



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

<b>Asignatura:</b> Lenguaje y Comunicación	
<b>Docente:</b> Rossana Sánchez E.	<b>Curso:</b> 4º Básico B
<b>Objetivo de Aprendizaje (OA17 1º Básico):</b> Comprender y disfrutar versiones completas de obras de la literatura, leídas por un adulto, como: cuentos folclóricos, poemas, fábulas y leyendas.	
<b>(OA8 1º Básico):</b> Demostrar comprensión de narraciones que aborden temas que les sean familiares.	
<b>Contenido:</b> Demostración de la comprensión de los textos leídos, a través de comentarios orales, diálogos y la expresión corporal y artística.	
<b>Habilidad:</b> Comprender diferentes textos leídos por un adulto.	
<b>Semana N°: 25</b> (Lunes 28 al Viernes 02 de octubre)	

<b>HORARIO ONLINE SEMANAL</b>			
HORARIO	MARTES	JUEVES	VIERNES
10:30 a 11:15 hrs.	Lenguaje y comunicación	Matemáticas	Historia/ Ciencias naturales
14:00 a 14:45 hrs.	Inglés		

Hoy trabajaremos en...

Comprender textos, leídos por un adulto.



**Para comenzar...**



Observa el video, que será enviado a WhatsApp de tu apoderado. En este video encontrarás una receta típica de nuestro País...

**SOPAIPILLAS**

## SOPAIPILLAS

### INGREDIENTES:

- 1  de zapallo cocido y molido 
- 3  de manteca derretida 
- 1  de 
- 2  de 
- 1/2  de polvos de hornear 
- 1 litro de  para freír.
- 1/2  de agua caliente.

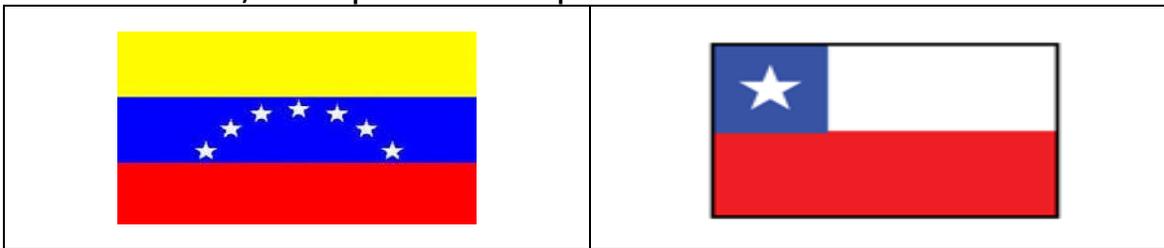
### PREPARACIÓN:

- 1.-  En la mesa, colocar  y agregar  y  . Mezclar. Realizar un pequeño agujero en el centro.
- 2.-  Agregar el  y  derretida.
- 3.-  Mezclar los ingredientes, hasta formar una  .

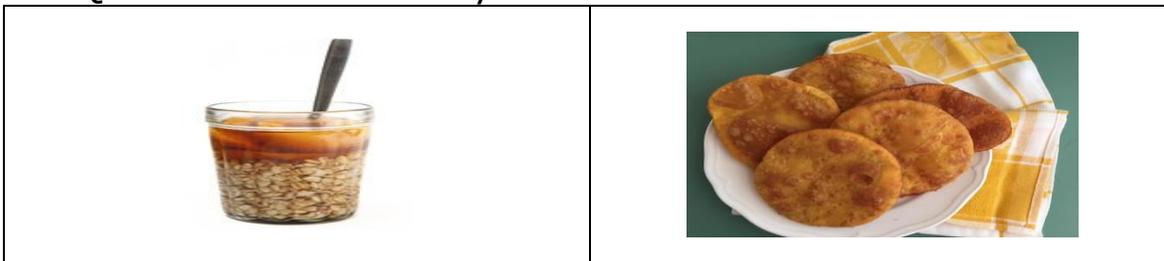
- 4.-  Amasar con un  , estirando la masa.
- 5.-  Cortar en  con un  o  .
- 6.-  Perforar los  con un  .
- 7.-  Freír en  caliente las sopaipillas.  
Retirar cuando ya estén listas.
- 8.-  Ya están listas nuestras sopaipillas.

**A continuación,** responde las siguientes preguntas sobre la receta de Sopaipillas. Marca con una X la alternativa correcta.

1.- Esta receta, ¿De qué País es típica?



2.- ¿Qué receta conociste hoy?



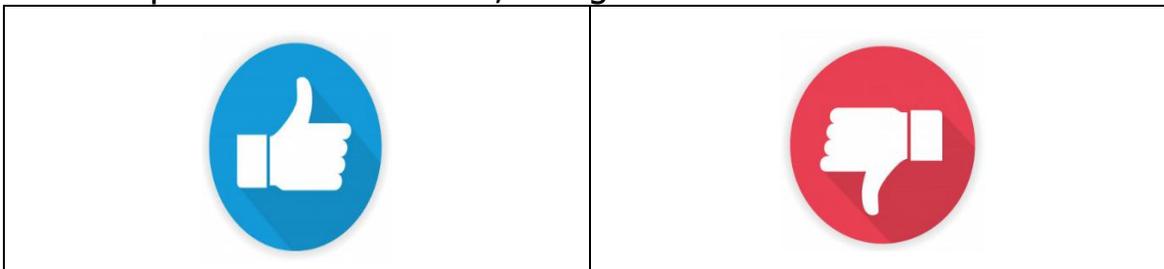
3.- Uno de los ingredientes es...



4.- Para prepara la receta, es necesario...



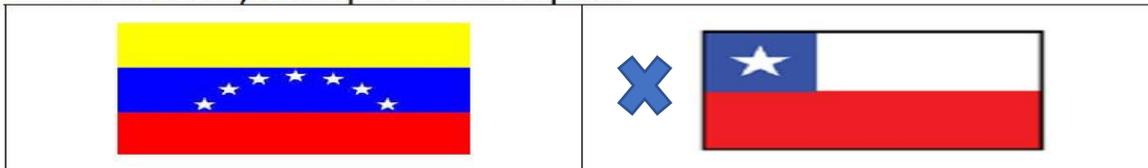
5.- ¿Has probado esta receta?, ¿Te gustó?



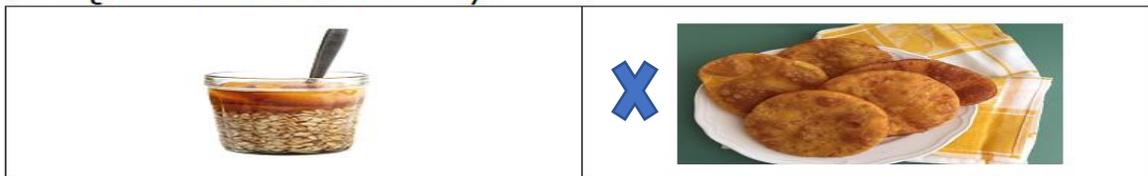
**Para finalizar,** ¿Qué receta típica de Chile te gusta comer?. Dibuja o pega la imagen en el recuadro. Muestra tu trabajo terminado a tus compañeros, familia y docentes.

## **SOLUCIONARIO**

1.- Esta receta, ¿De qué País es típica?



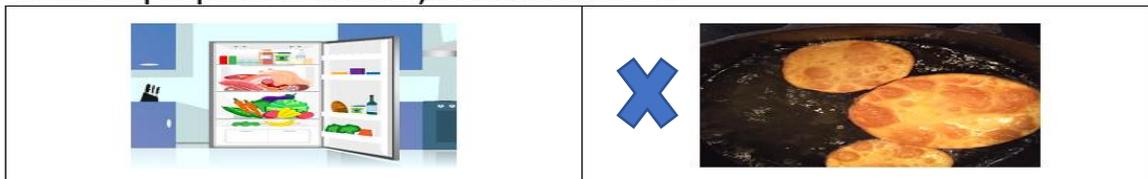
2.- ¿Qué receta conociste hoy?



3.- Uno de los ingredientes es...

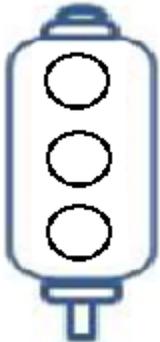
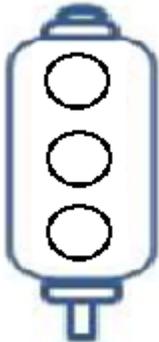
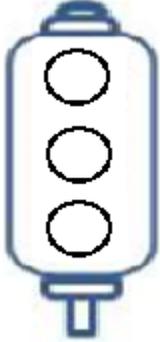


4.- Para prepara la receta, es necesario...



## Autoevaluación ¿Cómo lo he hecho?

Verde. Excelente
  Naranja. Bien
  Rojo. Puedes mejorar

1.- Estoy atento frente a las actividades a realizar.		2.- Desarrollo las guías sin mayor dificultad.	
3.- Comprendo y sigo las instrucciones dadas por el adulto.		4.- Doy a conocer mi trabajo terminado a familia, compañeros y docente.	

L: Logrado

M/L: Medianamente Logrado

NL: No Logrado

<b>INDICADORES SEMANA 25</b>	<b>L</b>	<b>ML</b>	<b>NL</b>
<b>CONTENIDO</b>			
Se mantiene atento al escuchar la receta.			
Identifica ingredientes de la receta, a través de imágenes.			
Responde a variadas preguntas, apoyados de imágenes.			
Responde en forma oral diferentes preguntas.			