



|         |                     |           |                       |    |    |                     |
|---------|---------------------|-----------|-----------------------|----|----|---------------------|
| TEACHER | Lic. Fany, BELEN Z. | GRADE     | 2 <sup>nd</sup> GRADE |    |    | LESSON<br><b>04</b> |
| SUBJECT | VERBAL REASONING    | CLASSROOM | A1 – A2               |    |    |                     |
| LEVEL   | PRIMARY             | DATE      |                       | 09 | 20 |                     |

## TOPIC: INFOGRAFÍA

### 01. ¿Qué es una infografía?:

➤ Observa la siguiente Infografía:

#### Lista de alimentos saludables recomendados para quioscos escolares

**Cereales**

Kiwicha, quinua, cañihua, trigo, cebada, arroz, maíz y productos derivados bajos en sal, aceite o azúcar.



**Tubérculos**

Papa, olluco, oca, mashua, chuño, yuca, camote, entre otros.



**Líquidos**

De frutas naturales, sin azúcar o bajo contenido de la misma.



**Productos de panificación**

Pan de cebada, pan francés, pan de labranza, Tostados y galletas con bajo contenido de sal, azúcar y grasas trans.



**Frutas**

Frescas y de estación (ensalada de frutas).



**Infusiones**

Manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, cedrón, muña. Agua hervida o envasada con o sin gas.



**Legumbres**

Habas, tarwi.



**Frutos secos**

Mani, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas.



**Sándwichs:**

Pollo, res, pavo, pescado (guisados o sancochados).



**Lácteos**

Quesos frescos, leches enteras, semidescremadas.



**Ingredientes añadidos para alimentos sólidos**

**Bajo en aceite**  
menos a 3 gramos (1 cucharita) **x100** gramos (pedazo de carne)

**Bajo en sal**  
1,24 gramos (1/4 cucharita) **x100** gramos (pedazo de carne)

**Ingredientes añadidos para alimentos líquidos**

**Bajo en azúcar**  
6,25 gramos (1 1/4 cucharitas) **x250** mililitros

**1 vaso de gaseosa contiene 10 a 12 cucharitas de azúcar**

## 2. Marca el significado de las siguientes palabras.

a) Papa deshidratada usada en la comida criolla de la región andina.

☐

b) Legumbre oriunda del Perú que produce granos.

☐

c) infusión muy aromática de uso medicinal.

☐

d) Cereal con el cual fermentado se hace chicha.

☐

## 3. Marca con una (x) la acepción de cada palabra empleada en el texto:

A. OCA:

a) Ganso doméstico por lo general de color blanco.

b) Juego de mesa con 53 casillas en la que se mueve una ficha de acuerdo con las tiradas de los dados.

c) Planta de la familia Oxalidáceas y raíz con tubérculos feculentos casi cilíndricos amarillo de sabor dulce.

B. BAJO:

a) De poca altura.

b) Dicho de una cosa. Que está en lugar inferior.

c) Pobre, escaso, dieta baja en calorías.

ESTACIÓN

a) Cada una de las cuatro partes o tiempos en las que se divide el año.

b) Tiempo, temporada, en la estación presente.

c) En los ferrocarriles y líneas de autobuses o del metropolitano.

**4. Contesta las siguientes preguntas:**

a) ¿Cuál es la fuente de la infografía?

---

b) ¿Cuántas cucharaditas de azúcar contiene un vaso de gaseosa?

---

**5. Marca la alternativa correcta:**

A) Por 100 gramos de carne:

+ ¿Cuánto aceite se debería agregar?

+ ¿Cuánta sal se debería agregar?

B) Por 250 mililitros de líquido:

+ ¿Cuánta azúcar se debería agregar?

**6. Completa el cuadro con alimentos que no aparecen en la infografía.**

| FRUTAS | LÁCTEOS | CEREALES | FRUTOS SECOS |
|--------|---------|----------|--------------|
|        |         |          |              |
|        |         |          |              |

