





## **GUIA DE TRABAJO AL HOGAR 3°A-B-C 2020**

**Docente:** Gabriela Vergara, Jeannette Sánchez, Alejandra Silva. **Docente PIE:** Sandra Echeñique.  
**Asignatura:** Lenguaje y comunicación. **Fecha:** martes 07 de julio de 2020  
**Objetivo de Aprendizaje:** Leer independientemente y comprender textos no literarios (OA6)  
Comprender textos aplicando estrategias de comprensión lectora (OA2) Desarrollar el gusto por la lectura, leyendo habitualmente diversos textos. (OA 7)

### **La Receta**

La receta es parte de los textos no literarios del **tipo instructivo**, ya que entrega indicaciones e ingredientes para preparar un plato. El uso de la receta es práctico, fácil de leer y clasificar.



Los textos instructivos son aquellos que **nos dan indicaciones sobre como hacer algo, señalándonos paso a paso** como efectuarlo.

Estos textos son directos y claros, y utilizan palabras muy precisas. La secuencia de pasos que se entregan deben ser ordenada para no confundir al lector y pueda guiarlo para lograr lo deseado.

### **Estructura de la receta.**

**Título:** Nombre de la receta.

**Subtítulo:** Algunas recetas dan información sobre el rendimiento (cantidad de porciones) de la misma. En otros casos, aquí se registra el tiempo que se necesita para hacer el plato.

**Ingredientes:** La receta presenta una lista de los ingredientes requeridos con sus cantidades o proporciones

**Preparación:** En esta parte se guía la elaboración de los alimentos, detallando paso a paso los procedimientos usados.

### **Actividades**

1.- ¿Para qué crees que sirven las recetas?


2.- ¿Has preparado alguna receta?, ¿cuál?


3.- ¿Qué receta le recomendarías preparar a un amigo o amiga?




Lee atenta y comprensivamente la siguiente receta.

## Pizzetas divertidas

### Ingredientes

- 4 bases de pizzetas.
- 4 cucharadas de salsa de tomate.
- 100 gramos de aceitunas.
- 2 pimentones (uno verde y uno rojo).
- 100 gramos de palmitos.
- 100 gramos de salame.
- 250 gramos de queso mantecoso granulado.



### Preparación

- > Cubrimos con la salsa de tomate la base de las pizzetas y agregamos sobre ellas el queso mantecoso granulado.
- > Cortamos las aceitunas, los palmitos, los pimentones y el salame en rodajas.
- > Decoramos las pizzetas con los ingredientes formando caras sonrientes.
- > Introducimos las pizzetas al horno durante unos 8 minutos y servimos.

Responde las siguientes preguntas con base a la receta leída.

1.- ¿Qué ingredientes se nombran en la receta?


2.- ¿Qué se debe cubrir con salsa de tomate?

--

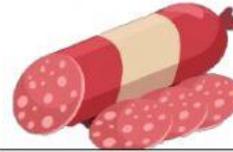
3.- ¿Qué se debe hacer luego de terminar de decorar la pizzetas con las caras sonrientes?






**4.- ¿Cuántos pasos tiene la preparación?**


**5.- De acuerdo con la preparación, ¿Qué ingrediente es el que se corta primero? Marca el alimento que corresponde.**



**6.- Une cada uno de los pasos de la preparación con el número que corresponde.**

Decorar con los  
ingredientes cortados  
en rodajas

1

Introducir al horno por 8  
minutos

2

Agregar salsa y queso  
mantecoso

3