

**SEMANA DEL 10 AL 13 DE DICIEMBRE DEL 2018**

MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<b>ESPAÑOL</b>	Elegir uno de los cuatro casos que se encuentran en la página 101 y resolver los ejercicios a través de las preguntas		<p>Escribir un CV imaginario en donde indiques que tu escolaridad es mínimo licenciatura terminada, que ya trabajaste en tres diferentes empresas y que cuentas con cursos de otra índole.</p> <p>En este sentido, tienes que colocar tu fotografía en la parte superior derecha y si llegaras a tener duda puedes guiarte con el ejemplo de la página 99</p>	
<b>MATEMÁTICAS</b>	Solución de las páginas 90 y 91 de tu libro	<b>ESTUDIAR PARA EL EXAMEN</b>	Solución de las páginas 92 y 93 de tu libro	<b>EXAMEN FIRMADO Y PEGADO EN LA CARPETA</b>
<b>QUÍMICA</b>	ANEXO			
<b>HISTORIA DE MÉXICO</b>	Leer el tema "El criollismo" de las págs. 89 y 90 del libro-carpeta, subraya las ideas principales con marca textos, elabora un resumen ilustrado del tema en una hoja blanca, a mano			Llevar 2 círculos de 12 cm de diámetro
<b>FORMACIÓN C Y E</b>	Reporte del museo de tolerancia a mano, buena presentación con al menos 5 fotografías como evidencia. El escrito debe ser de 3 hojas además de las fotografías y de la portada, preferentemente engrapadas, debe contar con la firma del padre o tutor.			
<b>INGLÉS</b>	<b>R E D</b>	Create and give instructions of how to survive in an earthquake.	Workbook page 27 and 28	Workbook page 29 and 30
	<b>B L U E</b>	Workbook page 42		Workbook page 43
<b>ARTES</b>	Traer tres tapas de cartón gruesa grandes no de cereal tijeras, lápiz, pegamento blanco y un pincel			
<b>DISEÑO</b>				
<b>NUTRICIÓN</b>	ANEXO			

## ANEXO QUÍMICA

ASIGNATURA: ciencias II: Química

GRADO: 3er

DÍA	ACTIVIDADES	FECHA DE ENTREGA
LUNES 10	Tarea 2.4: desarrolla el tema de aniones y cationes en una cuartilla, a mano.	2.4 y
	Tarea 2.5: sobre el mapa conceptual que realizaron en clase, coloca globos de texto en papel de colores con los años de cada época y los sucesos relevantes.	2.5 Martes 11
MARTES	Tarea 2.6: ilustra el modelo de las 4 r de los metales.	
MIÉRCOLES		Jueves 13
JUEVES		Viernes 14

- *Imprimir, firmar padre o tutor y pegar en el cuaderno de la asignatura.*

*Firma del padre o tutor* \_\_\_\_\_

## ANEXO NUTRICIÓN

### Tronco navideño

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Huevos	6	Piezas
Azúcar	120	Gramos
Aceite	120	Mililitros
Harina de trigo	200	Gramos
Cocoa	50	Gramos
Relleno: nata	250	Gramos
Crema para batir	150	Mililitros
Decoración: chocolate semiamargo en trozos	200	Gramos
Crema para batir	200	Mililitros
Mantequilla	100	Gramos

Procedimiento: Para el bizcocho en un recipiente batir los huevos con el azúcar, agregar los líquidos y los polvos. Verter en una charola rectangular (engrasada y enharinada) y hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente. Para el relleno batir la crema a picos duros y agregar la nata. Reservar. Para el decorado en una budinera poner al fuego el chocolate, la crema y la mantequilla. Fundir e integrar los tres ingredientes y dejar enfriar. Rellenar el bizcocho con la nata, formar el rollo y decorar con el chocolate.



### Ensalada de manzana

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Crema	300	Militros
Azúcar glass	80	Gramos
Manzana amarilla sin piel y en cubo medio	5	Piezas
Piña en almíbar en trozos medianos	1	Lata
Pasitas	Al gusto	
Nuez picada	100	Gramos

Procedimiento: En un recipiente mezclar la crema con el azúcar; agregar la piña, la manzana y la nuez. Integrar todo muy bien y refrigerar un par de horas. Servir en una copa o plato postre y decorar con las pasitas al gusto.



### Ponche de frutas

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Tejocote en cuartos	¼	Gramos
Guayaba en cuartos	¼	Gramos
Ciruela pasa	100	Gramos
Manzana en cubo medio	2	Piezas
Caña en bastón	3	Piezas
Pulpa de tamarindo	100	Gramos
Jarabe de Jamaica	50	Mililitros
Piloncillo	1	Pieza
Canela entera	1	Raja
Azúcar	Al gusto	
Clavo de olor	2	Piezas
Agua	4	Litros

Procedimiento: En una olla hervir el agua, agregar el piloncillo, la canela y la fruta. Dejar hirviendo a fuego suave por 20 minutos. Por último agregar la pulpa de tamarindo, jarabe de Jamaica y clavos de olor. Servir caliente en jarritos y acompañar con azúcar al gusto.

