



LANGUAGE

Chapter 24

2nd
SECONDARY

TEXTOS



 **SACO OLIVEROS**

NO TE OLVIDES DE TU SALUD MENTAL



Busca ayuda profesional si lo necesitas

Llama a tu familia



Mantente activo



Come saludable



Habla sobre tus sentimientos con alguien de confianza

Duerme al menos 8 horas diariamente



covid19espanol.com

@esp_covid1

Armas de joven

Bastón mágico
Arma de su infancia, es flexible pero resistente y con un poder tremendo.

Nube Voladora

Símbolo como medio de transporte y sólo puede ser usada por una persona de corazón puro.

comida porcinamedante la vista de humanos

TÉCNICAS DE PELEA

Genkidama (Esfera de espíritu)
Cabe volver la mano en alto para que todos los seres vivos se unan más allá de la esfera más allá de su energía.

LAS TRANSFORMACIONES de GOKÚ

Gokú, el protagonista de Dragon Ball, es un personaje completo. Por un lado, Gokú es una persona noble que tiene el corazón puro y es el símbolo de la inocencia y fuerza que todas las personas llevamos dentro, y por otro lado, es un superhéroe que salva a la Tierra cada vez que es atacada por algún villano. Y es que desde el inicio de Dragon Ball, Gokú se la ha pasado entrenando y aprendiendo técnicas de pelea como el Kame Hame Ha, la Genkidama o el Kaio Ken, para incrementar sus habilidades y su fuerza. Y como es un Saiyain, aprendió que podía canalizar su poder para transformarse en Oozaru y Super Saiyain (en diversas etapas). Gracias a su continuo entrenamiento, sus técnicas y sus transformaciones, Gokú logró convertirse en el guerrero más fuerte del universo. Una vez más, Gokú nos da una lección: a través del esfuerzo constante lograremos ser cada vez mejores personas.

Otras transformaciones

Super Saiyain Falso

Super Saiyain Ascendido

Ultra Super Saiyain

Super Saiyain Full Power

Gogeta

es la fusión entre los Saiyains: Gokú y Vegeta. Al realizar la fusión correctamente.

Gogeta (Super Saiyain 1)

Gogeta (Super Saiyain 3)

Gogeta (Super Saiyain 4)

Veku (Gogeta) cuando hace mal la fusión

Vegetto

es el resultado de la fusión de los Saiyains: Gokú y Vegeta. Al realizar la fusión correctamente.

Tienen que ser puros en ambas especies

Vegetto (normal)

4ti pelo es más parecido a Vegeta que a Gokú

Vegetto (Super Saiyain)

Super Saiyain 2

La transformación de super saiyaín 2 ocurre cuando los poderes del super saiyaín son más fuertes. El saiyaín se transforma al enfurecerse aún más que al convertirse en super saiyaín. El cabello crece.

Oozaru y pelo rojo

Esta transformación tiene un límite de tiempo

Puede unirse de forma atómica de los dos

Vegetto (Super Saiyain)

Super Saiyain 3

Para transformarse en super saiyaín 3, se necesita superar los poderes del super saiyaín 2. El cabello crece hasta la altura de las rodillas.

Super Saiyain Dios

Se necesita la potencia de seis transformaciones de Saiyain puros para que uno de ellos se transforme. La apariencia del Saiyain cambia, el tono de la piel se vuelve más bronceado, el cabello se levanta ligeramente y se vuelve de color rojo. Los ojos también se vuelven rojos, y el aura se torna más explosiva y con un aspecto en llamas.

Super Saiyain 4

Es diferente de las anteriores. Se necesita tener colas y transformarse primero en Oozaru. Sólo si el Saiyain es capaz de razonar cuando está convertido en Oozaru y ha superado los poderes de él super Saiyain 3, se transformará en super Saiyain 4.

Super Saiyain Oozaru (Oozaru dorado)

Se necesita tener el suficiente poder como para transformarse en super Saiyain 3 y ver la Luna directamente. Igual que la transformación Oozaru, el Saiyain que se transforma pierde la razón si no tiene suficiente entrenamiento.

TEXT
O

- Enunciado o conjunto coherente de enunciados orales o escritos

TIPOLOGÍA TEXTUAL

Tienen un propósito: informar, persuadir, instruir, describir, argumentar, etc.

CONTINUOS

NARRATIVOS

EXPOSITIVOS

ARGUMENTATIVOS

INSTRUCTIVOS

DESCRIPTIVOS

RECETA

DISCONTINUOS

INFOGRAFÍAS

MAPAS

FORMULARIOS

HOJAS INFORMATIVAS

AVISOS Y ANUNCIOS

VALES Y CUPONES

CERTIFICADOS

HISTORIETA

LÍNEA DE TIEMPO



I. LA RECETA

Es un texto instructivo que especifica los pasos para la elaboración de un plato de comida.

Estructura:

- Nombre del plato
- Enumeración de los ingredientes
- Instrucciones de elaboración



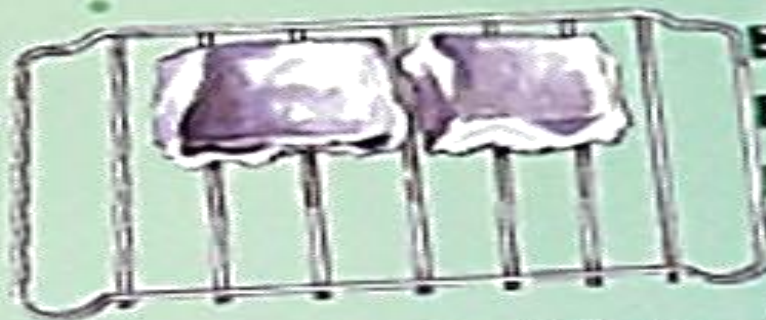
Formas de expresión:

Forma 1:	Forma 2:	Forma 3
Fórmulas encabezadas por “se”	En imperativo	En infinitivo
➤ Se deja macerar la carne.	➤ Deje macerar la carne.	➤ Dejar macerar la carne.
➤ Se mezcla, se corta, se añade...	➤ Deja macerar la carne.	➤ Mezclar, cortar y añadir.

Las formas deben mantenerse iguales a lo largo de toda la explicación.

Tostadas de queso

Ingredientes (para cuatro personas)
4 lonchas de queso para fundir
4 rebanadas de pan de molde tostadas (recién hechas)
4 lonchas de jamón york
2 peras muy maduras



1. Enciende el horno a fuego fuerte. Coloca sobre cada una de las tostadas de pan una loncha de jamón, media pera pelada, sin pepitas y cortada en láminas, y el queso en último lugar.

2. Envuelve cada tostada en papel de aluminio y mételas en el horno caliente durante cinco minutos. Sirvelas calientes.

¡Cuidado con el horno!

Nombre
del plato

Enumeración
de
ingredientes.

Instrucciones
de
elaboración

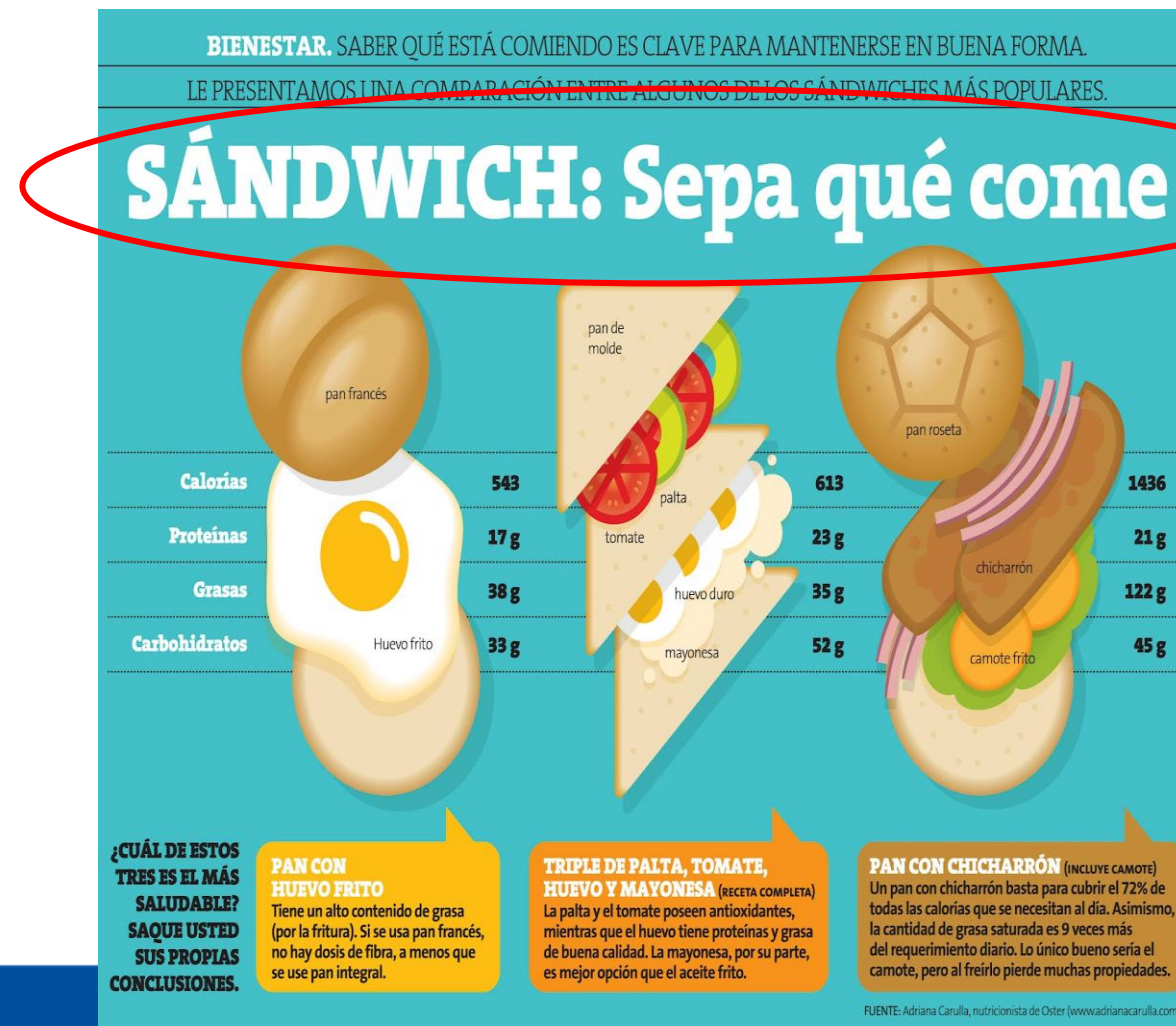
I. LA INFOGRAFÍA

Es un texto discontinuo, un diseño gráfico en el que se combinan textos y elementos visuales con el fin de transmitir información precisa sobre variadas temáticas (científicas, deportivas, culturales, literarias, etc.).

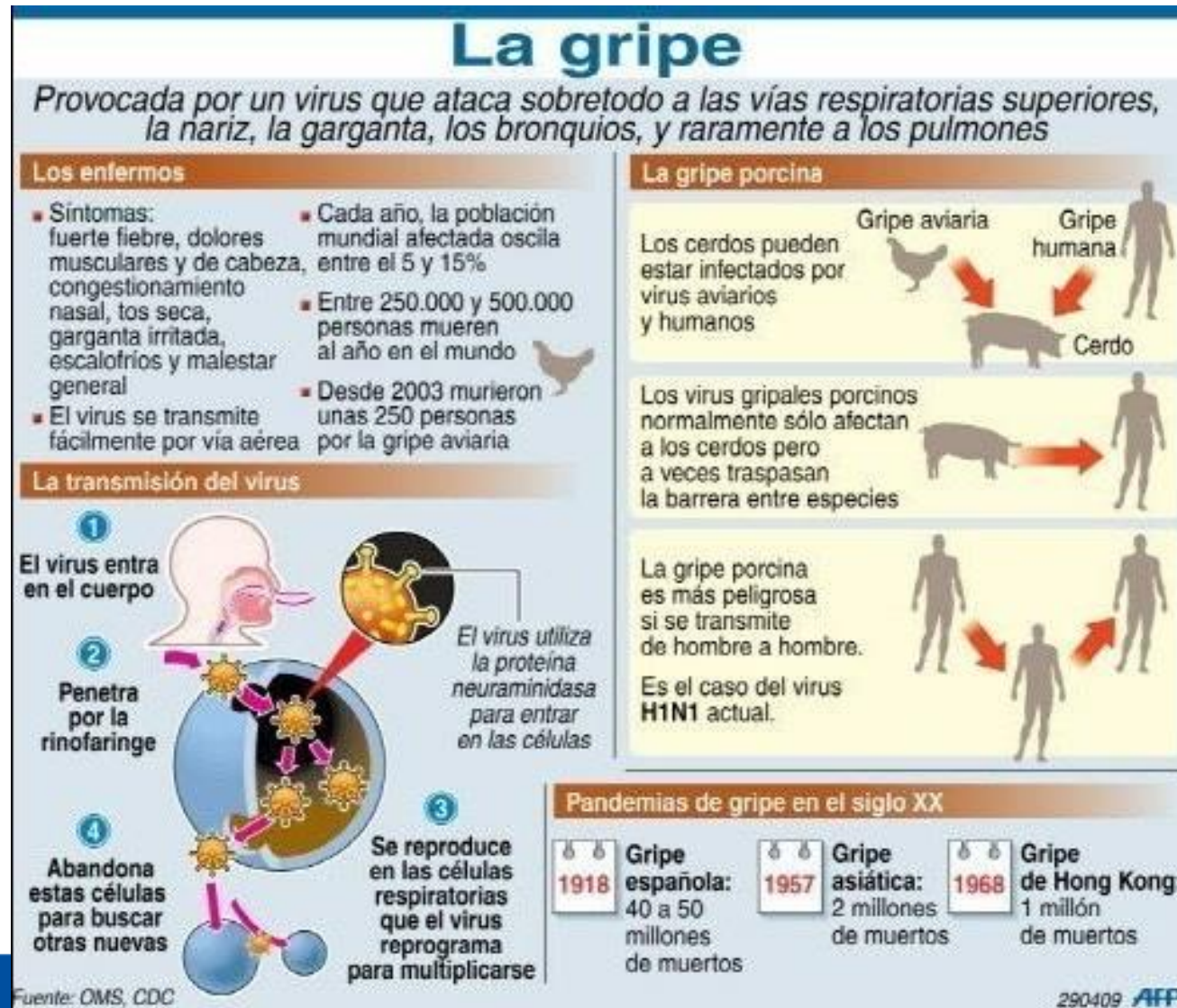
A. Estrategias para la lectura y la comprensión :

1. Recuerde leer siempre el título y la fuente de la infografía.

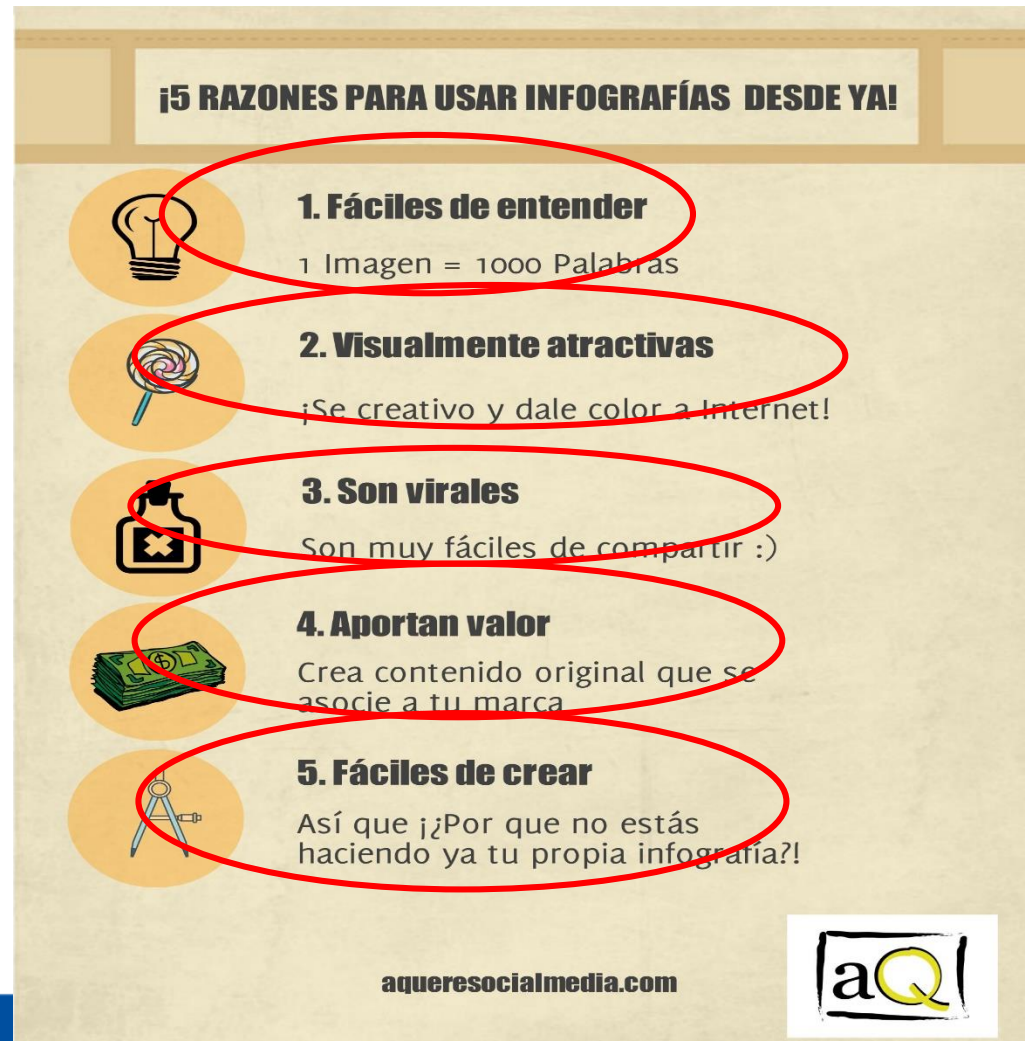
Le ayudará a comprender cuál es la idea central, y quién emite la información para predecir cuál puede ser el tema.



2. Realice primero una lectura global de la infografía para extraer el tema central, luego lea detenidamente cada parte, relacionando la información detallada con la información global.



3. Lea con atención cada una de las informaciones verbales que aparecen en la infografía. Recuerde que estas van relacionadas con las imágenes, que se utilizan para ilustrar o ejemplificar la idea que se expone.



4. Las imágenes también contienen información, por lo tanto, no olvide mirarlas con atención y relacionarlas con lo que leyó.

¡5 RAZONES PARA USAR INFOGRAFÍAS DESDE YA!

- 1. Fáciles de entender**
1 Imagen = 1000 Palabras
- 2. Visualmente atractivas**
¡Se creativo y dale color a Internet!
- 3. Son virales**
Son muy fáciles de compartir :)
- 4. Aportan valor**
Crea contenido original que se asocie a tu marca
- 5. Fáciles de crear**
Así que ¿Por que no estás haciendo ya tu propia infografía?!

aqueresocialmedia.com



5. Cuando conteste las preguntas de comprensión, preste atención a cada una de las alternativas y marque siempre aquella más completa de acuerdo al texto. Si hay alguna información que no recuerde con precisión, identifique donde aparece la información y relea el texto.



B. Estructura de la infografía:

1. Titular Debe ser corto pero directo, que exponga el tema que se va a tratar.

2. Bajada o subtítulo En el cual se contarán algunos pormenores del tema a tratar.

3. Contenido visual Son los íconos, fotos, dibujos, diagramas, etc.

6. Créditos La persona que ha hecho la infografía.

5. Fuentes Aquel lugar de donde hemos extraído la información.

4. Texto informativo En este punto nos referimos a la tipografía que usaremos, el tamaño de la letra, así como su color y sobretodo recalcar que debe ser breve pero directo.

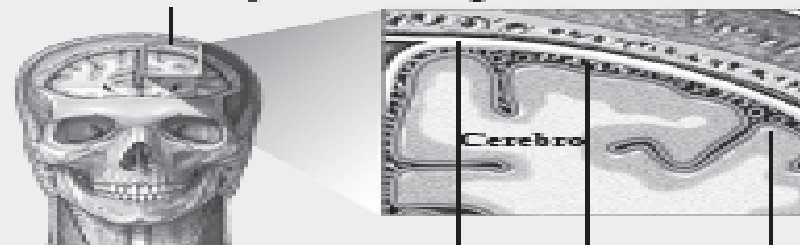


Observe atentamente las siguientes infografías y responda.

Definición, síntomas y prevención

La meningitis es la inflamación o daño en las membranas que recubren el cerebro —meninges— y el líquido cefalorraquídeo, al ser atacados por microorganismos, bacterias o virus.

"Meningitis" son las membranas que recubren el cerebro y la médula espinal.



Duramadre (dos capas) — Aracnoides Piamadre

Tipos de meningitis

Virósicas

Son producidas por virus. Habitualmente tienen un curso benigno y no requieren tratamiento antibiótico. Excepcionalmente no dejan secuelas.

Bacterianas

Son producidas por bacterias. Son graves, requieren tratamiento médico precoz y pueden dejar secuelas, incluso producir la muerte.

Medidas de prevención y control

- El cumplimiento del calendario nacional de vacunación.
- Evitar el hacinamiento en la vivienda y en sitios laborales. Ventilar los ambientes.
- En instituciones cerradas, de surgir algún caso será necesaria una evaluación particularizada por parte de la institución involucrada junto con la autoridad sanitaria correspondiente.
- En el caso de comedores, es recomendable no compartir vasos, utensilios, caramelos, toallas, chupetines, chupetes, etc., y lavarse las manos con agua y jabón.
- Limpieza domiciliaria diaria, poniendo especial énfasis en pisos, baños y cocinas.
- En ciertos casos de meningitis bacteriana, los contactos domésticos y las personas cercanas al paciente deben recibir quimioprofilaxis antibiótica para evitar la diseminación de la enfermedad.

Síntomas en bebés

(Estos se notarán este se dan al mismo tiempo)



Temperatura inferior a 36°



Rechazo a comer o vómitos



Irritabilidad



Manchas o moretones



Mollera hinchada



Somnolencia o letargo



Retracción de la nuca



Llanto persistente

Síntomas en niños y personas mayores



Rechazo a la luz



Dolor articular



Somnolencia



Convulsiones



Fiebre



Vómitos



Cefalea



Dolor de nuca

1 Observe atentamente las siguientes infografías y responda.

a. ¿Qué título correspondería a esta infografía?

- A) Cómo prevenir la meningitis
- B) Síntomas de la meningitis
- C) Tipos de meningitis
- D) Información sobre la meningitis

2 b. ¿Para qué tipo de campaña se podría utilizar la información mencionada?

- A) De prevención frente a la meningitis
- C) De cuidado doméstico para madres y profesoras
- B) De vacunación para cuidar a la población de riesgo
- D) De información sobre los riesgos de la meningitis



La receta también puede presentarse como infografía.



Postre de angelitos

Manitas
PRENSA LIBRE

Ingredientes

- 1 bolsa de angelitos grande
- 1 lata de leche condensada
- anicillos
- paletas de helado

Procedimiento

- 1** Inserta una paleta de helado en cada angelito.
- 2** Echa la leche condensada y los anicillos en diferentes recipientes hondos. Toma cada angelito por la paleta, pásalo por la leche condensada y luego por los anicillos.
- 3** Coloca los angelitos en una bandeja.

Sirve los angelitos en tu fiesta de cumpleaños.

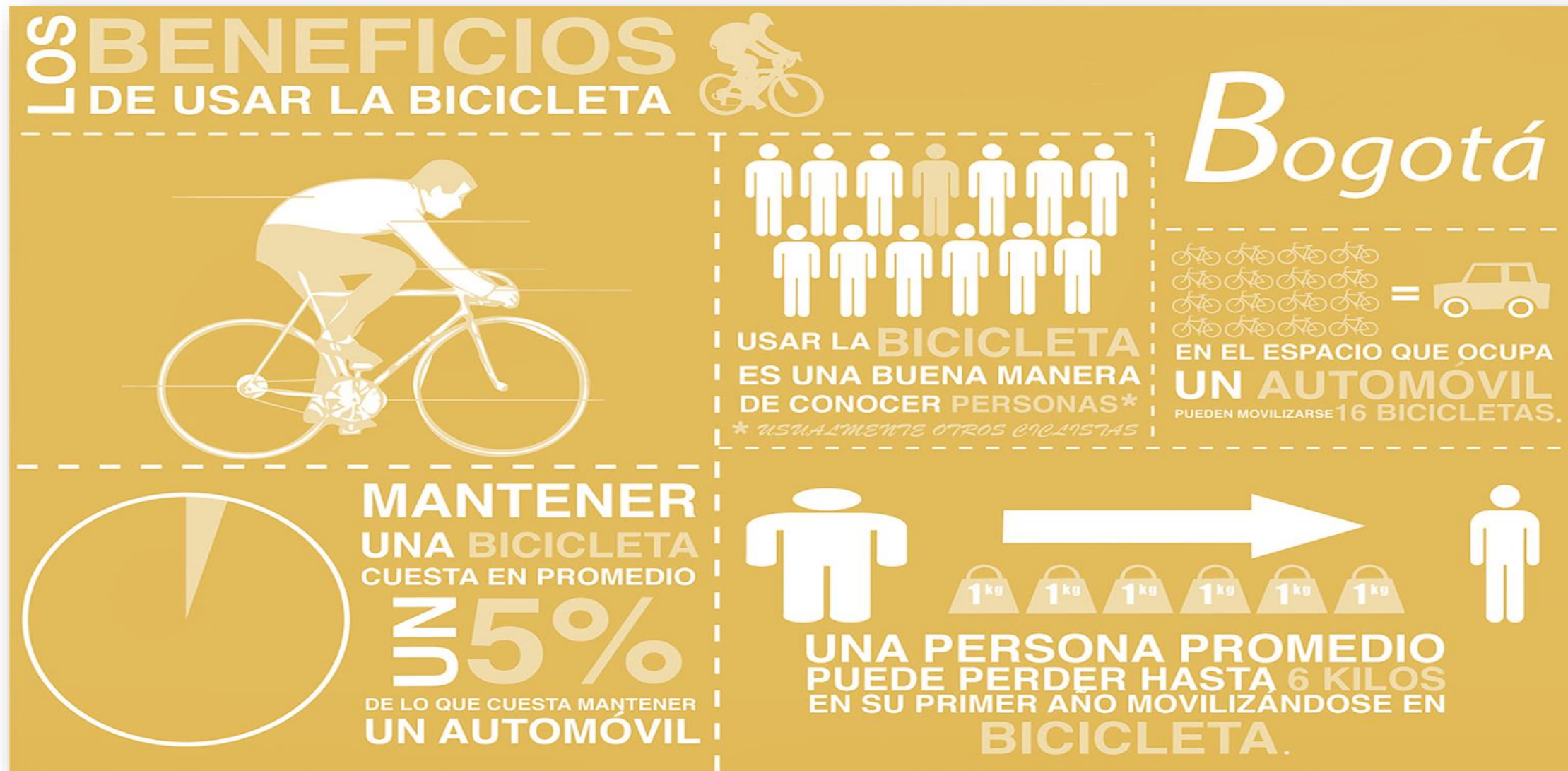
Responda las siguientes preguntas.

a. **¿Cuál es el orden secuencial de la receta?**

- A) Colocar los angelitos en una bandeja, insertar en una paleta de helado cada angelito, pasar los angelitos por leche condensada y por los anicillos.
- B) Pasar los angelitos por leche condensada y por los anicillos, colocar los angelitos en una bandeja, insertar en una paleta de helado cada angelito.
- ← C) Insertar en una paleta de helado cada angelito, pasar los angelitos por leche condensada y por los anicillos, colocar los angelitos en una bandeja.
- D) Colocar los angelitos en una bandeja, pasar los angelitos por leche condensada y por los anicillos, insertar en una paleta de helado cada angelito.

5

Analice el siguiente texto discontinuo, luego marque la alternativa correcta.



4. El texto discontinuo es

- A) un afiche sobre la historia de la bicicleta.
- B) un cuadro porcentual sobre las ventas de bicicletas.
- ☒ C) una infografía sobre las bondades de la bicicleta.
- D) una pancarta que induce al uso de la bicicleta.

5. ¿Qué idea es incompatible sobre el uso de la bicicleta?

- A) Beneficia al espacio ecológico.
- ☒ B) Permite la gestión del tiempo.
- C) Mejora nuestra salud física.
- D) Acelera la circulación



6 Analice la infografía y responda.

a. ¿Cuál es el propósito comunicativo de la infografía anterior?

- A) Informar los niveles de desnutrición en el mundo
- B) Expresar los sentimientos del autor con respecto a la hambruna mundial
- C) Mostrar los países que han aumentado su número de personas desnutridas con respecto a un periodo anterior
- D) Argumentar sobre los motivos que llevan a una persona a la desnutrición



7

Cierto día de vacaciones, mi mamá tuvo que salir al trabajo bastante temprano, por lo que había dejado en una de las mesas de la cocina, algunos ingredientes con los que se podría preparar una riquísima entrada: la causa rellena. Sin embargo, ni mi hermana ni yo sabíamos cómo lo preparaba nuestra mamá; entonces, tuvimos que llamarla y ella nos dictó lo siguiente:

Preparación:

Primero, sancochen, pelen y, en un recipiente, aplasten las papas; luego, agreguen el aceite, la sal, el jugo de limón y los ajíes licuados. Mezclen todo. En otro recipiente, deshilachen la pechuga de pollo y luego mézclenlo con la mayonesa.

En un molde, echen ambas mezclas de manera intercalada: primero, la de las papas, luego, la del pollo deshilachado, y nuevamente la de papas. Vacíen el contenido en un plato, acompañenlo con hoja de lechuga y decórenlo con perejil, rodajas de tomate, una aceituna y una rodaja de huevo sancochado.



8

Escriba la receta de su postre favorito.

Ingredientes:

¿ _____ 2 manzanas

¿ _____ 5 plátanos

¿ _____ $\frac{1}{4}$ de uva

¿ _____ papaya

¿ _____ Yogurt

¿ _____ 1 leche condensada



Lavar las frutas, picar las frutas, colocar la fruta, colocar la fruta picada en un recipiente. Finalmente vierte el yogurt y la leche condensada al gusto.