



<b>Asignatura:</b> Lenguaje	
<b>Docente:</b> Karen Jerez Carrasco	<b>Curso:</b> Laboral 1 C
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Leer y comprender una receta, identificando su función y estructura.	
<b>Contenido:</b> Lectura y comprensión de textos instructivos.	
<b>Habilidad:</b> Leer /Comprender	
<b>Semana N°: 17</b> (Lunes 27 al Viernes 31 de Julio)	

Sr/a Apoderado: Es importante recordarles que deben establecer rutinas que le permitan a los estudiantes sentirse más seguros y, en consecuencia, lograr un mejor comportamiento y desempeño. Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. Su supervisión y apoyo es primordial en este proceso.

<b>HORARIO SEMANAL SUGERIDO</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Vocacional (45 min)	Vocacional (45 min)	Social (45 min)	Matemáticas (45 min)	Matemáticas (45 min)
<b>Lenguaje (45 min)</b>	Matemática (45 min)	<b>Lenguaje (45 min)</b>	Educación Física (45 min)	Vocacional (45 min)

Para iniciar la semana, comenzaremos recordando que durante el mes hemos leído diferentes textos no literarios. Estos textos, pretenden explicar cualquier tema, mantienen un lenguaje claro y una estructura característica. La primera semana revisamos la carta, la segunda leímos el texto como realizar una compostera casera y hoy leerás una receta. La receta, al igual que los otros textos tiene una función específica, que es enseñarnos a cocinar, así como una estructura concreta, que debe contener:

- NOMBRE DE LA RECETA
- INGREDIENTES
- TIEMPOS APROXIMADOS
- PASOS PARA SU ELABORACION

Ahora que revisaste la función y la estructura de la receta, te voy a invitar a leer la siguiente receta la cual podrás realizar el día jueves 30 de julio a las 18:00 hrs en un en vivo con la profesora Olga Pávez, en nuestra página de Facebook.

## Arroz Salteado

### Ingredientes

- arroz añejo
- 2 huevos
- 1 zanahoria
- 1/2 pimentón
- 1/2 cebolla
- 1 cebollín (la parte verde)
- restos de carne, jamón (opcional)
- aceite
- sal
- 2 cucharadas de salsa de soya



### Preparación:

- 1-. Batir los huevos y agregar en un sartén, como haciendo un panqueque. Enrollar. Picar en cuadros pequeños y reservar.
- 2- en un sartén calentar 2 cucharadas de aceite, agregar la cebolla, zanahoria picadas en cuadro pequeños, sofreír. (también podemos agregar restos de carnes, jamón, picado)
- 3-. Agregamos el arroz, revolvemos para mezclar con el sofrito. Una vez que este caliente el arroz, agregamos el huevo picado, 2 cucharadas de salsa de soya, la parte verde del cebollín picado.
- 4-. Mezclamos bien y corregimos sabor.

De acuerdo a la receta leída, te invito a escribir una receta familiar que incorpore la estructura de este texto:

**NOMBRE DE LA RECETA** \_\_\_\_\_

**INGREDIENTES:**

---

---

---

---

**PREPARACION:**

---

---

---

---

---

---

Para finalizar, reúne los ingredientes para el día ya mencionado y participa de esta actividad. Contamos con tu presencia virtual y prepara tus dudas y sugerencias.