

GUÍA PEDAGÓGICA N° 19 DE RETROALIMENTACIÓN

Escuela: HILARIO ASCASUBI

CUE: 7000-072-00

Docente/s: Fernández, Adriana.

Grado: 3° Primer Año EGB 3 Ciclo Básico.

Turno: mañana

Área/s: Lengua.

Título de la propuesta: “En casa, en familia, juntos podemos”.

AREA: LENGUA.

Contenidos:

-Comprensión de textos del realismo mágico. Características.

-Comprensión de textos expositivos. Características.

-Recursos.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

-Lee y comprende los textos.

-Interpreta consignas.

-Reconoce las características de los textos ficcionales.

-Identifica los recursos de los textos expositivos.

Actividades:

1-Lean el siguiente fragmento de la novela Como agua para el chocolate de la narradora mexicana Laura Esquivel (1950)

Dicen que la tía Tita era tan sensible que desde que estaba en el vientre de mi bisabuela lloraba y lloraba cuando esta picaba cebolla, su llanto era tan fuerte que Nacha, la cocinera de la casa, que era medio sorda, lo escuchaba sin esforzarse. Un día los sollozos fueron tan fuertes que provocaron que el parto se adelantara. Y sin que mi abuela pudiera decir ni pío, Tita arribó a este mundo

prematuramente, sobre la mesa de la cocina, entre los olores de una sopa de fideos que estaba cocinando, los del tomillo, el laurel, el cilantro, el de la leche hervida, el de los ajos y, por supuesto, el de la cebolla.[...]

Contaba Nacha que Tita fue literalmente empujada a este mundo por un torrente impresionante de lágrimas que desbordaron de la mesa y el piso de la cocina.

En la tarde, cuando el susto había pasado y el agua, gracias al efecto del sol, se había evaporado, Nacha barrió el residuo de las lágrimas que había quedado sobre la loseta roja que cubría el piso. Con esta sal relleno un costal de cinco kilos que utilizaron para cocinar bastante tiempo.

Este inusitado nacimiento determinó el hecho de que Tita sintiera un inmenso amor por la cocina y que la mayor parte de su vida la pasara en ella, prácticamente desde que nació pues, cuando contaba con dos días de edad, su padre, o sea mi bisabuelo, murió de un infarto. A mamá Elena, de la impresión se le fue la leche. Como en esos tiempos no había leche en polvo, ni nada que se le pareciera, y no pudieron conseguir nodriza por ningún lado, se vieron en un verdadero lío para calmar el hambre de la niña. Nacha que se las sabía todas respecto a la cocina – y muchas otras cosas que no vienen al caso – se ofreció a hacerse cargo de la alimentación de Tita [...].

Por tanto, desde ese día, Tita se mudó a la cocina y entre atoles y tés creció de lo más sana y rozagante.

Algunas veces lloraba de balde, como cuando Nacha picaba cebolla, pero como las dos sabían la razón de estas lágrimas, no se tomaban en serio. Inclusive se convertían en motivo de diversión, a tal grado que durante la niñez Tita no diferenciaba bien las lágrimas de la risa de las del llanto. Para ella, reír era una forma de llorar.

Laura Esquivel, Como agua para el chocolate, Buenos Aires, Grijalbo, 1993.
(Fragmento)

2-Realiza las siguientes actividades en relación con el **marco narrativo del texto.**
(espacio, tiempo y personajes)

a-Indica en qué ámbito se desarrollan los hechos y cuáles son sus características.

b-Marca con un tilde las afirmaciones verdaderas y con una cruz las falsas

La narración va del pasado al presente

La narración va del presente al pasado

Los sucesos narrados tienen una fecha precisa

Los sucesos narrados tienen el tiempo impreciso del recuerdo

c-Señala con un tilde lo que corresponda.

-Los sucesos narrados están vinculados...

A la historia de un país

A la historia de una familia

A la historia de un pueblo

3-Trancribe las características de los personajes

a-La tía Tita es.....

b-Nacha, la cocinera, es.....

4-Responde las siguientes preguntas

a-¿Cuáles son los sucesos verosímiles narrados en este fragmento?

b-¿Cuáles son los sucesos inverosímiles o “mágicos” que presenta el relato?

c-¿Qué rasgo especial hace de la tía Tita un personaje realista y mágico a la vez?

5-Tacha lo que no corresponda

a-La voz ficcional que narra este texto es la nieta de la tía Tita// Nacha, la cocinera// la bisnieta de la madre de la tía Tita.

b-El tipo de narrador elegido por Laura Esquivel es en primera persona protagonista// primera persona testigo//tercera persona omnisciente.

6-Lee el siguiente texto expositivo sobre la cocina mexicana. Marca párrafos, reléelos y subraya las palabras clave.

Gastronomías mexicanas

La gastronomía mexicana reúne los sabores de dos continentes gracias a la herencia prehispánica. Pero tampoco es lejana a las de Asia, del Medio Oriente, del resto de América latina e incluso de las cocinas africanas.

Cada estado mexicano tiene sus propias recetas y tradiciones culinarias, de manera que no existe un concepto único de cocina mexicana. Aunque se establecen diferencias entre regiones, se mantienen ciertos ingredientes y tendencias comunes dentro de la diversidad. También es posible que un platillo de la gastronomía local se extienda por regiones más amplias o, incluso a nivel nacional. Sirva de ejemplo el pozole (sopa de maíz y pollo o cerdo) que está identificado con Jalisco y Guerrero. Por ello es mejor hablar de las gastronomías en plural y no solo de una gastronomía mexicana.

Durante la época prehispánica los indígenas se alimentaron de vegetales, sobretodo de maíz, frijol y chile. También el jitomate, el cacao, el aguacate, la calabaza y el nopal fueron alimentos muy importantes para los indígenas. Las técnicas y utensilios característicos de la cocina mexicana no han cambiado desde la época precolombina. El metate y el molcajete son pequeños molinos de piedra volcánica. Pero como la licuadora y el molino industriales son una variante más práctica que los utensilios tradicionales, cada vez menos gente cocina con el molcajete. Sin embargo, es deseable cocinar con los utensilios tradicionales, pues influyen en el sabor.

En www.spanisch.rgzh. (Fragmento)

7-Marca con una cruz la opción correcta.

-La información va...

De lo particular a lo general

De lo general a lo particular

8-Escribe las notas marginales que podrían acompañar a cada párrafo para indicar su tema.

9-Si hay definiciones o ejemplos, subráyalos con distintos colores.

10-Busca información de las propiedades curativas y usos de estas hierbas en la gastronomía: tomillo, laurel y cilantro. Luego elabora un texto expositivo, teniendo en cuenta todas las características estudiadas.

Director Sanchez, Mario.