

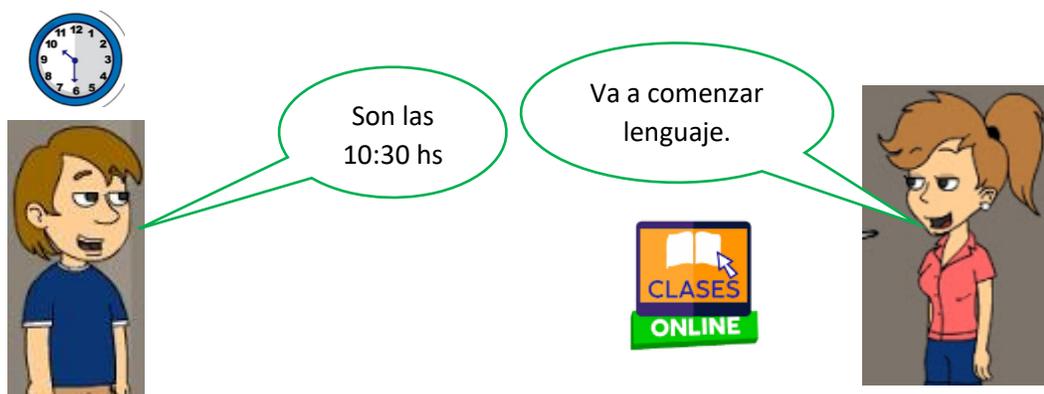


Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

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: 23 (Lunes 07 al Viernes 11 de Septiembre 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.



¿**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,

¿**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

Leche Asada



Ingredientes

Hacemos una lista
con los ingredientes
o materiales
necesarios.

Para la base

1 litro de **leche**
7 huevos
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
Cáscara de naranja
1 trocito de canela
1 cucharada de vainilla

Para el caramelo

1 taza de azúcar
4 cucharadas de agua
jugo de medio limón

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

Preparación del caramelo

1.-**Colocar** una taza de azúcar en una olla a fuego lento, **agregar** las 4 cucharadas de agua y sin **revolver** espera 3 minutos **agregar** el jugo de $\frac{1}{2}$ limón, de ahí **retirar** hasta que tome un color miel

**Usamos un lenguaje
directo y sencillo**
Damos indicaciones
claras y breves.
Las acompañamos
de imágenes.

Preparación de la base

- 1.-**Colocar** en un bol los 7 huevos, los $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar, la cáscara de naranja y la canela, luego **revolver** sin batir.
- 2.-**Agregar** el litro de leche y **mezclar** bien, luego **colocar** la esencia de vainilla.
- 3.-**Colocar** la mezcla en la budinera donde está el caramelo, llevar al horno a 130^a de temperatura, por 1 hora y 20 minutos.
- 4.-**Dejar** enfriar a temperatura ambiente por 2 horas y después al refrigerador.

**Ponemos los pasos
en orden.** Señalamos
con números (1, 2, 3),
letras (a, b, c) o con
palabras (*primero,*
después, luego, por último)
cuándo corresponde
realizar una acción.

4.-**Sigamos**, marca con una **X** la respuesta correcta:

El texto que vimos es:

una noticia

una adivinanza

una receta

Según la receta ¿cuántos huevos se necesitan para preparar la leche asada?

5 huevos

7 huevos

8 huevos

¿Cuál de estos ingredientes no se coloca en la leche asada?

plátano

limón

vainilla

Según la receta la leche asada se come:

tibia

fría

caliente

5.- **Mira y encierra** algunos ingredientes de la receta La **leche asada**.

Vas muy bien...



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

6.- **Con** ayuda del papá o la mamá, **busca** 2 recetas de postres que lleven leche. Puedes **dibujar**, **recortar** una imagen o **escribir**.



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

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

agua

limón

leche

huevo

canela

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



Solucionario

Semana 23

Fecha del Lunes 7 al Viernes 11 de Septiembre del 2020



Revisa tus respuestas con ayuda del papá o la mamá.

4.-

El texto que vimos es:

 una noticia

 una adivinanza

 una receta

Según la receta ¿cuántos huevos se necesitan para preparar la leche asada?

 5 huevos

 7 huevos

 8 huevos

¿Cuál de estos ingredientes no se colocan en la leche asada?

 plátano

 limón

 vainilla

Según la receta la leche asada se come:

 tibia

 fría

 caliente

5.-



7.-

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

agua

limón

leche

huevo

canela

Semana 23

Fecha del Lunes 7 al Viernes 11 de Septiembre 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 el postre chileno visto.			

De antemano

Muchas gracias por su gran apoyo y colaboración.