

## GUÍA DE REFUERZO DE LENGUAJE PIE 2020

|                      |   |
|----------------------|---|
| Asignatura:          | Lenguaje y comunicación   |
| Docente Diferencial: | Valery Martínez Torres  |
| Semana:              | Del 6 al 10 de abril  |
| Objetivo adecuado:   | Leer y comprender textos no literarios, extrayendo información explícita e implícita para ampliar su conocimiento a partir de la información del texto. |

### Instrucciones:

- ✓ Desarrolla la tarea en tu cuaderno de lenguaje si no puedes imprimir la guía.
- ✓ Lee comprensivamente, piensa y luego responde las preguntas en forma completa.
- ✓ Usa solo lápiz mina.
- ✓ Realiza un trabajo limpio y ordenado.

- ✓ Observa el siguiente video antes de comenzar

[https://www.youtube.com/watch?v=NIDUot4S\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=NIDUot4S_0)



1. Lee atentamente el siguiente texto no literario y luego responde las preguntas en tu cuaderno de lenguaje.

Restaurante Los Copihues necesita garzones(as) con experiencia.  
 Interesados presentarse de lunes a viernes entre 09:00 a 13:00 hrs. en la dirección calle Colo-Colo 1856, Melipeuco o enviar CV a [pgarcia@loscopihues.cl](mailto:pgarcia@loscopihues.cl)



- a. ¿Quién habrá escrito este texto?
- b. ¿A quién se lo habrá escrito?
- c. ¿Cuándo y dónde se deben presentar los interesados?



2. Lee atentamente la siguiente receta y luego responde.

➤ Si tienes los ingredientes prepara esta receta en familia.

Cocinar es una actividad perfecta para unir a la familia, ya que te ayuda a llevar una relación de comunicación y confianza.



**Ingredientes:**

- 2 paquetes de galletas de vino
- 1 tarro leche condensada o manjar
- 450 grs. de coco rallado o mostacillas de colores

**Preparación:**

Muela las galletas de vino hasta que queden completamente molidas. Luego agregue la leche condensada o el manjar. Una todo hasta obtener una mezcla homogénea y consistente. Con esta mezcla se hacen bolitas de la medida de una trufa. Una vez que tenga las bolitas hechas, páselas por las mostacillas o coco (es a su elección, igual que el manjar o la leche condensada). Si quiere que queden más duritas, métalas al refrigerador por 30 minutos y ¡a comer!

1. ¿Cuál fue el primer paso para realizar la receta?
2. ¿Cuál es el ingrediente principal para realizar las cocadas?
3. ¿Cuál fue el paso final en la preparación de las cocadas?