

Liceo Politécnico San Luis
Profesora: Katya Montero
Katya.montero@politecnicosanluis.cl

Guía habilidades cognitivas

Nombre: _____ Curso: 2° ____ Fecha: _____

Objetivo de Aprendizaje:

- Desarrollar hab. Cognitivas básicas

Instrucciones:

Modalidad de trabajo:

1.- Puedes trabajar esta guía de la siguiente manera (la opción que más te acomode):

- a) Responder cada actividad en tu **cuaderno**. No te olvides de colocar el número de la guía y nombre de la actividad.
- b) **Imprimir la guía** y resolverla ahí y luego pegarla en el cuaderno.
- c) **Bajar la guía a tu computadora**, resolverla ahí y guardarla para imprimirla o enviarla por e-mail cuando **te la solicite la profesora**.

2.- **Recuerda** que si tienes dudas siempre puedes contactarnos enviándonos un email para hacer tus consultas.

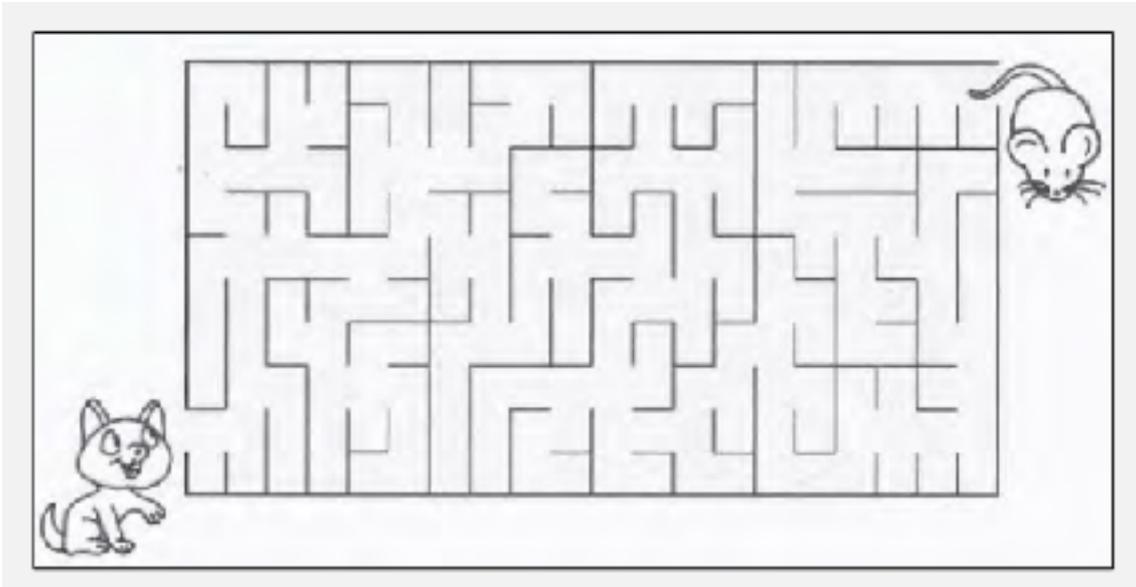
Katya.montero@politecnicosanluis.cl

3.- Luego de terminar de trabajar tu guía, debes hacerla llegar a tu profesora de la siguiente manera:

- a) Siempre a través del correo electrónico.
- b) Si contestaste la guía en tu cuaderno o en una guía impresa puedes sacarle fotos a cada una de las páginas de trabajo y enviarlas. Trata siempre de que estén en orden, que sean claras y nítidas, bien enfocadas para no perder información.
- c) Si vas a enviar fotos de la guía o de las respuestas siempre puedes hacer un solo archivo con algún escáner (celular o computador) o comprimiéndolas.
- d) Si contestaste la guía desde el archivo y la guardaste en tu computador, basta con que envíes el archivo.
- e) Recuerda siempre poner en el mensaje de tu correo: tu nombre, curso y la indicación de qué material estás enviando.

4.- **Recuerda siempre contestar las guías con lápiz pasta azul o negro**. Tener una letra clara que se pueda leer. Todo esto ayuda a una buena corrección.

1. ¿Qué recorrido deberá seguir el gato para alcanzar al ratón?
Haz una línea por dentro del laberinto.



2. ¡Nos vamos de viaje! Escribe 8 cosas que te llevarías si te fueras de viaje.

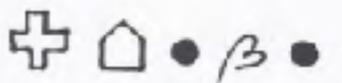
4. Descubre las siguientes palabras a partir de los símbolos correspondientes

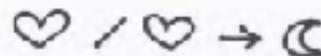
3. Conteste las siguientes preguntas relacionadas con las figuras que se presentan a continuación:



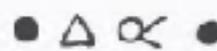
- ¿Cuántas flechas hay en la anterior secuencia de figuras? _____
- ¿Qué figura hay a la derecha del triángulo? _____
- ¿Qué figura se encuentra entre dos flechas? _____
- ¿Qué figura está a la derecha de la flecha hacia arriba? _____
- ¿Qué figura está a la izquierda de la flecha hacia abajo? _____
- ¿Qué figura está entre el círculo y el rombo? _____

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
●	*	♥	☸	☾	○	△	→	≡	+
K	L	M	N	Ñ	O	P	Q	R	S
-	⏏	∞	□	└	/	⊕	~	⊗	∨
T	U	V	W	X	Y	Z			
Ω	α	ψ	⌏	⊙	β	ℓ			









5. Lee la siguiente receta y responde V (verdadero) o F (falso) según corresponda.

'Bizcocho de yogur'

Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur de limón
- Aceite de oliva (1 medida de yogur)
- Azúcar (2 medidas de yogur)
- Harina (3 medidas de yogur)
- 1 sobre de levadura
- 1 limón
- 1 cucharada de azúcar glas
- Harina y mantequilla para untar el molde

Procedimiento

Precalienta el horno a 180°C

Casca los huevos y añádelos junto al azúcar en un bol grande. Bátelo hasta que esté bien mezclado con una varilla manual o una cuchara de madera.

Añade a la masa el yogur y el aceite y continúa batiendo. Limpia el limón y con un rallador, ralla la cáscara sobre el recipiente.

Pasa por un colador la harina y la levadura y añádelos a la masa. Mezcla bien todos los ingredientes.

Unta un molde con mantequilla, espolvoréalo con harina para evitar que se pegue. A continuación, vierte la masa dentro e introdúcela en el horno.

Tras 40 minutos, apaga el horno, retira el bizcocho y deja que se temple. Pasa un cuchillo por los bordes del molde para sacarlo fácilmente y desmóldalo.

Por último, espolvorea el bizcocho con un poco de azúcar glas.

Afirmaciones:

- a) La receta lleva más cantidad de azúcar que de harina.
- b) Entre los ingredientes encontramos aceite de oliva.
- c) El horno debe precalentarse a 120°C.
- d) Se deben añadir todos los ingredientes al mismo tiempo en un bol grande y mezclarlo todo.
- e) Antes de verter la masa sobre el molde, debemos untarlo con mantequilla y espolvorearlo con harina para que no se pegue.
- f) Al retirar el bizcocho del horno, podemos desmoldarlo inmediatamente.