



COLEGIO SANTA MARÍA

Girardot Cundinamarca 2020

PERIODO:3

Semana 3

GRADO 5

DOCENTE TITULAR: ANGELA PATRICIA ALMANZA



Guía Orientadora

La siguiente Información es para dar a conocer la planeación y horario de clase, para esta semana.

Ciencias Naturales

Fecha	Hora	Tema	Aplicación
Miércoles/05/08	6:30 a 7:30 a.m.	Dilatación	Zoom
Jueves/06/08	8:30 a 9:30 a.m.	Taller de habilidades identificadas	Zoom
Viernes//08	8:30 a 9:30 a.m.	Festivo	Zoom

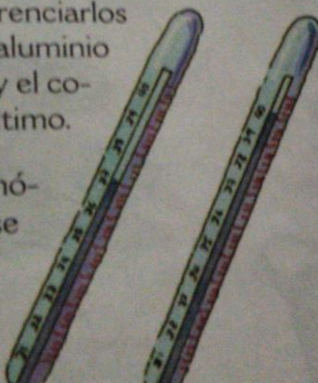
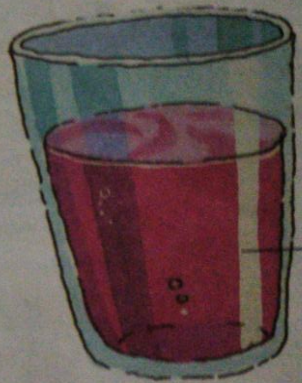
Guía 1

La dilatación

Al calentar algunos objetos, como los metales, éstos se estiran y su volumen aumenta. Esta propiedad de las sustancias, de ocupar más espacio cuando se calientan, se llama **dilatación**.

Los metales tienen diferentes valores de dilatación, lo que permite diferenciarlos unos de otros. Una lámina de aluminio se dilata más que una de cinc, y el cobre se dilata menos que este último.

El funcionamiento de los termómetros de mercurio y alcohol se basa en la propiedad de dilatación.



¿En cuál de estos casos hay solubilidad? ¿Por qué?



COLEGIO SANTA MARÍA

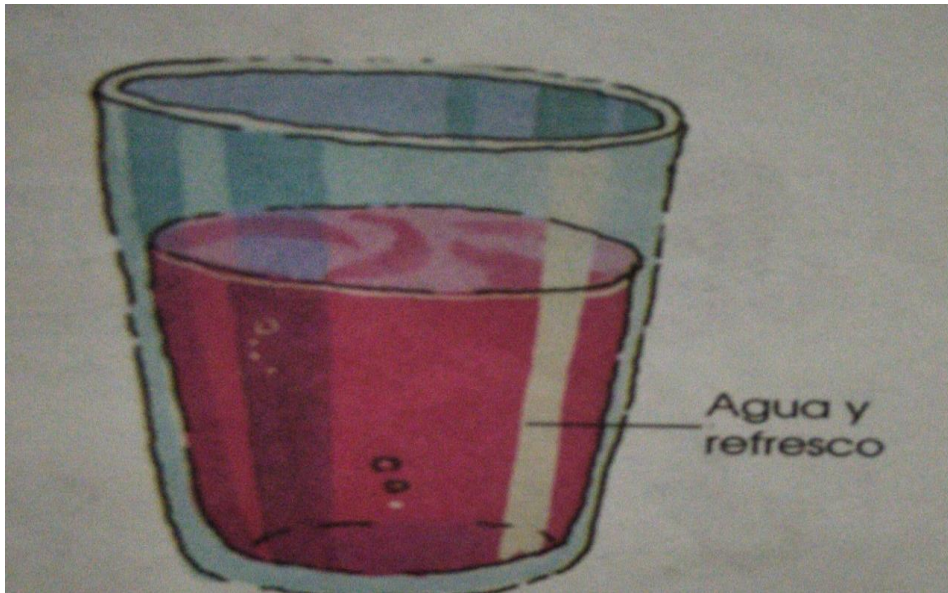
Girardot Cundinamarca 2020

PERIODO:3

Semana 3

GRADO 5

DOCENTE TITULAR: ANGELA PATRICIA ALMANZA



Guía 2

¿Qué se necesita?

4.

Para el flan:

- Recipientes graduados para medir volumen.
- Balanza.
- Licuadora.
- Molde refractario.
- Vasija donde quepa el molde, resistente al calor.
- Horno.
- Un litro de leche.
- 250 g de azúcar.
- Ocho huevos.
- Un ml de esencia de vainilla.

5

6

Para el caramelo:

- 200 g de azúcar.
- 15 ml de agua.
- Olla pequeña.
- Estufa.



COLEGIO SANTA MARÍA

Girardot Cundinamarca 2020

PERIODO:3

Semana 3

GRADO 5

DOCENTE TITULAR: ANGELA PATRICIA ALMANZA



¿Cómo hacerlo?

1. Separa las claras de las yemas de los huevos. Bátelas por separado.
2. Coloca los ingredientes para hacer el flan: la leche, los 250 g de azúcar los huevos y la vainilla, en la licuadora y licualos hasta que se disuelvan bien.
3. Vierte la mezcla en el molde. Coloca éste dentro de la otra vasija con agua, para cocinar al baño de María.
4. Coloca los recipientes en el horno, precalentado a 350 °C, durante una hora a hora y media.
5. Sácalos del horno y desmolda.
6. Para preparar el caramelo, disuelve los 200 g de azúcar en el agua, y coloca esta mezcla en una olla pequeña, a fuego medio, hasta que dore. Agrega el caramelo al flan, a tu gusto. Comparte el flan con quienes quieras.



COLEGIO SANTA MARÍA

Girardot Cundinamarca 2020

PERIODO:3

Semana 3

GRADO 5

DOCENTE TITULAR: ANGELA PATRICIA ALMANZA



Nota: Enviar evidencia al correo:

angelacolegiosantamariagdot@gmail.com

Metodología de trabajo:

1. Para el uso de la aplicación Zoom Recibirá una invitación en el grupo de WhatsApp, donde encontraran el enlace para ingresar.
2. El estudiante deberá asistir puntualmente a la clase virtual se llamará a lista y se grabará la clase como evidencia de está.
3. Deberá tener sus implementos de estudio a la mano (Cuaderno, cartuchera) todo lo necesario para la clase.
4. No se atenderán en horas de la tarde a estudiantes y padres de familia, se debe aprovechar al máximo las clases virtuales de la jornada de la mañana.
5. Se atenderán a los padres que tengan dudas respecto a la clase (WhatsApp), los miércoles de 7:30 a 8:30 a.m.

"Fija tu rumbo a una estrella y podrás navegar a través de cualquier tormenta."

Leonardo Da Vinci