



COLEGIO SAN ANDRÉS
VIÑA DEL MAR

5° BÁSICO 2020

(MODO ON-LINE)

Revisión de Síntesis anual
Plan de Aprendizaje Remoto
2 de diciembre 2020



¿QUÉ HEMOS APRENDIDO ESTE AÑO?

Unidad 1

Zonas naturales

Riesgos y
recursos
naturales

Unidad 2

Contexto
Europeo

Descubrimiento

Conquista

Unidad 3

Colonia

Gobierno de
los españoles
en América



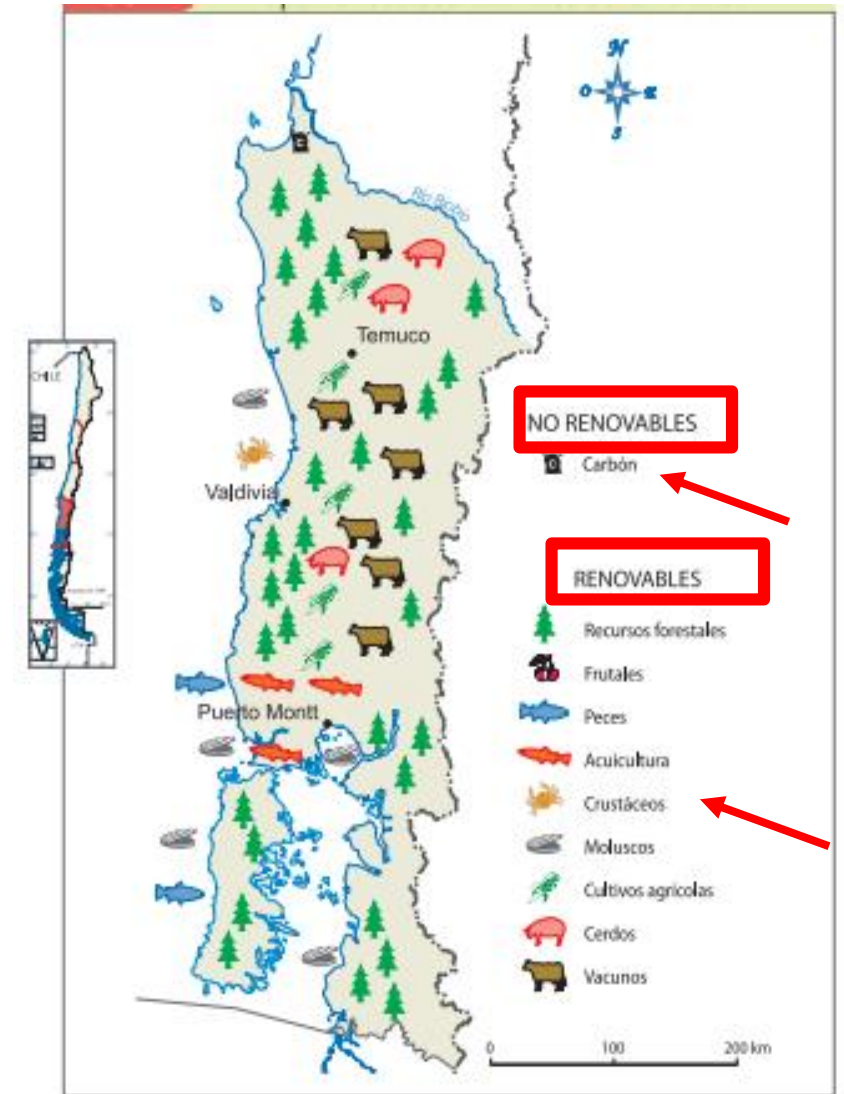
ACTIVIDAD

1. Completa el título del mapa a partir de la información que puedes extraer de éste.

- Tema: recursos naturales renovables y no renovables

-Tiempo:

-Lugar:

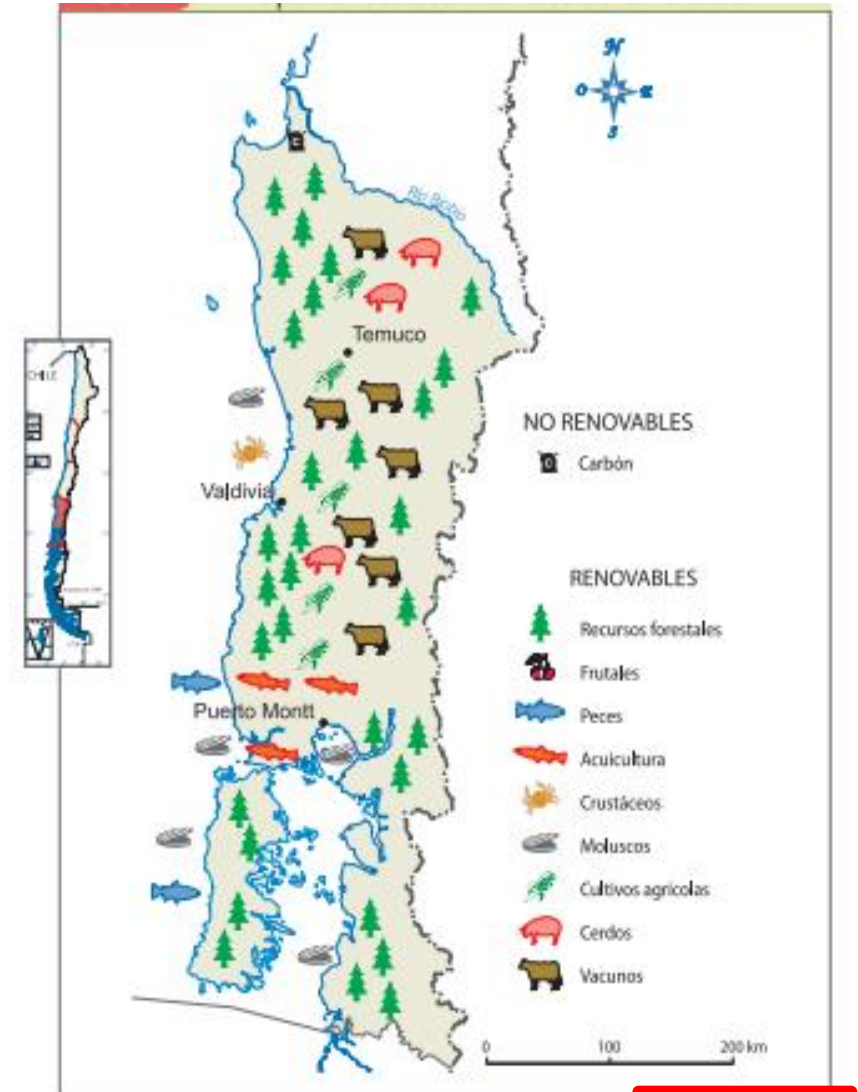


Fuente: Atlas escolar IGM-SM, 2015.



ACTIVIDAD

1. Completa el título del mapa a partir de la información que puedes extraer de éste.
 - Tema: recursos naturales renovables y no renovables
 - Tiempo: actualidad / hoy / 2015
 - Lugar:

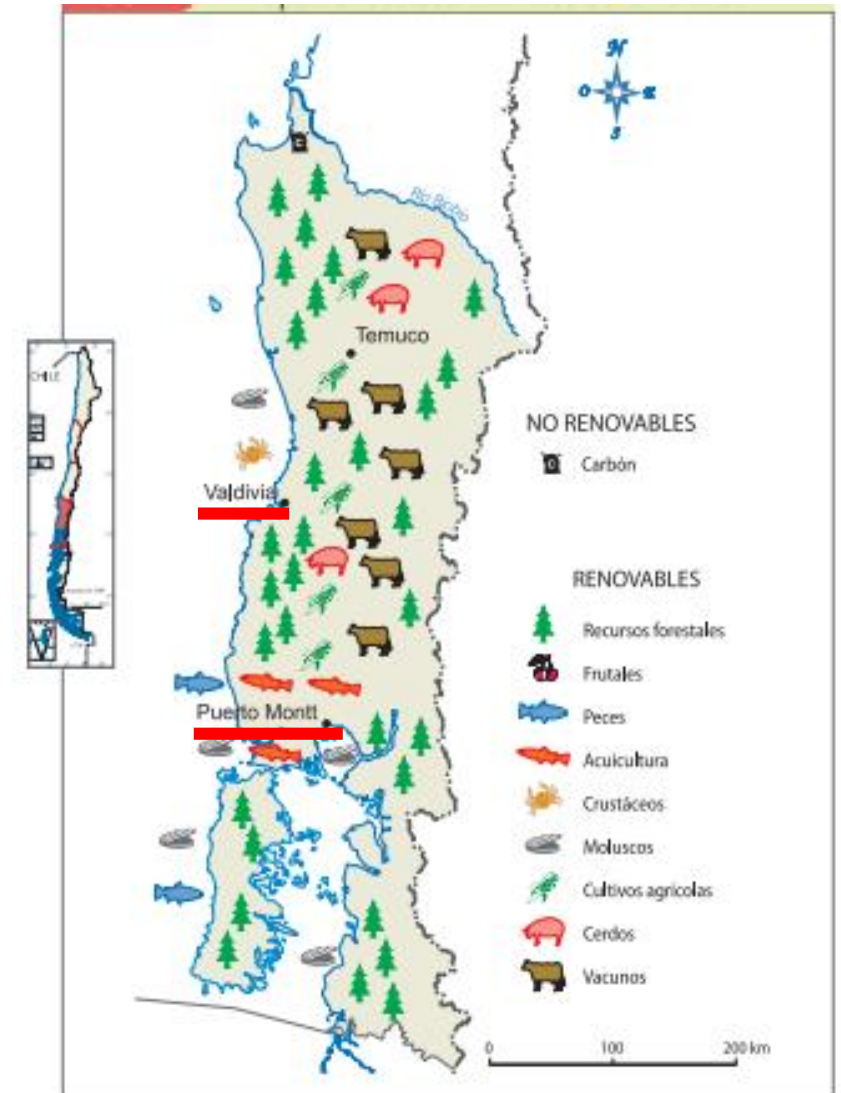


Fuente: Atlas escolar IGM-SM, 2015.



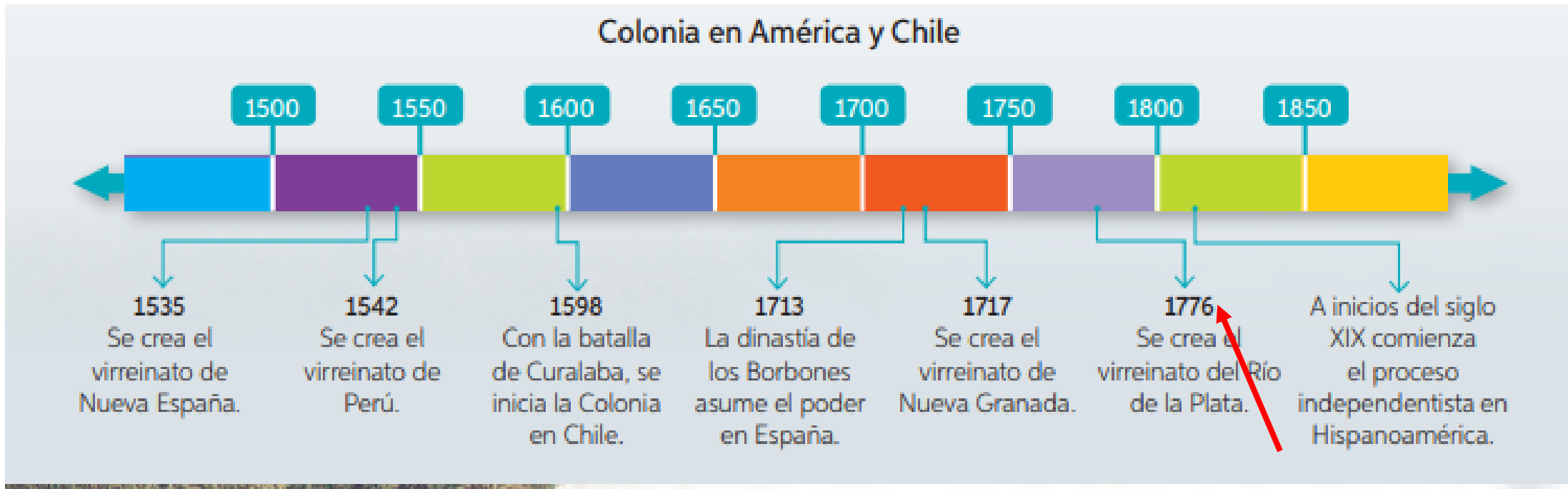
ACTIVIDAD

1. Completa el título del mapa a partir de la información que puedes extraer de éste.
 - Tema: recursos naturales renovables y no renovables
 - Tiempo: actualidad / hoy / 2015
 - Lugar: Chile / Zona Sur



Fuente: Atlas escolar IGM-SM, 2015.





¿Esta línea de tiempo representa una época, etapa o sucesos?

Sucesos / Acontecimientos / hechos

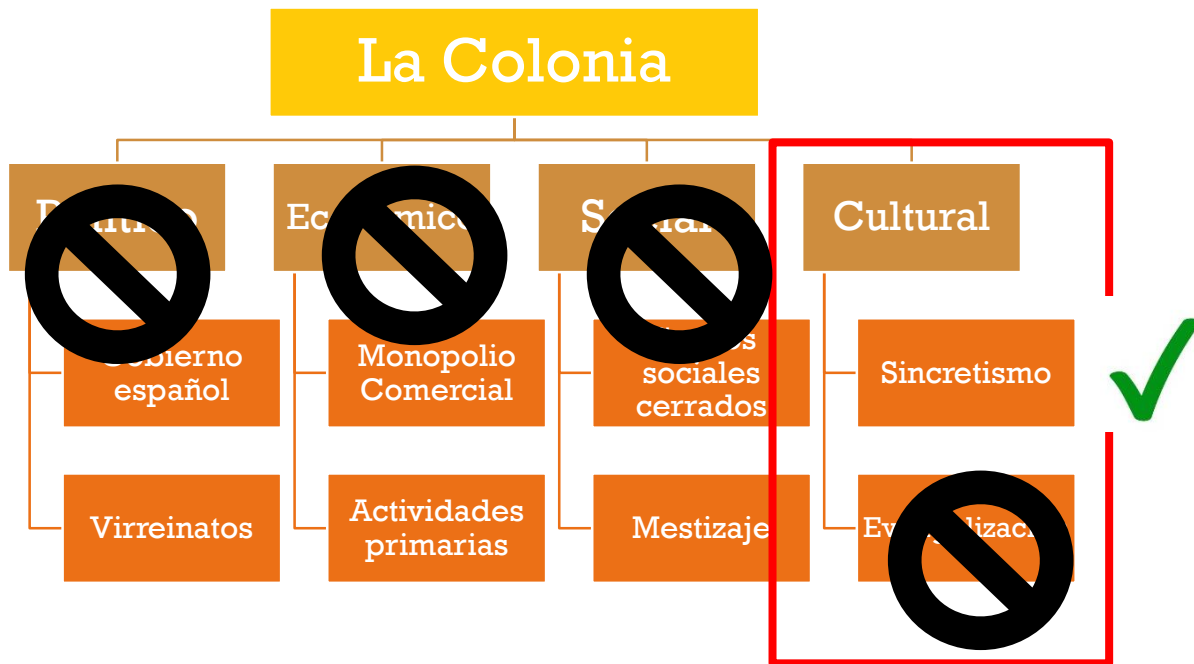
¿Qué elemento te permite afirmar esto?

La línea de tiempo tiene **AÑOS** y los años representan sucesos, hechos y acontecimientos.



3. Lee la siguiente fuente ¿Qué título debiese tener esta fuente?

*Pista: utiliza alguno de temas vistos
en la última unidad para guiarte.



Doc. 3

Sincretismo cultural: mezcla de tradiciones en la comida

“La empanada figura en la gastronomía española desde el siglo XIII y era de uso común en Europa, aún se conserva en Baviera la voz ‘panada’. La empanada europea de masa de hoja, se transformó en empanada criolla, horneada con grasa y rellena con el *pinu* (voz indígena) para designar el picadillo de carne, cebollas, pasas, huevo y aji.

Por su parte la sopaipilla deriva de la ‘sopaipa’ árabe-española. Se habla de ella en un documento de 1726, en que se cita ‘un pan en forma de sopai-pilla’. La innovación americana fue la de agregarle el baño de chancaca que le da su valor original”.

Fuente: adaptado de Pereira, E. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Editorial Universitaria.



RESPONDE EL ÚLTIMO TICKET DEL AÑO



7° Ticket Historia: 5° básicos 2020

A continuación tendrás que responder las preguntas correspondientes al último ticket de este año:

¿Qué hemos aprendido este año?

Lee CON MUCHA ATENCIÓN cada pregunta, elige la respuesta correcta, recordando leer con atención cada una de las alternativas antes de elegir.

Debes responder el ticket hasta el lunes 7 de diciembre

*Obligatorio

- Lee con mucha atención las preguntas, observa con detalle los mapas y fuentes.
- Tienes hasta el **lunes 7 de diciembre** para responder.
- Todas las fuentes están en el libro, puedes revisarlas ahí si no las ves bien.

