Escuela Lo Franco
Profesor/as: Gabriela Vergara – Jeannette Sánchez – Alejandra Silva
Profesora PIE: Sandra Echeñique
Cursos: 3° A – B – C
Asignatura: Lenguaje y comunicación.

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?

Escuela Lo Franco
Profesor/as: Gabriela Vergara – Jeannette Sánchez – Alejandra Silva
Profesora PIE: Sandra Echeñique
Cursos: 3° A – B – C
Asignatura: Lenguaje y comunicación.

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?

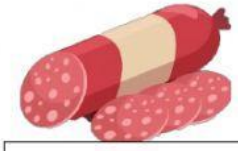
3.- ¿Qué se debe hacer luego de terminar de decorar la pizzetas con las caras sonrientes?

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**