



ASIGNATURA: Lenguaje oral

CURSO: pre kínder

DOCENTE: Tamara Cornejo Chávez

SEMANA: 08.06 al 12.06 de JUNIO

DÍAS ATENCIÓN CONSULTAS: lunes a viernes (10:00 a 12:00)

CONTACTO: tamara.cornejo@colegio-isabelriquelme.cl



**QUIERO DECIRTE QUE TÚ
PARA MI**

QUERIDO/ A: Estudiante

Deseo te encuentres bien junto a tu familia, una nueva semana para poder compartir a distancia. He preparado este trabajo con mucho cariño porque se y confió en tu capacidad y la actitud que tienes por aprender cada día más.

Bendiciones cuídate mucho.

Cariñosamente tu maestra.

1: OBJETIVO DE APRENDIZAJE Y CONTENIDOS conceptuales

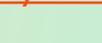
OBJETIVO DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS
Comprender contenidos explícitos de textos literarios y no literarios a partir de la escucha atenta , describiendo información , realizando inferencias y predicciones Describir en contextos lúdicos atributos fonológico	Comprensión de contenido explícitos , de texto no literario
OBJETIVO DE LA CLASE	HABILIDADES
Comprensión información explícita e implícita	Escuchar , describir , identificar , comparar , argumentar

RUTA Del APRENDIZAJE

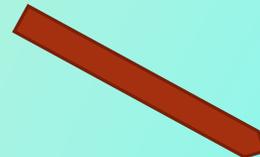
Primero recordaremos y activaremos conocimientos previos a través de videos explicativos y diapositivas

Lista del Chef Solus de Artículos Necesarios para Cocinar de A-Z

¿Cuánto conoces los artículos que viven en tu cocina? Empareja el artículo de cocina con el dibujo apropiado.

	el delantal	
	los moldes para hornear	
	la bandeja de horno	
	la tabla de cortar	
	el rallador	
	la taza medidora	
	la olla para sopas	
	el mondador de papas	
	los agarradores	
	el rodillo	
	el cucharón	
	la espátula	
	el colador	
	el batidor	

Nota: Este Chef Solus con: para hojas de trabajo imprimibles para niños, juego de colocación de palabras, rompecabezas, tarjetas, actividades y más. Derechos de Autor © Nourish Interactive. Derechos Reservados Nourish



RECETA: CAKE BALLS (BOLITAS DE BIZCOCHO)



INGREDIENTES:

- BIZCOCHO
- QUESO DE UNTAR
- AZÚCAR GLASS
- CHOCOLATE

UTENSILIOS:

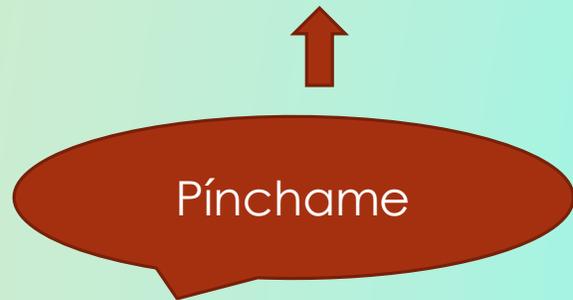
- BOL
- MICROONDAS

PREPARACIÓN:

1. DESHACER EL BIZCOCHO CON LAS MANOS.
2. MEZCLAR CON EL QUESO Y EL AZÚCAR.
3. FORMAR BOLAS CON LAS MANOS.
4. DERRETIR EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS.
5. UNTAR LAS BOLAS EN EL CHOCOLATE Y ENFRÍAR.

Autor pictogramas: Sergio Palao. Procedencia: <http://catedu.es/arasaac/> Licencia: CC (BY-NC) Autora: Almudena Vergara Cardona

<https://www.youtube.com/watch?v=gYijzIS-sOs>



Responde las siguientes preguntas en tu cuaderno , con la ayuda de un adulto .



Texto adaptado de pruebas y ensayos SMCE

LECHE CON PLÁTANO

(Para dos personas)

Ingredientes:

- 1 plátano
- 2 tazas de leche.
- 4 cucharadas de azúcar.



Preparación:

- Mezcla todos los ingredientes en la batidora.
- Bate durante un minuto, hasta que la mezcla esté espumosa.
- Sirve en vasos.

Contesta:

- ¿Para qué sirve este texto?
 A Para enseñar a hacer leche con plátano.
 B Para invitar a los amigos a tomar leche con plátano.
 C Para convencer de que es bueno tomar leche con plátano.
- Según el texto, ¿cuántas tazas de leche se necesitan para preparar leche con plátano?
 A Una.
 B Dos.
 C Cuatro.
- ¿Para cuántas personas es esta receta?
 A Una.
 B Dos.
 C Cuatro.
- La foto de este texto sirve para mostrar:
 A cómo debería quedar la leche con plátano.
 B los pasos que hay que seguir si se hace leche con plátano.
 C los ingredientes que se utilizan al hacer leche con plátano..

INSTRUCCIONES

Lee el texto, y cuando creas que lo has entendido todo contesta a las preguntas. Haz una **X** en la respuesta que correcta.

EVALUACIÓN

¿Cuántas preguntas has contestado? _____

¿Cuántas estás seguro/a de que has hecho bien? _____

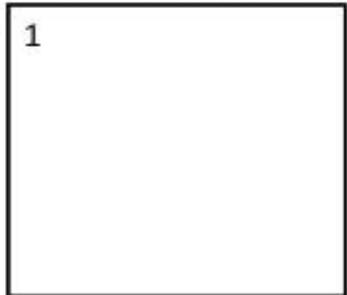
Pinta tantos cuadros como preguntas hayas acertado.

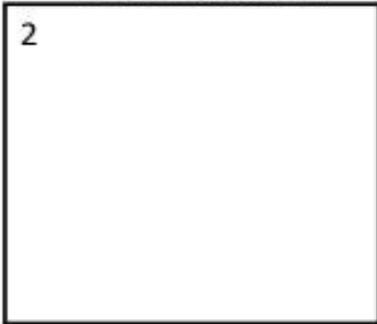
		
		
		

Actividad: Dibuja en tu cuaderno o recorta los pasos , para hacer pan

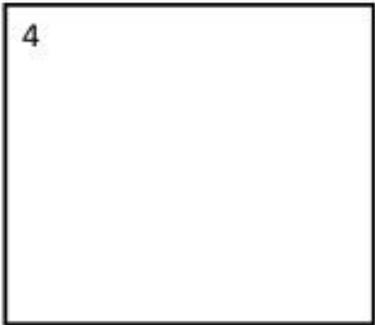
NOMBRE: _____ FECHA: _____

 **PEGA EN ORDEN LOS PASOS QUE HAY QUE SEGUIR PARA HACER PAN** 

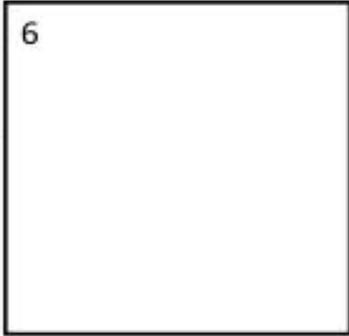
1 

2 

3 

4 

5 

6 

 **PROYECTO: ESCUELA DE COCINA.** 



3: TAREA

Ahora a trabajar recordando lo explicado y lo que tú fuiste recordando
Tu puedes eres lo suficientemente capaz.



Dibuja en tu cuaderno los útiles de cocina y nómbralos

NOMBRE: _____ FECHA: _____

UTENSILIOS DE COCINA. RODEA LO QUE NECESITAMOS PARA COCINAR Y UNE CON SU NOMBRE

GORRO SARTÉN SECADOR Mandil MARTILLO OLLA

PROYECTO: ESCUELA DE COCINA.

Actividad : Busca y recorta alimentos saludables y no saludables en tu cuaderno



Alimentos saludables

Alimentos no saludables

Recuerda que tu maestra esta dispuesta para ayudarte si tienes algún problema



Te quiero