

GUÍA 5 LENGUAJE Y COMUNICACIÓN 4° BÁSICO AGOSTO 2021

NOMBRE: _____ CURSO: _____ FECHA: _____

OBJETIVOS: (OA 6) Leer independientemente y comprender textos no literarios (cartas, biografías, relatos históricos, instrucciones, libros y artículos informativos, noticias, etc.) para ampliar su conocimiento del mundo y formarse una opinión. (OA 11) Escribir frecuentemente, para desarrollar la creatividad y expresar sus ideas, textos como poemas, diarios de vida, cuentos, anécdotas, cartas, comentarios sobre sus lecturas, noticias, etc.

CONTENIDOS: Tipo de texto: receta. Comprensión Lectora. Producción Escrita.

La receta es un texto NO literario y es de tipo INSTRUCTIVO que señala los ingredientes e indicaciones (instrucciones) necesarias para preparar un plato de comida.



La receta se compone de tres partes importantes:

- Título (nombre del plato).
- Ingredientes que se utilizarán y sus respectivas cantidades.
- Preparación o instrucciones detalladas para la elaboración, indicando paso a paso lo que se debe hacer.

En una receta, también podemos encontrar información sobre el número de porciones, el tiempo de cocción o de preparación y, generalmente, va acompañada de una imagen del plato que se está elaborando para que la persona que va a cocinar observe y comprenda cómo quedará la receta.

ACTIVIDADES

➤ Leer atentamente la siguiente receta y responder.

Payasos de helado

Para 4 personas

INGREDIENTES:

1 taza con helado de vainilla
4 conos de barquillo
20 dulces pequeños y de colores

PREPARACIÓN:

Haz 4 bolitas bien redondas con el helado y déjalas en un plato. Rápidamente, mételas al congelador del refrigerador, por 15 minutos. Ordena y ten a mano mientras tanto, tus 4 conos de barquillo, las copas o platos donde harás los payasos de helado y los dulces de colores. Una vez pasados los 15 minutos, saca las bolitas, ponlas donde las vas a servir, arma con los dulces las caras de payaso y por último, colócale el cono de barquillo como gorro. Sirve los payasos de postre. ¡Les encantarán a todos!



<p>1. ¿Para cuántas personas es la receta?</p> <p>a) 1 persona. b) 2 personas. c) 3 personas. d) 4 personas.</p>	<p>5. ¿De qué sabor son las bolitas de helado?</p> <p>a) Piña. b) Chocolate. c) Vainilla. d) Frutilla.</p>
<p>2. Según el texto, ¿para qué sirven los dulces de colores?</p> <p>a) Decorar el plato. b) Formar las caras de los payasos. c) Adornar el cono de helado. d) Comérselos mientras se cumple el tiempo en que las bolitas están en el congelador.</p>	<p>6. ¿Cuánto tiempo se deben colocar en el congelador las bolitas de helado?</p> <p>a) 4 minutos. b) 15 minutos. c) 20 segundos. d) 1 hora.</p>
<p>3. ¿Para qué sirve la imagen del texto?</p> <p>a) Señalar los ingredientes a utilizar. b) Mostrar cómo deberían quedar los payasos. c) Indicar para cuántas personas alcanza. d) Enseñar los pasos a seguir en la elaboración de los payasos.</p>	<p>7. El cono de barquillo se usa como:</p> <p>a) el gorro del payaso. b) una cuchara para comer el helado. c) el cuerpo del payaso. d) plato para colocar el helado.</p>
<p>4. ¿Cuál es el principal propósito de la receta?</p> <p>a) Festejar a los payasos. b) Mostrar cómo quedan los payasos de helado. c) Enseñar cómo se preparan los payasos de helado. d) Invitar a las personas a comprar helados de payasos.</p>	<p>8. ¿Cuántos ingredientes se necesitan para preparar esta receta?</p> <p>a) 20 ingredientes. b) 15 ingredientes. c) 1 ingrediente. d) 3 ingredientes.</p>

9. Al final del texto, dice: *“¡Les encantarán a todos!”*. Explica por qué el Payaso de Helado les va a encantar a todas las personas.

➤ En la página siguiente encontrarás un ejercicio de escritura denominado “El plato favorito de mi familia”. Realizar lo solicitado con letra clara y ordenada.

Si en tu familia no tienen un plato favorito, escribe la receta del plato que comen más seguido.

Recuerda que una receta puede ser sobre la preparación de comidas, postres, jugos, batidos, etc.

El plato favorito de mi familia

Ingredientes

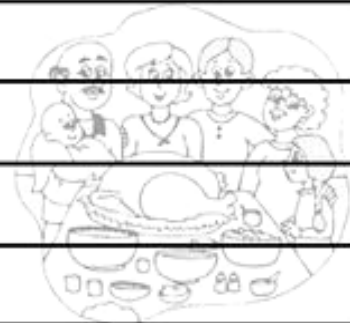




Preparación



Acerca de nuestra receta...



Al finalizar,
recuerda archivar
esta guía en tu
carpeta.