

**GUÍA 6 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN**  
**4° BÁSICO SEPTIEMBRE 2021**

**AUTOEVALUACIÓN**

NOMBRE: \_\_\_\_\_ CURSO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_



A continuación, se presentan las respuestas de la Guía 6 de Lenguaje y Comunicación para que puedas revisar y corregir tu trabajo. Recuerda que las preguntas de desarrollo no tienen una respuesta única, lo importante es que tu respuesta sea similar, aunque la redacción no sea la misma.

**ACTIVIDADES**

➤ **Leer atentamente el texto.**

Escribir el nombre de las partes de la receta según su estructura.

Enumerar del 1 al 4 el orden correcto de los pasos de la receta.



IMAGEN DEL PLATO

¡Un queque fácil!

TÍTULO

**INGREDIENTES**

- 1 taza de leche.
- 2 huevos.
- 9 cucharaditas de azúcar.
- 2 tazas de harina.
- 1 cucharada grande de aceite.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.

**PREPARACIÓN**

- 4 Introduce el molde en el horno durante media hora.
- 2 Añade la harina poco a poco y mezcla todo hasta formar una masa. Después, echa los polvos de hornear y mezcla nuevamente.
- 1 Vierte en un bol la leche y bátela con la cuchara de madera. Añade los huevos y el azúcar.
- 3 Unta el molde con aceite y vierte la masa adentro.

➤ **Responder las preguntas a partir del texto.**

a) ¿Quién está enfermo? ¿De qué?

**Jaime está enfermo. De un resfriado.**

b) ¿Cuántos amigos van a preparar el queque?

**Cinco amigos van a preparar el queque.**

c) ¿Cuánto tiempo demora la cocción del queque?

**La cocción del queque demora media hora.**

d) ¿Por qué es necesario seguir un orden en la elaboración de la receta?

Seguir el orden y las cantidades de los ingredientes es importante en una receta, porque nos permite obtener el mismo resultado del plato que se quiere preparar. Por lo tanto, cambiar el orden en la preparación o la cantidad de los ingredientes podrían alterar el resultado que se espera.

e) ¿Qué utensilios se usaron para la preparación del queque? Nombra dos de ellos, describe cómo son, para qué sirven y dibújalos.

**Molde:** es un recipiente que se utiliza para dar forma a algo. Hay moldes de acero, vidrio o de goma que son resistentes al calor del horno. Algunos moldes tienen forma redonda, rectangular o cuadrada.



**Cuchara de madera:** tal como dice su nombre, es una cuchara de madera, generalmente, más grande que una cuchara común. Se utiliza en la preparación de alimentos y al ser de madera no raya las ollas o sartén.



➤ En esta sopa de letras, encontrar ingredientes y utensilios usados en la receta leída y clasifícalos según corresponda.

M	O	L	D	E	Q	W	E	R	H
C	A	S	D	V	L	I	O	P	U
U	O	B	P	T	A	Z	A	E	E
C	L	O	A	O	C	A	J	R	V
H	L	L	N	M	E	R	O	E	O
A	Y	S	U	A	I	Q	H	J	S
R	B	A	O	T	T	M	G	I	A
A	L	E	C	H	E	N	D	L	N

INGREDIENTES	UTENSILIOS
Leche	Molde
Aceite	Taza
Huevos	Cuchara



Recuerda archivar esta guía de autoevaluación en tu carpeta.