

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 porciones

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?

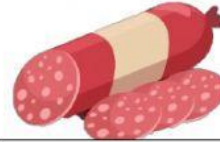
2.- ¿Qué se debe cubrir con salsa de tomate?

--

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