|  |
| --- |
| **GUÍA Nº 2****MEJORANDO TUS HABILIDADES COMUNICATIVAS** |
| * ***En la siguiente guía, trabajaremos habilidades metalingüísticas que nos ayudarán a reflexionar acerca del propio lenguaje y hacer un uso de manera más efectiva, además de reforzar otras habilidades cognitivas como son la atención, concentración, memoria, pensamiento y las funciones ejecutivas.***
* ***Junto a esto, emplearás algunas estrategias para mejorar tu comunicación, tanto verbal, como no verbal.***
 |
| * ***ACTIVIDAD Nº1: ABSURDOS VERBALES***

*A continuación, encontrarás pequeñas historias, las cuales presentan algunos errores. Deberás leer atentamente estos párrafos, o bien, con la ayuda de tus padres, oírlos. Luego deberás encontrar la palabra errónea y reemplazarla por la correcta para que la historia sea coherente.*

|  |
| --- |
| **VACACIONES CON MI FAMILIA** Me encanta ir a la playa con mis padres, acostarme en *el cemento* y ponerme al sol para *maquillarme* y estar moreno. Este verano estuve con ellos y mis hermanos en Pichilemu, y ha sido el mejor, porque todos los días *limpiábamos* con las pelotas, baldes y palas de playa, y por las noches salíamos a *cantar* con nuestras cañas para intentar coger algún pez para la comida del día siguiente.  |
|  |
| **LA PRUEBA DE MATEMÁTICAS** Mi profesor hizo una prueba de matemática esta mañana. Cuando todos estábamos sentados en nuestras escaleras, ha dicho que sacáramos un periódico y se ha puesto a escribir con un carbón en la puerta las respuestas de la evaluación, que en total eran 10. Ha sido una prueba muy fácil, porque casi todo el curso ha reprobado.  |
|  |
| **ME ENCANTAN LAS PIZZAS** Por la noche, a mi madre le encanta atornillar la cena para toda la familia, y como sabe que me gusta poco la pizza que ella prepara, en la tarde comienza a hacer la masa, mezclando la arena con el agua y la sal. Cuando la masa está lista, le pone el resto de los ingredientes y la lleva directo al lavavajillas para que se cocine con el frío. Cuando está lista, la saca, toma la cuchara para cortarla en porciones y las pone en platos para servirlos en la cama del comedor.  |

* ***ACTIVIDAD Nª2: ORDENA LOS PASOS DE LA RECETA***

*En esta actividad, deberás ver los siguientes videos en* ***YOUTUBE****. Luego, leerás los enunciados y los ordenarás de acuerdo a los pasos de la receta, enumerándolos en el recuadro.***GALLETAS :**<https://www.youtube.com/watch?v=dhwWd-plS6E>  (ver sólo desde minuto 00:00 a 01:10)**ImagenReceta**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Lo primero que harás es precalentar el horno a 180°C |
|  |
|  | Luego, añade la yema de huevo, la esencia de vainilla y el agua. Con tus manos amasa, hasta tener una masa homogénea, cubre con plástico antiadherente y refrigera por 20 min. |
|  |
|  | Finalmente, saca del refrigerador, hornea 25 minutos, deja enfriar y disfrútalas. |
|  |
|  | Sobre una mesa o superficie plana, forma un volcán con la harina, agrega el azúcar, la sal, la mantequilla y mézclalos hasta lograr una textura como arenosa. |
|  |
|  | Pon las galletas crudas sobre una bandeja, barniza con huevo y adorna con confeti de colores, para llevarlas al refrigerador por 20 minutos más. |
|  |
|  | Sobre una superficie con un poco de harina, extiende la masa con ayuda de un uslero y córtala con un molde de galletas o un vaso. |

**PANQUEQUES :**  <https://www.youtube.com/watch?v=4Z9600wA8F8>

|  |  |
| --- | --- |
|  | Batimos ambos ingredientes con la ayuda de la batidora eléctrica. Si no tienes una, puedes hacerlo manualmente con un tenedor. |
|  |
|  | Una vez lista la mezcla, calentamos un poco de aceite en un sartén. |
|  |
|  | Cuando el aceite esté caliente, echamos un poco de mezcla con la ayuda de un cucharón, cubriendo toda la superficie del sartén, moviéndolo para que se reparta. |
|  |
|  | Comenzamos la receta rompiendo los huevos y poniendo su contenido en un plato profundo junto a la leche. |
|  |
|  | Luego, añadimos poco a poco la harina mientras continuamos batiendo para que se incorpore a la mezcla. |
|  |
|  | Una vez que lo hemos cocinado por ambos lados, lo retiramos del sartén y lo ponemos en un plato.  |
|  |
|  | A partir ahora, cocinamos a fuego medio durante un minuto o hasta que se dore y despegue del sartén, momento en el que le damos la vuelta y seguimos cocinándolo por el otro lado. |
|  |
|  | Finalmente, servimos de inmediato acompañados de manjar o del relleno que desees. |

***Ahora que ya lograste ordenar los pasos de las recetas, con la ayuda de un adulto puedes llevarlas a cabo, y deleitar a tu familia con una rica once.******Asegúrate de tener un lugar limpio y lavarte las manos antes de cocinar.***  ***¡Recuerda que a veces aprendemos más haciendo!**** ***ACTIVIDAD Nª3: HORA DEL JUEGO, BÚSQUEDA DEL TESORO.***

*Hoy es un gran día para encontrar el tesoro escondido, así que puedes invitar a participar a los miembros de tu familia.****¿Qué haremos?***1. *Crear un listado de 15 objetos a buscar en la casa, pueden ser alimentos, juguetes, herramientas, objetos tecnológicos, artículos de aseo personal, etc.*
2. *Dar una breve descripción de estos, por ejemplo: su color, su textura, su olor, su tamaño, etc.*
3. *Esconder los objetos por toda la casa.*
4. Dibujos animados de niños cocineros | Vector Premium *Determinar quiénes harán el rol de exploradores que buscarán el tesoro y quién será el mapa que dará las pistas e indicaciones.*
5. *El mapa dará las pistas a cada explorado, las que pueden ser escritas o con dibujos, por ejemplo:*
6. *Recuerda intercambiar roles.*

*Schatzsuche clipart 5 » Clipart Station****Esto te ayudará a reforzar la comprensión y seguimiento de órdenes, el manejo de vocabulario, la atención y tus habilidades sensoriales.*** |

|  |
| --- |
| **SOLUCIONARIO** |
| **ACTIVIDAD Nº1** | **RESPUESTA** |
| **VACACIONES CON MI FAMILIA** | Me encanta ir a la playa con mis padres, acostarme en *el* cemento y ponerme al sol para maquillarme y estar moreno. Este verano estuve con ellos y mis hermanos en Pichilemu, y ha sido el mejor, porque todos los días limpiábamos con las pelotas, baldes y palas de playa, y por las noches salíamos a cantar con nuestras cañas para intentar coger algún pez para la comida del día siguiente.  | ARENA - BRONCEARME – JUGÁBAMOS – PESCAR. |
| **LA PRUEBA DE MATEMÁTICAS** | Mi profesor hizo una prueba de matemática esta mañana. Cuando todos estábamos sentados en nuestras escaleras, ha dicho que sacáramos un periódico y se ha puesto a escribir con un carbón en la puerta las respuestas de la evaluación, que en total eran 10. Ha sido una prueba muy fácil, porque casi todo el curso ha reprobado. | NUESTROS PUESTOS – CUADERNO – PLUMÓN – PIZARRA – PREGUNTAS – APROBADO. |
| **ME ENCANTAN LAS PIZZAS** | Por la noche, a mi madre le encanta atornillar la cena para toda la familia, y como sabe que me gusta poco la pizza que ella prepara, en la tarde comienza a hacer la masa, mezclando la arena con el agua y la sal. Cuando la masa está lista, le pone el resto de los ingredientes y la lleva directo al lavavajillas para que se cocine con el frío. Cuando está lista, la saca, toma la cuchara para cortarla en porciones y las pone en platos para servirlos en la cama del comedor. | PREPARAR – MUCHO – HARINA – HORNO – CALOR – EL CUCHILLO – MESA. |
| **ACTIVIDAD Nº2** | **RESPUESTA** |
| **GALLETAS** |  |
| Lo primero que harás es precalentar el horno a 180°C | **1** |
| Luego, añade la yema de huevo, la esencia de vainilla y el agua. Con tus manos amasa, hasta tener una masa homogénea, cubre con plástico antiadherente y refrigera por 20 min. | **3** |
| Finalmente, saca del refrigerador, hornea 25 minutos, deja enfriar y disfrútalas. | **6** |
| Sobre una mesa o superficie plana, forma un volcán con la harina, agrega el azúcar, la sal, la mantequilla y mézclalos hasta lograr una textura como arenosa. | **2** |
| Pon las galletas crudas sobre una bandeja, barniza con huevo y adorna con confeti de colores, para llevarlas al refrigerador por 20 minutos más. | **5** |
| Sobre una superficie con un poco de harina, extiende la masa con ayuda de un uslero y córtala con un molde de galletas o un vaso. | **4** |
| **PANQUEQUES** |
| Batimos ambos ingredientes con la ayuda de la batidora eléctrica. Si no tienes una, puedes hacerlo manualmente con un tenedor. | **2** |
| Una vez lista la mezcla, calentamos un poco de aceite en un sartén. | **4** |
| Cuando el aceite esté caliente, echamos un poco de mezcla con la ayuda de un cucharón, cubriendo toda la superficie del sartén, moviéndolo para que se reparta. | **5** |
| Comenzamos la receta rompiendo los huevos y poniendo su contenido en un plato profundo junto a la leche. | **1** |
| Luego, añadimos poco a poco la harina mientras continuamos batiendo para que se incorpore a la mezcla. | **3** |
| Una vez que lo hemos cocinado por ambos lados, lo retiramos del sartén y lo ponemos en un plato. | **7** |
| A partir ahora, cocinamos a fuego medio durante un minuto o hasta que se dore y despegue del sartén, momento en el que le damos la vuelta y seguimos cocinándolo por el otro lado. | **6** |
| Finalmente, servimos de inmediato acompañados de manjar o del relleno que desees. | **8** |