



Asignatura: Lenguaje y Comunicación	
Docente : Claudia Honorato S.	Curso: 5º Básico A
Objetivo de Aprendizaje: OA10 1º Básico Comprender textos no literarios escritos con oraciones simples (instrucciones) para entretenerse y ampliar su conocimiento del mundo: Extrayendo información explícita. Formulando una opinión sobre algún aspecto de la lectura.	
Contenido: Lectura comprensiva de textos simples no literarios.	
Habilidad : Escuchar y responder a preguntas de comprensión según receta trabajada.	
Semana Nº: 25 (Lunes 28 de Septiembre al Viernes 02 de Octubre del 2020)	

Horario online				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Retro alimentación con el apoderado.	Lenguaje 10:30-11:15 hrs		Matemáticas	Cs Naturales/ Historia y Geografía
	Inglés		Ed Física	

1.-Te **recuerdo** las clases online, de la asignatura de Lenguaje, son los Martes de las 10:30 a 11:15 hrs, por lo que debes conectarte en ese horario y tener tus materiales de trabajo a mano.



Son las
10:30 hs

Va a comenzar
lenguaje.



¿**Qué** aprenderemos hoy?

Hoy aprenderemos sobre los textos no literarios.

¿**Para qué** aprenderé?

Para comprender la función de un texto no literario como la receta.

2.-**Entonces**, recuerda

¿**Qué** es un texto no literario?

Un **texto no literario** es un texto cuyo propósito principal es transmitir información.



¿**Cuáles** son las características de los textos no literarios?

- ✓ Su función es informar.
- ✓ Su lenguaje es claro.
- ✓ Se realiza en un formato específico.
- ✓ Se acompaña de imágenes.
- ✓ Se puede colocar guiones o números para secuenciar los pasos a realizar.

Los hay de muchos tipos como los manuales, instructivos o las **recetas**.


3.-Entonces

¿**Qué** es una receta?



Es una información ordenada de un procedimiento para preparar un alimento.

4.- Revisemos la siguiente receta, de **un postre típico chileno**.

Colocamos 
un título para
presentar la actividad
o su resultado.

Sopaipillas

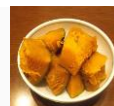


Ingredientes

Para la masa

Hacemos una lista
con los ingredientes
o materiales
necesarios.

1 taza de zapallo cocido y molido



3 cucharadas de aceite



1 cucharadita de sal



2 tazas de harina



1/2 taza de agua caliente



1/2 litro o un poco más de aceite para freír



Preparación de la masa

Utilizamos verbos –
(pelar, poner, meter)
para expresar las
acciones
del proceso.

- 1.- Hacer un "volcán" con la harina, dejando un hueco al medio.
- 2.- Colocar dentro el aceite, el agua hervida, la sal y el zapallo molido.
- 3.- Mezclar todo hasta formar una masa suave y elástica.
- 4.- Amasar la masa con un uslero, hasta que quede lisa y con el grosor que quieras.
- 5.- Cortar la masa en forma de círculos.
- 6.- Freír las sopaipillas, un minuto, por cada lado.
- 7.- Poner las sopaipillas listas en una fuente con papel absorbente.
- 8.- Y servir con la salsa que más te guste.

5.- **Sigamos**, revisemos la receta paso a paso en imágenes.



1



2



3



4



5



6



7



8



9

6.- **Ahora**, marca con una **X** la respuesta correcta:

El texto que vimos es:

 una receta

 un cuento

 una leyenda

Según la receta ¿cuántos tazas de harina se necesitan para preparar las sopaipillas?

 5 tazas

 4 tazas

 2 tazas

¿Cuál de estos ingredientes no se coloca en las sopaipillas?

 leche

 limón

 azúcar

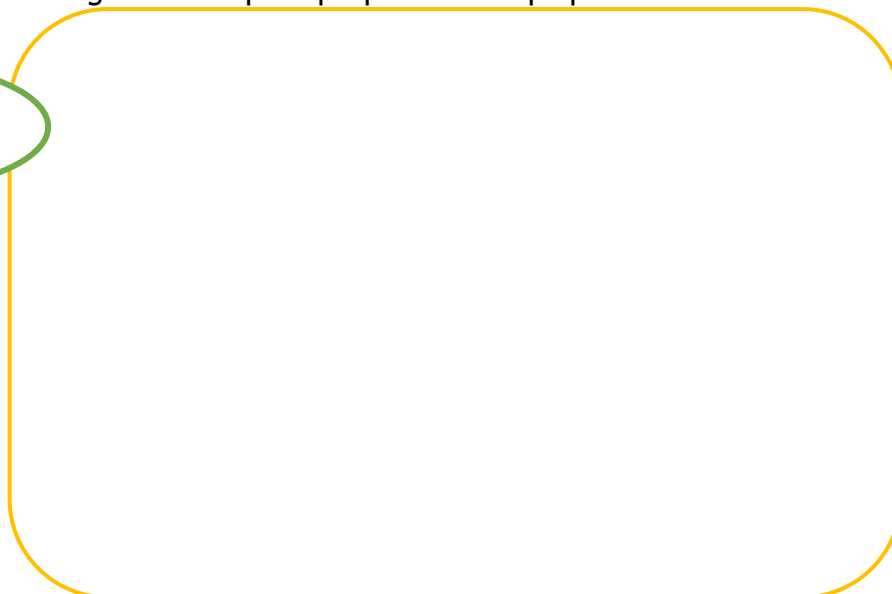
Según la receta las sopaipillas se comen:

 queso

 salsa

 palta

5.- **Dibuja** algunos ingredientes para preparar las sopaipillas



Se enviará al WhatsApp del apoderado, el video con la receta, preparada por Tía Ema.

6.- **Con** ayuda del papá o la mamá, **busca** el nombre de 2 recetas de masas, 1 salada y 1 dulce típicas chilenas.
Puedes **dibujar**, **recortar** una imagen o **escribir**.



7.- Y para terminar, busca las siguientes palabras:

a	g	u	a	m	a
e	l	s	c	l	e
s	a	l	e	u	o
a	m	e	i	e	s
a	e	r	t	v	e
z	n	o	e	o	m
h	a	r	i	n	a

aqua

harina

sal

aceite

uslero

Una vez terminada la guía, sácale fotos y envíalas al whatsapp de la profesora.





Semana 25

Fecha del Lunes 28 de Septiembre al Viernes 02 de Octubre del 2020

Nombre del colaborador: _____

Fecha de la Evaluación: _____

Se solicita evaluar el desempeño de su hijo/a según lo observado por usted, en esta guía. Marcar con una X su evaluación.

	Con mucha dificultad 1	Con algo de dificultad 2	Sin dificultad 3
Responsabilidad – Disposición-Comprensión			
Reúne los materiales antes de iniciar la guía.			
Realiza la guía con buena disposición.			
Comprende las instrucciones dadas.			
Sigue las instrucciones paso a paso.			
Se da cuenta de sus errores.			
Corrige los errores.			
Realiza la guía en los tiempos dados por el adulto.			
Del Contenido			
Se interesa por el contenido			
Comprende que es un texto no literario			
Identifica las partes de una receta.			
Comprende como se prepara la receta			

De antemano

Muchas gracias por su gran apoyo y colaboración.