

Colegio Cristiano Emmanuel

Lenguaje y Comunicación / 6° Año Básico

---------------------------------------------------------

**Guía de revisión y corrección**

**Actividad enviada en la semana 7**

Instrucción:

Con la ayuda de esta guía de respuestas, revisa tu tarea de la semana 7, del lunes 27 de abril, sobre los textos informativos de las páginas 50 a la 53, del Texto de la asignatura.

1. Lee el texto 3 de las páginas 50 y 51, responde en tu cuaderno las preguntas 9, 10 y 11 de la página 51.

**Página 51**

9. Porque la quinoa es el único alimento vegetal que posee todos los aminoácidos

esenciales, *oligoelementos* y vitaminas, y no contiene gluten.

¿QUÉ SON LOS OLIGOELEMENTOS?  
Los oligoelementos son sustancias químicas primordiales para el buen funcionamiento del organismo y que intervienen en el metabolismo.

10. La quinoa supera en valor calórico de la leche, la carne y los huevos.

11. La imagen representa la propiedad cicatrizante de la quinoa.

1. Responde, en tu cuaderno las preguntas 1, 2 y 3 de la página 52; las preguntas 4, 5, 6 y 8 de la página 53.

**Página 52**

* + - 1. a. ajo. b. cilantro. c. perejil. d. orégano.
      2. • Aymara: papa, quínoa, harina de maíz, charqui, carne de camélidos.

• Mapuche: porotos, chuchoca, piñón, tortilla de rescoldo, gallinas, peces, mariscos,

merquén.

• Rapa Nui: camote, taro, gallinas, pescados y mariscos, ñame, plátano, langosta.

* + - 1. Los beneficios de la quínoa son, entre otros: contribuye a una óptima circulación de la sangre, tiene propiedades cicatrizantes y desinflamantes.

**Página 53**

* + - 1. Respuesta variable. La respuesta puede ser, por ejemplo, que es típico porque se elabora con ingredientes propios del país o porque es común su preparación en sus hogares.
      2. La característica más relevante del merquén es su sabor picante y su aroma ahumado.

El merquén posee varias propiedades beneficiosas para el ser humano, una de las destacables es que actúa contra el dolor. La capsicina es la molécula del ají que produce su picor y hoy indispensable herramienta en la investigación farmacológica del dolor, pues a su efecto doloroso le sigue una respuesta analgésica. A partir de este hallazgo la industria farmacológica intenta y sigue intentando modificar la molécula para que no pique y sólo produzca analgesia. Además, posee vitamina A y C, entre otros nutrientes.

* + - 1. Los alimentos similares son: gallinas, pescados y mariscos.

El objetivo es complementar y justificar la información entregada, presentando el valor

nutricional de la quinoa con sus respectivos valores.