecnológicas. Evaluar el impacto de objetos o soluciones tecnológicas, según su diseño y funcionamiento.	Actividad Estudiantes junto a sus familias realizan una de las tres comidas sugeridas.	**Evaluación Sumativa.**

Clase 6	Fecha: 27 de Octubre	Instancia
Objetivo de aprendizaje Diseñar e implementar soluciones que respondan a las necesidades de reparación, adaptación o mejora de objetos o entornos, haciendo uso eficiente de recursos materiales, energéticos y digitales.	Contenido: Sustentabilidad Creación de proyecto Cocina Bruja	Video clase: Retroalimentación.
Habilidad o competencia clave Identificar las características de diversos objetos o soluciones tecnológicas. Evaluar el impacto de objetos o soluciones tecnológicas, según su diseño y funcionamiento.	Actividad: Retroalimentación y evaluación de proyecto	**Evaluación:** Sumativa

N°	Fecha de Evaluación	Qué se evaluará	Procedimiento evaluativo	Porcentaje (si compete)
1	20 de octubre	Creación de cocina bruja	Entrega de evidencia proceso	40%
	27 de octubre	Creación de cocina bruja	Entrega de evidencia, pauta de evaluación.	60%

COLEGIO SANTA CRUZ-SANTIAGO

Prof. Constanza Ugarte

Artes Visuales

Objetivo: Reconocer la sustentabilidad y aplicar un proyecto sustentable

Introducción

En esta nueva actividad reforzaremos un concepto fundamental para el siglo XXI: **La sustentabilidad**, que consiste en la capacidad que tiene una sociedad para hacer un uso consciente y responsable de los recursos naturales, sin agotarlos o exceder su capacidad de renovación. Para adentrarnos en el mundo de la sustentabilidad trabajaremos en un proyecto donde podremos conocer, por medio de la experimentación y uso, el uso eficiente de la energía. Este proyecto lo desarrollaremos por metas semanales, así ordenaremos nuestro trabajo y podremos ir realizando una retroalimentación paulatina y por las características de trabajo de esta actividad, puede ser desarrollada en familia.

Pero antes de comenzar conozcamos un poco más sobre los conceptos y elementos que trabajaremos:

- **La olla bruja: ahorro y eficiencia energética**

La olla o "cocina bruja" es una caja térmicamente aislada que permite ahorrar energía al preparar nuestros alimentos. Este método es de uso muy antiguo y consiste simplemente en aprovechar el calor latente del agua una vez hervida para terminar de cocinar. De esta forma la cocción de los alimentos continúa, sin necesidad de agregar energía (gas, parafina, leña, etc).

En Chile, ha sido en el campo donde ha perdurado con más notoriedad el uso de la cocina bruja. Sin embargo, en tiempos de crisis energética y cambio climático, cada vez más son más las personas con conciencia ambiental que siguen esta práctica.

¿Cómo funciona?

Los antiguos la denominaban "bruja", porque pensaban que el hecho de que el alimento se cocinara sin fuego era "mágico". Sin embargo, entendiendo el proceso veremos que es pura física aplicada.

Primero, debemos saber que la cocción de los alimentos se produce aproximadamente entre los 80 y los 100 º C de la temperatura del líquido que los

contiene, o sea mientras más se prolongue este periodo de tiempo, sin intervención de una llama o calefactor, más posibilidades hay de cocción del alimento.

Hay que evitar que la olla pierda calor. Aislando la olla adecuadamente lograremos que mantenga su temperatura varios minutos aun retirada del fuego.

Instrucciones de trabajo

- **Semana 1 (1 de octubre al 8 de octubre):**

Recolección de materiales:

Para crear nuestra olla bruja utilizaremos materiales reciclados y de fácil acceso

- Los materiales de trabajo son:

1. Una caja grande de cartón (similar a la caja de alimentos del gobierno)
2. Mucho papel de diario
3. Una olla pequeña o marmita.

- **Semana 2 (8 al 15 de octubre):**

- Construir una olla bruja: la idea es que puedas recolectar los materiales desde un inicio para poder construirla en esta semana.

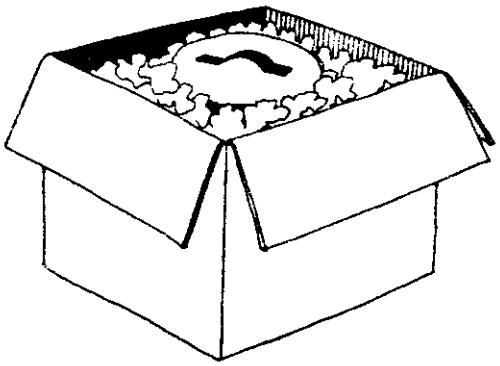
Proceso:

1. Toma las hojas de papel de diario y arrúgalo haciendo bolitas

4. coloca el papel lo más apretado que puedas creando una base dentro de la caja

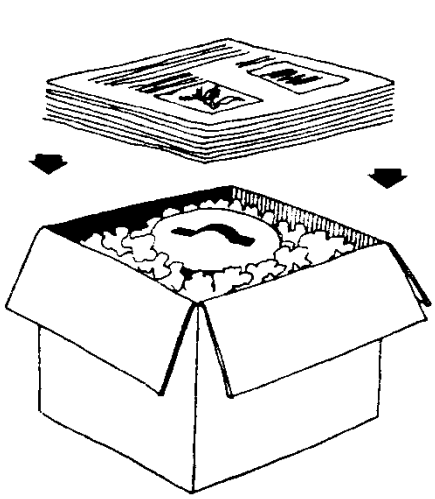
5. coloca la olla al centro de la caja sobre la base de papel, considera que la olla no debe sobresalir de la caja

6. continúa agregando el papel arrugado en torno a la olla, éste debe estar bien apretado para no dejar salir el calor cuando la ocupemos. Ten especial cuidado en que el papel deje la forma de la olla para q la podamos poner y sacar, NO debes llenar totalmente la caja de papel ni agregar el papel sobre la tapa de la olla.



7. puedes hermosear tu caja térmica (olla bruja) por fuera si lo deseas.

8. Para cerrar la cocina bruja taparemos con 6 a 8 cm de diarios o como alternativa podemos usar un lote de diarios junto a una frazada. El objetivo es encerrar y mantener el calor de la olla lo mejor posible.



El secreto para el buen funcionamiento de la cocina bruja es la buena aislación de la olla; con el relleno bien apretado y sin dejar rendijas abiertas al aire

- **Semana 3 (15 al 22 de octubre):**

- Probando la olla bruja***: **Para el desarrollo de esta parte es fundamental que puedas pedir ayuda a un adulto*****

A modo general para usar la olla bruja debes realizar la preparación del alimento y hervir la cacerola en la cocina durante 3 a 4 minutos. Sacar del fuego y colocar inmediatamente la olla en la caja, se tapa y la comida sigue cociéndose por más tiempo sin gastar energía.

Para el desarrollo de la actividad aquí te doy algunos tiempos aproximados que requieren algunos tipos de alimentos para terminar con su cocción.

Alimento	Tiempo que debe hervir al fuego	Tiempo que debe estar en la cocina bruja
Porotos o lentejas (previamente remojados)	10 minutos	3 horas (o toda la noche)
Papas	5 minutos	1 hora
Arroz graneado	3 minutos	1 hora

**Estos tiempos de cocción se aplican a otros alimentos de consistencia similar*

**Los aliños se agregan al hervir las preparaciones*

- **Semana 4 (22 al 29 de octubre)**

- Conclusiones y apreciaciones del proyecto: En un video o power point comenta tu experiencia y la de tu familia probando esta técnica de cocina sustentable, para esta entrega debes considerar:

    1. Registro y explicación del proceso de construcción de la cocina bruja
    2. Registro de la cocción en fuego de un alimento
    3. Registro de uso de la cocina bruja
    4. Registro de la comida realizada
    5. Comenta que te pareció a ti y a tu familia esta experiencia

COLEGIO SANTA CRUZ-SANTIAGO

Prof. Constanza Ugarte

Artes Visuales

Pauta de evaluación:

Con esta pauta podrás identificar qué es lo que exactamente se evaluará, léela con atención.

Nombre: Fecha: Curso:	1	2	3
1. Construye la cocina bruja siguiendo las instrucciones de trabajo			
2. Se observa que la cocina bruja está completamente aislada del exterior con el papel de diario bien apretado con el espacio para ubicar la olla			
3. Cocina correctamente uno de los tres alimentos sugeridos			
4. Crea un video o un power point mostrando el proceso y desarrollo del proyecto			
5. Cumple con las etapas y tiempos de entrega			
Observaciones:			

COCINA BRUJA

Proceso y construcción

19.02
miércoles de septiembre

EL MERCU

A 35 kilómetros de Bariloche:

Toma de tierras en el sur de Argentina por parte de grupo mapuche abre nuevo foco de tensión para Alberto Fernández

- Protesta de vecinos de la zona centra la ocupación genero roces entre las autoridades locales y nacionales.
- Terreno de más de 30 hectáreas se encuentra en un parque nacional. / A 8

Maniobras de Chile y EE.UU. en cabo Froward

Durante su travesía por el Estrecho de Magallanes, rumbo a su puerto base en California, el buque insignia de la Armada estadounidense, el portaaviones de propulsión nuclear "Theodore Roosevelt", de la Marina de Estados Unidos, realizó ejercicios de guerra con el portaaviones de la Armada de Chile, el portaaviones "Libertador Bernardo O'Higgins", y otras naves de ambas naciones. Este 540 km al sur de Punta Arenas, en la zona de cabo Froward, ocurrió el 1977 de octubre de 1843 la toma de posesión de la República de Chile de los Estrechos de Magallanes, mediante la fundación de la ciudad de Fuerte Bulnes, en cabo Froward, levantada en 1867 sobre las ruinas de la ciudad de San Felipe de Austria, a 10 km de distancia. / Pág. 11

Ante problemas de movilidad y abastecimiento, acusan "incapacidad" del Gobierno:

Conductores y afectados por paro de camioneros muestran molestia por extensión de la movilización

- "Nos llueve sobre mojado", dicen en el sur. Comerciantes son los más perjudicados.
- Puertos de Valparaíso y San Antonio advierten que se puede alterar la cadena de abastecimiento.
- Ejecutivo endurece el tono y cita a comité interministerial para enfrentar protesta.
- "Nadie puede decir que el Gobierno no ha querido dialogar", dijo el ministro del Interior.

LAS ELEMENTOS "TRIBUTARIAS QUE EL GREMIO HA LOGRADO CON MEDIDAS DE PRESIÓN EN EL PASADO. C1, C2, C3

OPORTUNIDADES Y RIESGOS DE LA REACTIVACIÓN SOCIAL

Comer fuera sin contagiarse

Especialistas recomiendan evitar tocar el menú y no hablar fuerte. A 8

Restaurantes

Establecimientos se debaten entre abrir o esperar mejores condiciones de aforo. B 10

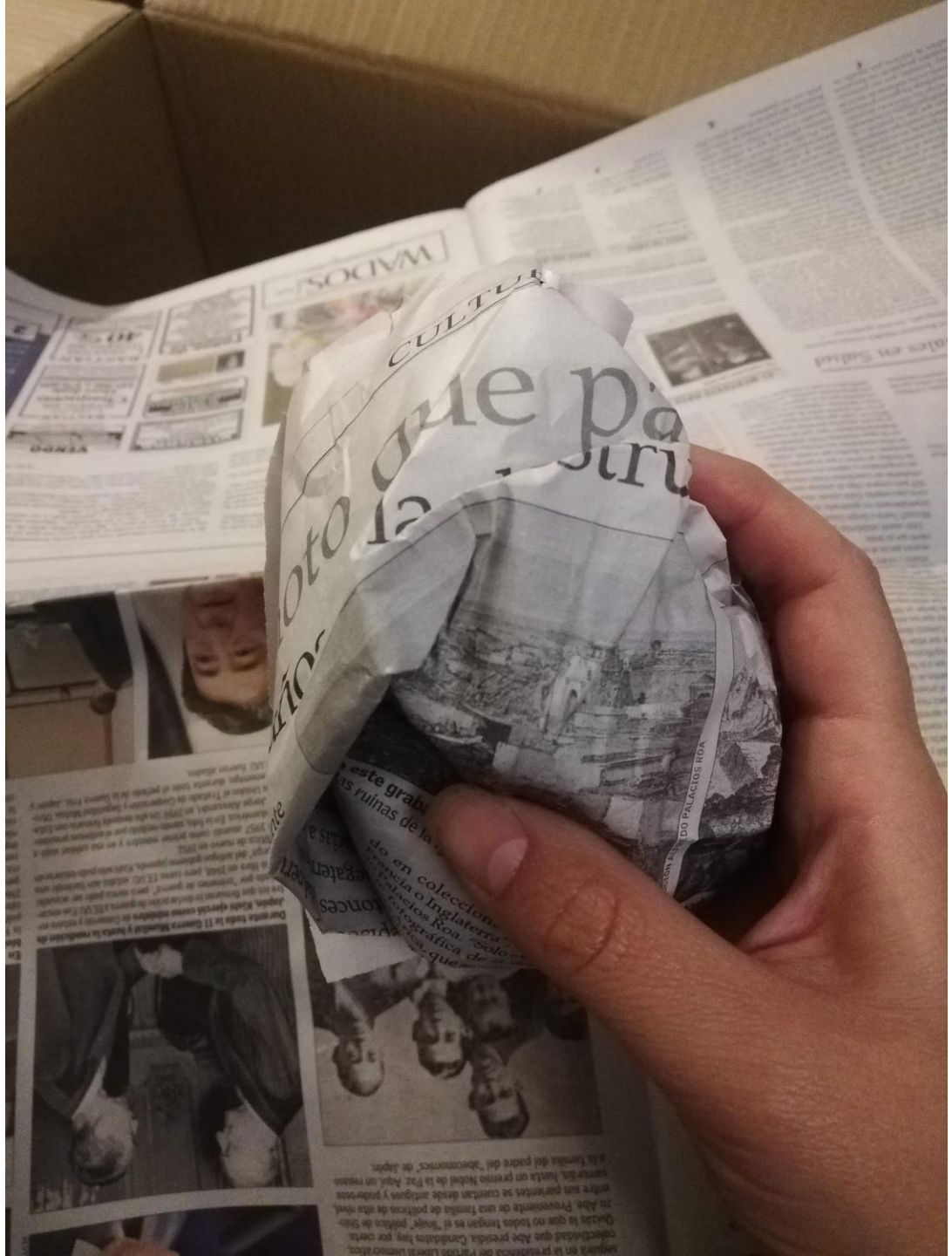
SANTIAGO HOY

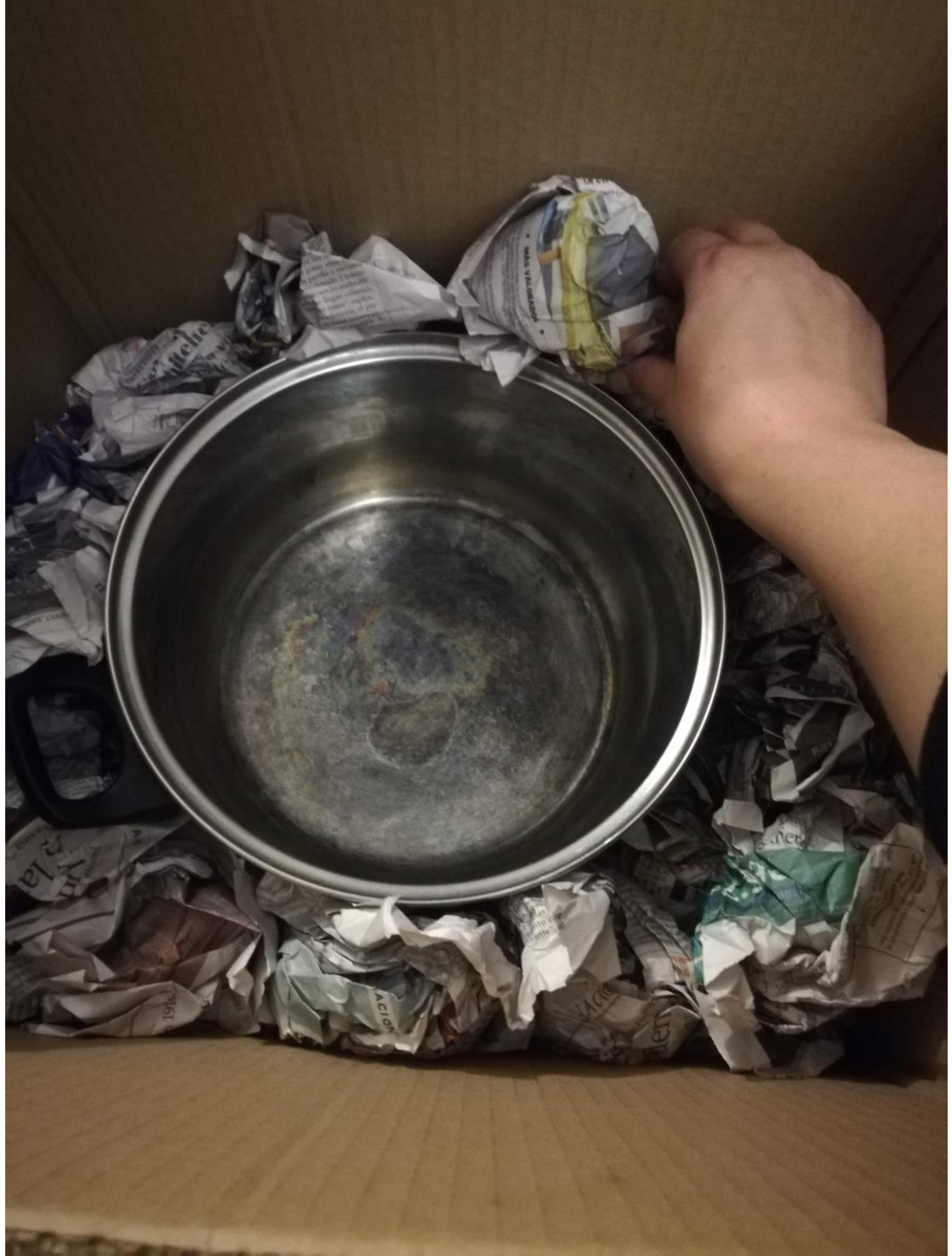
5° / 14° Parcialmente nublado

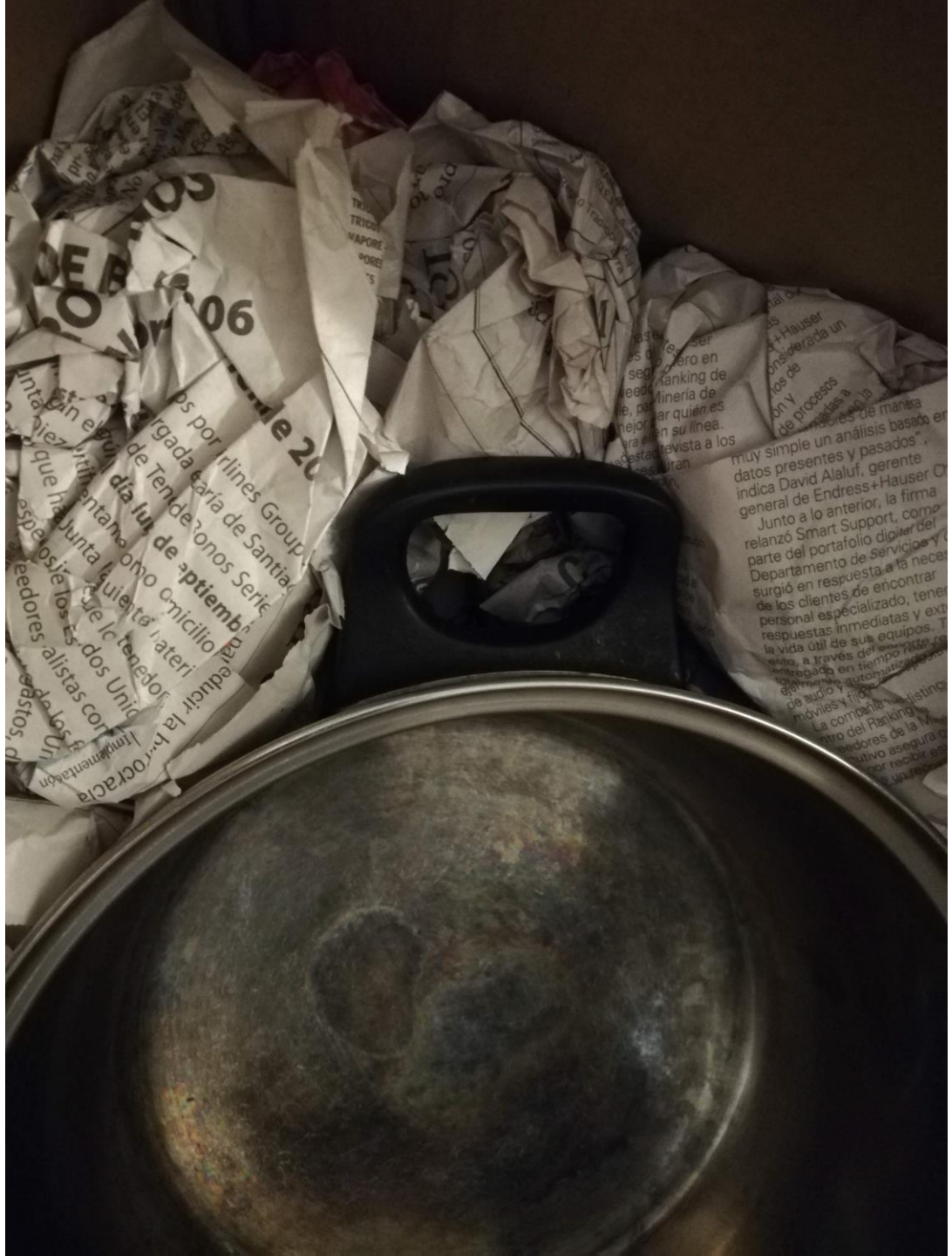
CONTACTENOS

22 242 1111 Suscripciones: El Mercurio

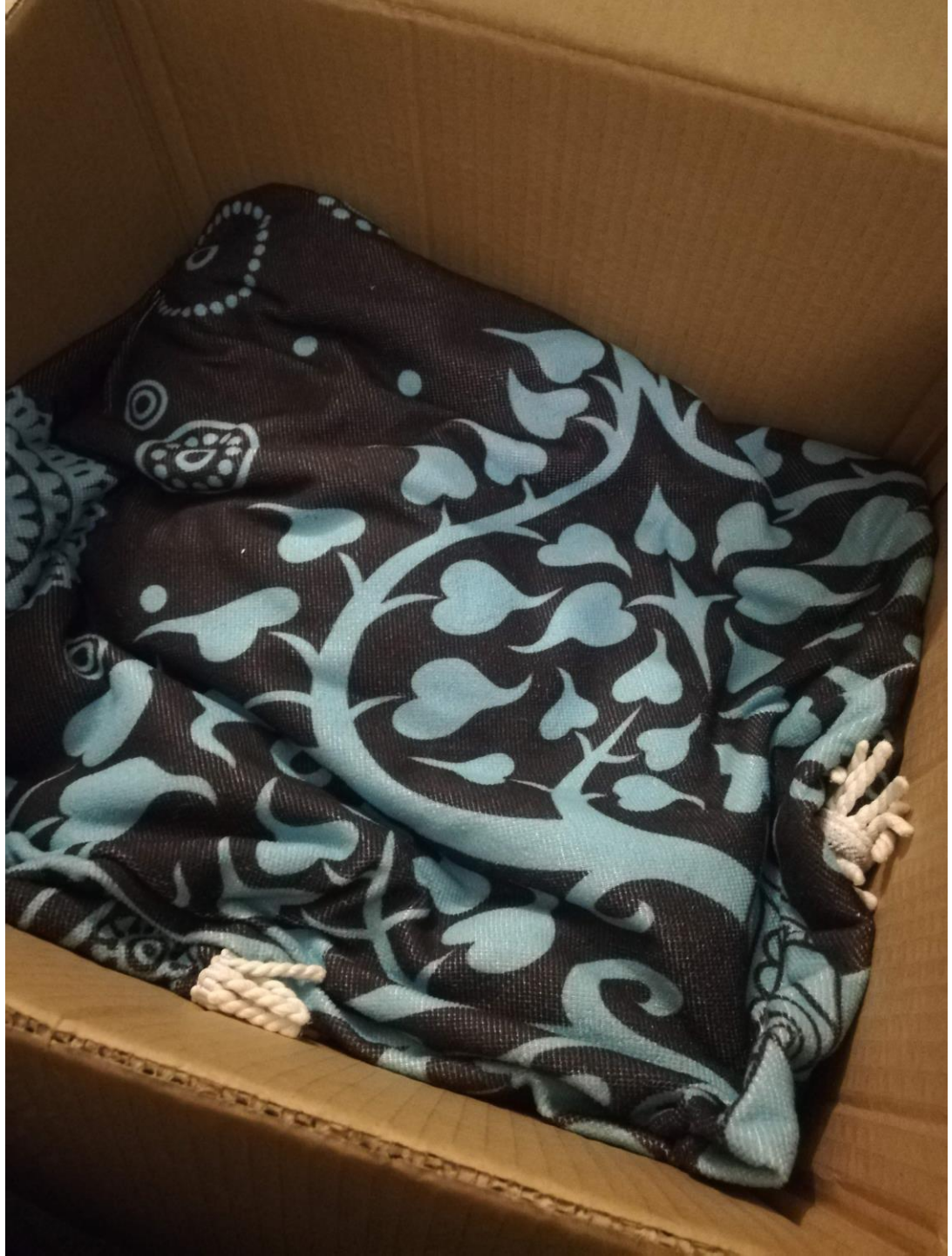
600 339 6000 Avisos clasificados


CULTU
DO PALACIOS ROA





Primer lugar
en Ranking de
Proveedores
de la Minería



a cargo de los ministerios del Trabajo y de Hacienda:

alista anuncio de subsidio al empleo con mujeres, pymes y trabajadores suspendidos

utivo analiza subsidios y bonos para los grupos más afectados por la crisis. Además, se evalúan rtes directos para que empresas no concreten despidos, afirma la ministra María José Zaldívar.

Reforma a ley de migraciones:

Presidente del PPD critica visa de oportunidad laboral impulsada por sectores de oposición

> Heraldo Muñoz tildó de "mala señal" la indicación y estima que podría estimular procesos "difíciles de manejar". | C 2

Positivo balance

Retorno de restaurantes supera expectativas y anima a reabrir sus puertas a locatarios que estaban reticentes. | B 10

SANTIAGO HOY

8° /16°

Informe anual sobre educación:

OCDE advierte que cantidad de alumnos por sala es el mayor desafío de Chile para reabrir los colegios

> En tanto, consulta aplicada en colegios particulares revela que padres tienen fuertes aprensiones ante retorno. | C 7

LA MONEDA DESTINARÁ US$ 1.207 MILLONES A SALA CUNA ADEMÁS | B 5

Primer Ministro británico:

El fantasma de un Brexit sin acuerdo y pandemia complican a Boris Johnson

> El líder conservador ha perdido apoyo en su partido, mientras la oposición laborista repunta en encuestas. | A 8

India

Tokio 2021: "Juegos Olímpicos se harán con o sin coronavirus", o sin dengue, el COI

GENTÍ ÁCTENOS

22 242 1111 Operaciones El Mercurio www.mercurio.cl/ventas/ne

600 339 1000 Avisos Clasificados www.clasificados.cl

Reapertura de áreas verdes

En medio del desconfinamiento, nuevos parques estarán disponibles desde este fin de semana. | C 1

Ejecutivo, comunicador y líder de la Casa del Rechazo

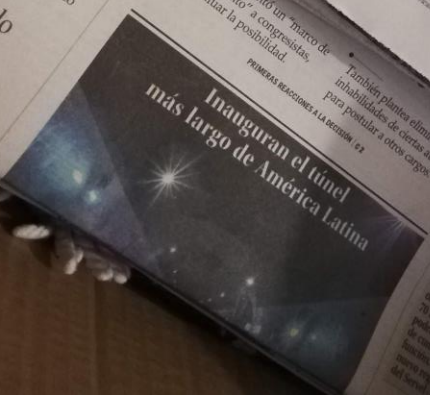
Gonzalo de la Carrera: "Ha ido en aumento la gente que está por el Rechazo, porque cree que el Apruebo

"Nunca actuar del Ejecutivo en el paro de camioneros. Tendría que explicar por qué no hizo lo que otro gobierno podría haber hecho". | C 4

Ejecutivo presentó un "marco de entendimiento" a congresistas para evaluar la posibilidad

PRIMERAS REACCIONES A LA DECISIÓN | C 2

• También plantea eliminar las inhabilidades de ciertas autoridades para postular a otros cargos.



Inauguran el túnel más largo de América Latina

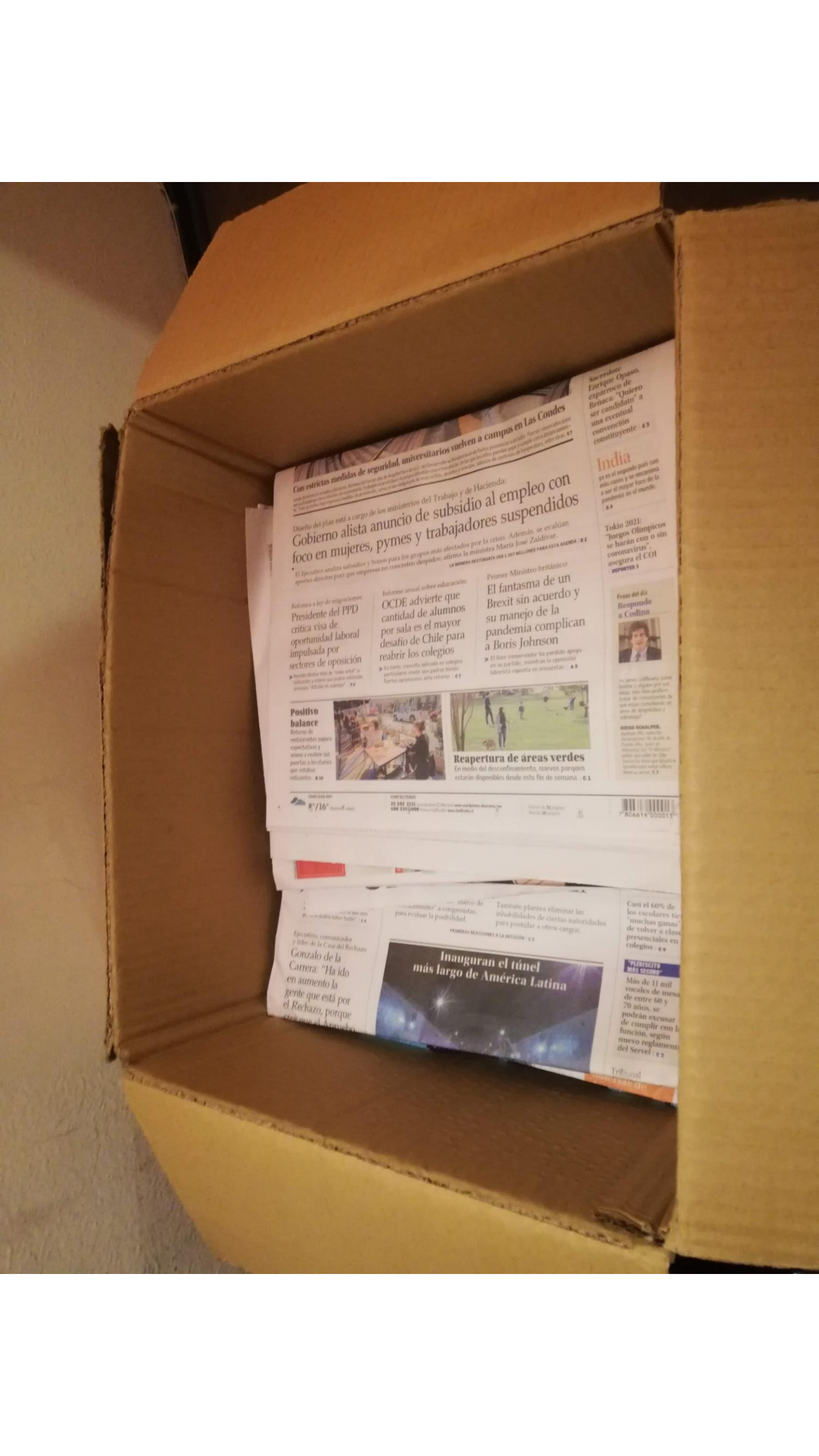
Fiesta del día: Respuesta a Codelco

Caso el RIPV: de los escolares tiene "muchas ganas de volver a clases presenciales en sus colegios" | C 6

Más de 11 mil pacientes de menos de 70 años, se pensó tratarse de viruela del mono, con la llamada, según fuentes del servicio

TUGOU

phibrand
2020



Con estrictas medidas de seguridad, universitarios vuelven a campus en Las Condes

Diseño del plan está a cargo de los ministerios del Trabajo y de Hacienda:

Gobierno alista anuncio de subsidio al empleo con foco en mujeres, pymes y trabajadores suspendidos

El Ejecutivo analiza subsidios y bonos para los grupos más afectados por la crisis. Además, se evalúan aportes directos para que empresas no concreten despidos, afirma la ministra María José Zaldívar.

LA MONEDA DESTINARÍA US$ 1.507 MILLONES PARA ESTA AGENDA

Reforma a ley de migraciones:

Presidente del PPD critica visa de oportunidad laboral impulsada por sectores de oposición

Informe anual sobre educación:

OCDE advierte que cantidad de alumnos por sala es el mayor desafío de Chile para reabrir los colegios

Primer Ministro británico:

El fantasma de un Brexit sin acuerdo y su manejo de la pandemia complican a Boris Johnson

Positivo balance

Reapertura de áreas verdes

Sacerdote Enrique Opazo, espárroco de Reñaca: "Quiero ser candidato" a una eventual convención constituyente

India

Tokio 2021: "Juegos Olimpicos se harán con o sin coronavirus", asegura el COI

Frase del día

Responde a Codina

Gonzalo de la Carrera: "Ha ido en aumento la gente que está por el Rechazo, porque

También plantea eliminar las inhabilidades de ciertas autoridades para postular a otros cargos.

Casi el 60% de los escolares tie "muchas ganas" de volver a clase presenciales en colegios

Inauguran el túnel más largo de América Latina

Más de 11 mil vocales de mesa de entre 60 y 70 años, se podrán excusar de cumplir con la función, según nuevo reglamento del Servel

2020021302 1634

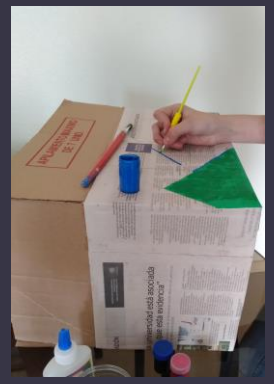
Olla bruja

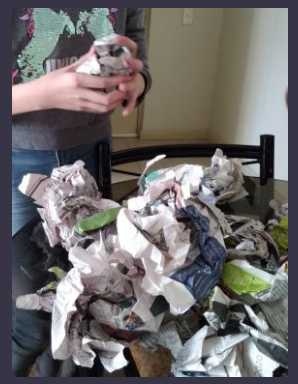
Semana 4

Francisca Ovando Cid 7°A

Construcción de la olla bruja

- Paso 1: conseguí una caja del tamaño recomendado y lo cubrí de diario para que al pintarlo tome mejor los colores claros, ya que no tengo tempera blanca.
- Paso 2: luego proseguí a pintarlo de diferentes colores.
- Paso 3: al terminar de pintar espere a que se secara la tempera, mientras hacia bolitas de papel.





- Paso 4: al terminar de hacer las bolitas de diario y de secarse la pintura de la caja, empecé a rellenar la caja con el diario.
- Paso 5: luego al comprimir todas las bolitas de diario tome una olla y la acomode para luego darle el uso para cocinar.

Registro de la cocción en fuego

- Paso 6: con la ayuda de mi mamá, pusimos a hervir la olla junto a la papa por 5 minutos

Registro de uso de olla bruja

- Paso 7: después de que pasaran los 5 minutos, lo saque inmediatamente y lo puse en la caja, lo cubrí y espere 1 hora.
- Paso 8: luego de que pase el tiempo, saque todo lo que había puesto encima de la olla, y abrí la tapa para ver si se cocino y comprobé de que esta cocido y no crudo.

Experiencia de la olla bruja

¿ Cómo me pareció esta experiencia ?

Esta experiencia me pareció divertida, creativa e interesante. Me divertí mucho realizarla y lo volvería a utilizar.

¿ Como le pareció esta experiencia a mi familia ?

Esta experiencia para mi familia fue creativa y nueva, ya que nunca lo habían hecho y escuchado de este método de cocinar. Les resulto curioso y sorpresivo que halla funcionado.

COCINA BRUJA

MARIA JOSE CELEDON – 7°B

Preparando los materiales

Llenando la caja de bolitas de papel

Probando el espacio

Forrando la caja

Preparando la cena

Colocando la olla en la caja, para que se haga la magia

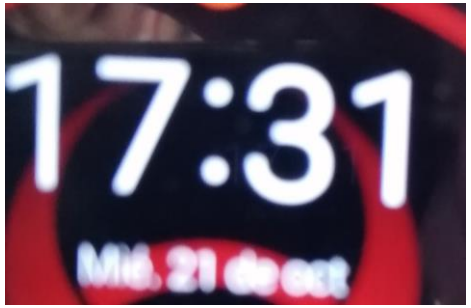
Y se hizo la magia….

PROBANDO LA OLLA BRUJA DEL CHEF AGUSTIN RIVAS 7°B.

Pulpos de salchichas

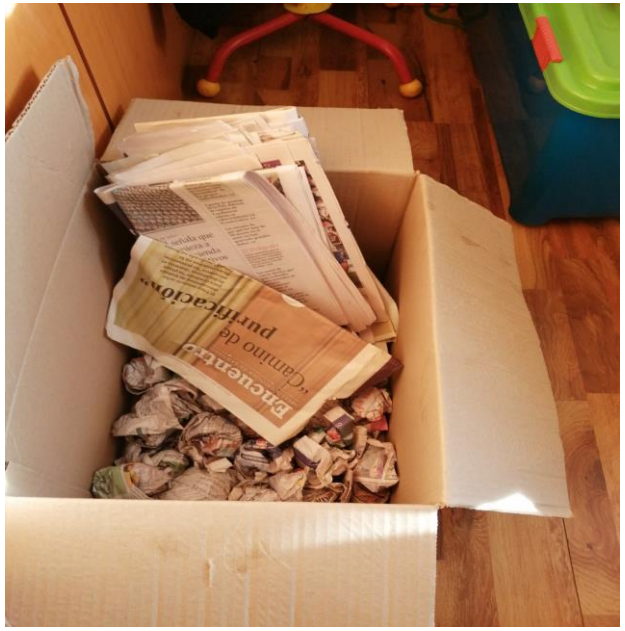
Cuando se comenzó a cocinar

Luego de 15 minutos



A comer ricos pulpitos

(Ya despedí a la camarógrafa.)

FOTOS ANTERIORES

-