



GUÍA DE LENGUAJE

Comprensión Lectora

LA EXTINCIÓN DE LOS ANIMALES

Los animales en peligro de extinción, es decir, aquellos animales que corren el riesgo de desaparecer para siempre del mundo, se deben a varias causas, entre ellas, causas



biológicas, catástrofes de origen natural y actividades de los humanos.

Las causas biológicas son propias de cada especie, entre ellas se encuentran el envejecimiento y enfermedades que puedan tener los animales. En cuanto a las catástrofes de origen natural se encuentran los incendios, sequías, erupción de volcanes e incluso huracanes. Finalmente, entre las actividades realizadas por los humanos que aportan a la extinción de animales están la contaminación, la explotación forestal y la caza de animales.

Hoy en día existen muchos animales que están en peligro de extinción, algunos de ellos son: el **Oso Polar, Tigre de Bengala, Lobo Gris, Canguros, Lémur, Gorila, entre otros.**



ACTIVIDADES

- **Selección múltiple:** usando la información del texto, responde las preguntas, marcando la alternativa que consideres correcta.

1. ¿Qué tipo de texto es el que acabas de leer?

- a) Cuento
- b) Texto Informativo
- c) Poema

2. ¿Cuál era el tema principal del texto?

- a) La contaminación del mar
- b) La extinción de animales
- c) El coronavirus

3. ¿Qué es un animal en peligro de extinción?

- a) Es un animal que corre el riesgo de desaparecer para siempre del mundo
- b) Es un animal que va a vivir por siempre en el mundo
- c) Es un animal que muere, pero resucita en un tiempo más

4. ¿Qué tipo de causa es la contaminación?

- a) Causa biológica
- b) Causa de las actividades del ser humano
- c) Causa de catástrofe natural



- **Desarrollo:** lee las preguntas y respóndelas de forma escrita, usando la información del texto.

1. **¿Cuáles son los tres tipos de causas que producen la extinción de animales?**

- a) _____
- b) _____
- c) _____

2. **Escribe algunos ejemplos de catástrofes naturales que ponen en peligro de extinción a los animales:**

3. **Escribe algunos ejemplos de actividades realizadas por los humanos que ponen en peligro de extinción a los animales:**

4. **Según el texto ¿Qué animales están en peligro de extinción?**



- **Escritura:** Busca en internet algún animal que esté en peligro de extinción, en el recuadro dibújalo y luego escribe que harías tú para ayudarlo.



GUÍA VOCACIONAL

Taller de Cocina

EL OBJETIVO

Hoy vamos a repasar una receta que ya hemos trabajado en clases, es decir, vamos a recordar sus ingredientes y preparación, para que después, con apoyo de alguien que esté contigo, la preparen. Al finalizar, deberás resolver las preguntas que encontrarás más abajo.



- Debemos tener cuidado con el pelo, si está muy largo amárratelo; también debes tener tus uñas cortas y limpias.
- No olvides lavar tus manos antes de cocinar y si tocas tu boca, nariz o suelo mientras cocinas, debes volverlas a lavar.
- Debes dejar todo limpio y ordenado cuando termines de cocinar.
- Debes tomar fotografías o grabar un video de cuando estés cocinando (es muy importante para mi ver como avanzas)
- Por último, no olvides que cocinar debe ser divertido, pon tu música preferida y disfruta.

¡A cocinar!



"DOBLADITAS"



INGREDIENTES

1 kilo de harina



Agua tibia



1 cucharada de sal



10 cucharadas de margarina



3 cucharadas de levadura





PREPARACIÓN

1. En un bol limpio pon la harina, levadura, sal y margarina.



2. Revuelve los ingredientes y anda agregando de a poco agua tibia.



3. Une bien, hasta que te quede una masa que no se pegue en tus manos



4. Cuando la masa esté lista, la estiras sobre la mesa con un uslero. Debe quedar bien delgada.



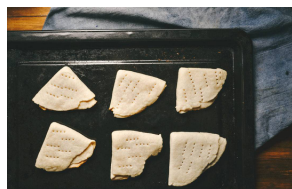
5. Luego, con un cuchillo, corta en círculos la masa (puedes utilizar un plato de taza)



6. Luego, cada círculo, lo doblas en tres partes (por la mitad y esa mitad por la mitad) la idea es que formes un triángulo.



7. Luego, espolvorea un poco de harina en la lata del horno y deja tus dobladitas. Ponlas a hornear por 20 minutos aproximadamente, a 200°C. (No olvides estar atento/a a que no se quemen)



8. Cuando veas que ya están doradas, retíralas del horno y déjalas en un bol o panera.








ACTIVIDADES

- **Selección múltiple:** lee o escucha las preguntas y respóndelas marcando la alternativa que consideres correcta.

1. ¿Cuáles son todos los ingredientes que ocupamos para las dobladitas?

<p>a.</p> 	<p>b.</p> 	<p>c.</p> 
---	---	---

2. ¿Cuánta sal ocupamos?

<p>a.</p> 	<p>b.</p> 	<p>c.</p> 
---	---	---

3. ¿Cuántas cucharadas de margarina necesitamos?

<p>a.</p>  <p>5 cucharadas</p>	<p>b.</p>  <p>3 cucharadas</p>	<p>c.</p>  <p>10 cucharadas</p>
---	---	--



- **Verdadero o falso:** lee o escucha los enunciados y responde marcando con una V si consideras que la afirmación es correcta o con una F si consideras que es falsa.

1. ____ para la receta ocupamos 2 kilos de harina.
2. ____ para la receta se ocupa agua helada.
3. ____ la masa se deja 15 minutos en el horno.
4. ____ los ingredientes de la masa son 1 kilo de harina, 3 cucharadas de levadura, 10 cucharadas de margarina ,1 cucharada de sal y agua tibia.
5. ____ la forma final de las dobladitas es circular.
6. ____ La receta es saludable y la podemos comer todos los días.
7. ____ tenemos que hacer triángulos con la masa.
8. ____ el horno tiene que estar en una temperatura de 220°C.
9. ____ puedo retirar cosas calientes de un horno sin guantes ni paños de cocina.
10. ____ La masa está lista cuando ya no se pega en mis manos.



- **Desarrollo:** lee o escucha las preguntas y respóndelas según consideres correcto.

1. **¿Quién te ayudó a cocinar?**

2. **¿Cómo crees tú que te quedaron las dobladitas? ¿Por qué?**

3. **Escribe el nombre y haz un dibujo de una receta que te gustaría cocinar.**

“ _____ ”



GUÍA DE CÁLCULO "NUMERACIÓN OPERACIONES BÁSICAS"

- **Numeración:** lee el número escrito y represéntalo con cifras.
Observa el ejemplo para que te puedas guiar.

EJEMPLO

Veinte mil ochocientos cuarenta	20.840
--	---------------

Doce mil quinientos cuatro	
Noventa y ocho mil	
Cuatro mil cien	
Ciento cuarentaiocho	
Novcientos sesentaicuatro	
Un millón	
Cuarenta mil ochocientos noventa	



Operaciones básicas

- **Adiciones:** resuelve las siguientes sumas con y sin reserva. No olvides anotar y sumar las reservas.

$$\begin{array}{r} 54.891 \\ + 39.469 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 290.204 \\ + 280.060 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 258.864 \\ + 157.629 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 45.339 \\ + 17.613 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 69.500 \\ + 19.643 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 87.309 \\ + 49.997 \\ \hline \end{array}$$



- **Sustracciones:** resuelve las siguientes restas con y sin reserva.
Recuerda que cuando el número de arriba es mas pequeño (de menos valor) que el número de abajo, debes "pedirle al vecino"

$$\begin{array}{r} 467.979 \\ -314.369 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 525.949 \\ -295.063 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 89.234 \\ -48.921 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 34.539 \\ -34.268 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 71.901 \\ -48.570 \\ \hline \end{array}$$

$$\begin{array}{r} 603.370 \\ -291.546 \\ \hline \end{array}$$



- **Multiplicaciones:** con ayuda de las tablas de multiplicar, resuelve las siguientes multiplicaciones. Recuerda que comenzamos a multiplicar de derecha a izquierda.

$$\begin{array}{r} 56 \\ \hline \end{array} \times 4$$

$$\begin{array}{r} 197 \\ \hline \end{array} \times 5$$

$$\begin{array}{r} 694 \\ \hline \end{array} \times 9$$

$$\begin{array}{r} 409 \\ \hline \end{array} \times 7$$

$$\begin{array}{r} 832 \\ \hline \end{array} \times 8$$

$$\begin{array}{r} 975 \\ \hline \end{array} \times 3$$



- **Divisiones:** resuelve las siguientes divisiones. Recuerda que se comienza de izquierda a derecha.

$$84 : 2 =$$

$$96 : 3 =$$

$$68 : 2 =$$

$$105 : 5 =$$

$$66 : 6 =$$

$$147 : 6 =$$



GUÍA DE NOCIÓN

"Los Alimentos"

- **Clasificación:** en la tabla que está a continuación, deberás escribir 5 alimentos en cada columna, que tú consideres saludables y no saludables.

COMIDA SALUDABLE	COMIDA NO SALUDABLE



- **Desarrollo:** Ahora veamos que tal te estás alimentando. Pon atención a lo que se te pide en cada recuadro y responde.

Escribe un alimento que comas todos los días	Escribe un alimento que comas varias veces a la semana	Escribe un alimento que comas de vez en cuando

Escribe un alimento que nunca has probado	Escribe un alimento que te gusta mucho	Escribe un alimento que no te guste

Escribe lo que desayunaste hoy	Escribe el nombre de tu fruta favorita	Escribe lo que almorzaste hoy