



## Guía de Aprendizaje

Unidad: FOOD AND HEALTH    Subsector: ENGLISH WORKSHOP    Nivel: 6° BASICO

**Objetivo Aprendizaje:** Leer y demostrar comprensión de textos adaptados y auténticos simples, no literarios, que contengan palabras de uso frecuente, familias de palabras y repetición de frases, y estén acompañadas de apoyo visual y relacionadas con los temas y las siguientes funciones del año: expresar habilidad e inhabilidad, dar direcciones y explicar posición, solicitar y contrastar información, decir y preguntar la hora, referirse a acciones cotidianas que ocurren al momento de hablar y en el pasado, describir personas y acciones y como éstas se realizan, expresar cantidad, necesidad y posesiones.

**Objetivo de la Guía:** Reforzar vocabulario de la unidad tratada, aplicarlo en contexto y forma aislada.

Nombre: \_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Instrucciones: (Leídas en silencio)

- ✓ Lee atentamente esta guía.
- ✓ Trabaja en forma individual.
- ✓ Pégalas en tu cuaderno o archívalas en tu carpeta.



I. Reconocer el vocabulario relacionado con la unidad, aplicarlo en forma aislada y en contexto.

Escribir una lista de palabras relacionadas con el tema de la unidad y clasificarla en su función.

Rice : arroz	dinner : cena
Mashed : molida/o	beef : carne de vacuno
Lunch : almuerzo	baked : amasado
Pork : carne de chanco	Boiled : hervido , cocido
Breakfast: desayuno	roast fish : pescado asado
mix : mezclar	cut : cortar
Stew : cocer al vapor	Turkey : pavo
Fried : frito	Share : compartir

a. CLASIFICAR LAS PALABRAS SEGUN SU FUNCIÓN EN LA COCINA. Ejemplo línea 1.

FOOD	MEALS	PREPARATIONS	ACTIONS
rice			

II. PREPARAR UNA COMIDA A ELECCIÓN Y HACER UNA LISTA DE LO QUE NECESITARÁ PARA HACERLO. PUEDE INCLUIR JUGOS, PAN, POSTRES, VINOS, ETC

Ejemplo: A BROTH (cazuela)



INGREDIENTS:

RICE, POTATOES, BEANS, CABAGE, CORN, SALT, CONDIMENTS, MEAT. WATER.

