

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	Nombre de la receta
Hervir el mote durante 30 minutos	Ingrediente
Mote con huesillos	Porciones
8 huesillos	Preparación

4.- ¡Ahora te toca a ti!

- ✓ Escribe la receta de la “Salchipasta” o una receta de tu agrado en tu cuaderno, puedes usar el formato que a continuación te presentamos:

The image shows a blank recipe card template with a black border. At the top left, there is a horizontal line for a title. To the right of this line is an oval shape labeled "FOTO" for a photo. Below the title line, the word "INGREDIENTES" is written in bold. Underneath are four horizontal lines for listing ingredients. Below the ingredients section, the word "PREPARACIÓN" is written in bold. Underneath are eight horizontal lines for describing the preparation steps.