

SEMANA 21 – DEL 17 AL 21 DE AGOSTO

GUÍA DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN, 2020.



OA 6 – EL 4.3: Establecer una secuencia de acciones en una serie de procesos, a través de texto instructivo “La receta”

Docentes: María Soledad Peralta – Karina Olea – Maritza Palominos
Docente PIE y SEP: Catalina Gajardo – Claudia Zúñiga

Antes de comenzar con las actividades, recuerda:

- ✓ **Ubicarte en un espacio que sea cómodo y tranquilo para ti.**
- ✓ **Si te sientes cansado o fatigado ten a mano un vaso de agua, el cual te ayudará a oxigenar tu cerebro y pulmones.**
- ✓ **Realiza en todo momento ejercicios de respiración profunda, inhalando y exhalando siempre por tu nariz.**
- ✓ **Pídele a tus padres que te ayuden en las tareas y actividades que debas realizar.**

Recuerda que puedes descargar tus textos de estudio pinchando el siguiente link:

<https://www.curriculumnacional.cl/estudiante/621/w3-propertyname-822.html>

Te invito a que visites el siguiente link, donde encontrarás una breve explicación sobre “La receta” <https://www.youtube.com/watch?v=3iuodvh1HWE>

Leamos un poco sobre “La Receta”

Son textos instructivos, que tienen como propósito explicar los pasos a seguir en una serie de procesos, separados para enseñar a preparar algún tipo de alimento.

Para ello es necesario seguir los siguientes pasos:

- ✓ Escribir un título o nombre del plato que se va a preparar
- ✓ Nombrar los ingredientes a utilizar
- ✓ Escribir los pasos de la preparación numerándolos y siguiendo la secuencia de la preparación.

MOTE CON HUESILLOS

Porciones: 4

INGREDIENTES

1 taza de azúcar, miel o endulzante (opcional)
8 huesillos
1 taza de mote
canela y casacara de naranja (a gusto)



PREPARACIÓN

- 1.- Lavar los huesillos y dejar en remojo durante la noche anterior en agua, azúcar, miel o endulzante, canela y cáscara de naranja.
- 2.- Hervir la mezcla durante 1/2 hora
- 3.- Dejar enfriar.
- 4.- Hervir el mote durante 30 min. a fuego lento. Retirar y lavar con agua helada.
- 5.- Servir muy frío. Se consideran 2 huesillos por persona.

¡Ahora, estamos listos para comenzar a realizar las actividades!

1.- De acuerdo a la receta de la página anterior, responde marcando la alternativa que consideres correcta.

<p>1.- ¿Para cuántas personas es la receta?</p> <p>a) 2 b) 3 c) 4</p>	<p>2.- ¿Cuántas tazas de azúcar se necesitan para preparar la receta?</p> <p>a) 2 b) 1 c) 3</p>
<p>3.- ¿Cuánto tiempo de cocción necesita la mezcla?</p> <p>A) 1 hora B) 2 horas C) media hora</p>	<p>4.- ¿Qué se hace cuando el mote esta listo?</p> <p>A) Retirar y lavar con agua caliente B) Retirar y servir c) retirar y lavar con agua helada</p>
<p>5.- ¿Como se sirve el mote con huesillos?</p> <p>a) Muy caliente B) tibio C) muy frío</p>	<p>6.- Escribe el significado de la palabra “Opcional”</p> <hr/> <hr/>

2.- Numera del 1 al 5 las acciones que se utilizan para la de la receta.

- _____ Servir muy frío
- _____ Lavar los huesillos.
- _____ Poner a hervir la mezcla.
- _____ Dejar enfriar.
- _____ Hervir el mote.

3.- Une con una línea cada parte con el nombre que le corresponde.

4 personas

Hervir el mote durante
30 minutos

Mote con huesillos

8 huesillos

Nombre de la receta

Ingrediente

Porciones

Preparación

