



PLAN DE MEJORAMIENTO 2024

Matemáticas		GRADO	Cuarto
Jornada Tarde		FECHA	
DOCENTE	JENNY HERRERA	403 – 406	PRIMER PERIODO

DESEMPEÑOS

1. Reconoce que los conjuntos son formas de organización de los elementos; los representa en diagramas de Venn y los determina por extensión y comprensión.
2. Establece cuando dos conjuntos son disjuntos o intersecantes e identifica las relaciones de pertenencia de elementos y contención entre conjuntos.
3. Reconoce los números naturales, realiza algunas operaciones entre ellos (suma, resta) y comprende algunas de sus propiedades.
4. Describe y desarrolla estrategias para calcular sumas y restas basadas en descomposiciones aditivas y multiplicativas.
5. Establece diferentes estrategias para calcular los siguientes elementos en una secuencia. Comunica de forma verbal y gráfica las regularidades observadas en una secuencia.

ACTIVIDAD

- El “Plan de mejoramiento” consta de un taller de trabajo en clase con 6 puntos a desarrollar. Aquí se concretan los temas abordados durante las clases que correspondieron al primer trimestre académico y que se relacionan directamente con el plan curricular del área de matemáticas para grado cuarto.
- El estudiante podrá utilizar como material de apoyo, el registro de las explicaciones en su cuaderno y las actividades complementarias (guías y ejercicios), archivadas en su carpeta.
- El estudiante deberá desarrollar las actividades de manera individual en el salón de clase, bajo la tutoría de su docente y en los horarios dispuestos por la coordinación académica ITIP-Sede C.

EVALUACIÓN

- El plan de mejoramiento será desarrollado y sustentado por el estudiante durante la **semana del 08 al 12 de abril** según el horario de clases.
- Al iniciar el tiempo presencial de refuerzo y mejoramiento, el estudiante deberá demostrar el avance en las competencias y el progreso en cada uno de los desempeños evaluados.
- Al finalizar el tiempo de sustentación, recibirá la calificación que corresponda y deberá firmar el acta de constancia e informe.

OBSERVACIONES:

- ✓ Los ejercicios adicionales y la solución de problemas deben realizarse en hoja cuadriculada anexa a este plan de mejoramiento.
- ✓ Se recomienda utilizar letra clara y gráficos coloreados; además, mantener el orden y la buena presentación.
- ✓ Las actividades deben ser desarrolladas en su totalidad por el estudiante en el salón de clase. Cualquier evidencia de lo contrario, se tomará como criterio de nulidad del plan de mejoramiento.
- ✓ Durante las sesiones de trabajo los estudiantes recibirán asesoría general y retroalimentación de los ejercicios por parte de su docente.
- ✓ No olvidar traer: cartuchera con elementos esenciales, regla, transportador y el cuaderno de trabajo.



Formación humana y técnica industrial sostenible

Plan de mejoramiento Matemáticas 1er. período



ESTUDIANTE:	
CURSO:	FECHA:

LEE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN Y CONTESTA LAS PREGUNTAS.

LA GASTRONOMÍA DE MI PAÍS

La comida define la identidad de una de las sociedades. En nuestro país, la gastronomía fue influenciada por culturas que llegaron en la época de la conquista como **la española** (hecho ocurrido en el periodo de 1499 a 1550) la cual invadió la actual Colombia e impulso en ella un sistema social, cultural y económico y **la africana** que llego por medio de la esclavitud. Para el siglo XIX llegaron franceses e ingleses, quienes mostraron sus habilidades en la cocina para preparar diferentes tipos de platillos con diferentes ingredientes. En Colombia, tenemos diversas regiones y cada una tiene diferentes

costumbres culinarias. La región caribe, la región andina, la región pacífica, la región de la Orinoquia, la región amazónica, y la región insular, fueron aceptando la influencia de otras culturas, por ejemplo, de los franceses adoptaron la preparación de carnes con el uso de finas hiervas acompañadas de un buen vino, sin dejar de lado las comidas típicas de los pueblos originarios. Sin embargo, hay similitudes en la preparación de algunos platos dependiendo de la región, por ejemplo, las arepas, el ají, las sopas, las empanadas, los tamales, los arroces y las bebidas hechas de maíz.

1. La cultura española impulso un sistema social, cultural y económico, ¿Cuántos años tardaron imponiendo esto en Colombia? _____
2. ¿Cuántos años han transcurrido desde la llegada de los españoles a nuestro territorio? _____
3. Dado que un siglo corresponde a cien años y una década a 10 años. ¿Cuántos siglos, décadas y años corresponde al anterior interrogante? _____
4. ¿Cuáles y cuántas regiones naturales hay en nuestro país? _____
5. Completa la siguiente tabla utilizando la notación de conjuntos.

DIAGRAMA DE VEEN			
POR COMPRENSIÓN		$T = \{\text{comidas típicas colombianas}\}$	
POR EXTENSIÓN			$B = \{\text{chicha, guarapo, aguapanela, masato, aguardiente, champuss}\}$

La gastronomía colombiana es el resultado de la mezcla de diferentes ingredientes y conocimientos culinarios para la preparación de varios platos, actualmente no se tiene exactitud de los ingredientes que se utilizan en un plato específico.

A continuación, se muestran algunos ingredientes para preparar tres sopas típicas.



6. Nombra los ingredientes utilizados para cada sopa:

Sancocho: _____

Cuchuco: _____

Ajiaco: _____

7. ¿Cuáles ingredientes se repiten en la preparación del sancocho de gallina y el cuchuco?

8. ¿Cuáles ingredientes tienen en común la preparación del sancocho de gallina y el ajiaco?

9. ¿Cuáles y cuántos ingredientes diferentes hay, si se unen los utilizados para el sancocho de gallina y el cuchuco?

A continuación, se muestra el precio de cada ingrediente utilizado para la preparación de las sopas.

INGREDIENTE	PRECIO (Libra)	INGREDIENTE	PRECIO (Libra)
Mazorca	\$ 3.000	Cebada	\$ 3.000
Papa	\$ 1.570	Espinazo de cerdo	\$ 9.580
Pollo	\$ 8.987	Aguacate	\$ 3.500
Plátano	\$ 8.987	Cebolla	\$ 870
Tomate	\$ 1.696	Guascas	\$ 1300
Ajo - Ají	\$ 468	Zanahoria	\$ 760

10. ¿Qué costo tiene preparar una sopa de ajiaco, una sopa de cuchuco y un sancocho?

--	--	--

11. ¿Cuál sopa es más costosa de preparar? _____ ¿Cuál es la más económica? _____

12. ¿Qué diferencia hay entre el costo de un cuchuco y un ajiaco?; ¿y entre un sancocho y un cuchuco?

--	--

13. Si el costo por persona de un ajiaco en un restaurante es de \$25.850 y de un sancocho de gallina es de \$30.570 ¿Cuánto cuesta un almuerzo para 6 personas, si dos personas quieren ajiaco y el demás sancocho?