

Asignatura	: Lenguaje
Nombre Docente	: Daniela Rodríguez Cáceres
Curso	: Laboral 3C
Objetivo	: Desarrollar habilidades en la lectura de recetas de manera funcional.
Objetivo de la clase	: Realizar receta a través de la lectura funcional
Contenido	: Elaboración de receta, mediante de la lectura
Habilidad	: Identificar palabras, frases, pasos de la receta y elaboración de ésta mediante lectura
Semana N° 4	(Periodo desde el Lunes 06 a 10 de Abril, 2020)

Hoy

- Realizarán una receta, paso a paso, en casa tal vez han comido salpicón, ¿lo recuerdas?, el salpicón puede comerse como entrada antes del plato principal o como plato principal, son ensaladas mezcladas, pueden ser las que te gustan, en mi caso me gusta con zanahorias, palta, choclo y lechuga, y como es salpicón de atún, puedes agregarle ese ingrediente.

Antes de comenzar

- Debes recordar mantener el área de trabajo limpia, al igual como lo hacen en el colegio, preocuparse de su higiene personal, pelo tomado, uñas cortas y limpias, contar con algún delantal para no ensuciar su ropa.

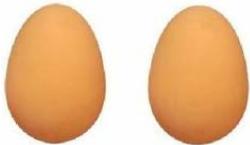


Salpicón de Atún

INGREDIENTES



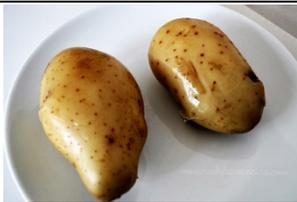
1 Lechuga



2 Huevos duros (Cocidos).



Jugo de 2 limones



2 papas cocidas



1 Tarro de atún (cualquier marca)

PREPARACIÓN

1. Lavar y picar la lechuga



2. Sacar cascara a huevo duro y picar



3. Pelar y picar papas cocidas



4. Sacar jugo de los limones



5. Colar atun



6. Mezclar todos los ingredientes y aliñar

7. Servir su rico salpicón



Para finalizar, recordaste dejar todo limpio, ordenado y guardado.

¿Te pareció fácil o difícil la receta? _____

¿Lograste leer la receta? _____

¿Los ingredientes son fáciles de conseguir? _____

¿En Qué lugares podemos encontrar los ingredientes? _____

¿Cómo crees que trabajaste? _____

Esta receta la realizaremos cuando volvamos al colegio, con todos los pasos.