



GUÍA DE APRENDIZAJE DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

2° AÑOS BÁSICOS SEMANA 24 y 26

Nombres _____ Apellidos _____	Curso: 2° _____ Fecha: SEMANAS 24 desde 7 el 11 y 26 desde 21 al 25 de septiembre 2020
Objetivos de aprendizaje: Comprender textos, aplicando estrategias de comprensión lectora (OA3) Leer independientemente y comprender textos no literarios (cartas , notas, instrucciones y artículos informativos) para entretenerse y ampliar su conocimiento del mundo: extrayendo información explícita e implícita; comprendiendo la información que aportan las ilustraciones y los símbolos a un texto; formulando una opinión sobre algún aspecto de la lectura. (OA7)	

Estimados apoderados y queridas niñas:

Esta semana continuaremos trabajando con el texto **“La receta”**. En esta ocasión, nos enfocaremos en su **estructura** y para esto les compartiré la información necesaria.

Les recuerdo que la participación en clases es muy importante y que es necesario justificar cuando no puedan participar. El desarrollo de las guías y tareas de forma regular, demostrarán el esfuerzo y dedicación hacia el aprendizaje.

Finalmente, recordar que cualquier duda la pueden preguntar en las clases online, o bien, enviar un correo electrónico a tu profesora.

¡Éxito en esta nueva semana de trabajo!

Instrucciones

Ubícate en un espacio ordenado y con buena iluminación.

Revisa tu estuche, debe tener lápiz mina, lápiz bicolor, goma y sacapuntas.

Recuerda trabajar de forma ordenada y si presentas alguna duda, consúltale a un adulto.





La receta

¡Hola! Mi nombre es María, y cuando sea grande quiero ser un ¡CHEF!, me encanta cocinar, preparar ricos platos para mi familia.

Hoy conocerás una de mis recetas y te enseñaré como reconocer los ingredientes y sus instrucciones.

Te invito a conocer este texto.



Antes de conocer la receta te invito a conocer su propósito y estructura.

Aprende

La receta

La **receta** es un texto instructivo que explica cómo se elabora un alimento. Presenta los ingredientes y los pasos que se deben seguir para prepararla. Sus partes son:

- **Título:** nombre de la receta.
- **Ingredientes:** lista y cantidad de alimentos necesarios para cocinar la receta.
- **Preparación:** pasos para elaborar el alimento.

Este esquema te ayudará a entender fácilmente las partes de una receta.

Ingredientes

Sándwich de colores



Título

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan
- ½ zanahoria rallada
- 6 hojas de lechuga
- 1 tomate
- 1 pepino
- 2 huevos duros
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal

Preparación

- 1 Primero, lava cuidadosamente todas las verduras. Con la ayuda de un adulto, desinfecta la lechuga.



Indicaciones.

I.- Lee atentamente el siguiente texto, responde desde la pregunta 1 hasta la 12, marcando con una X la alternativa correcta.

Sándwich de colores

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan
- ½ zanahoria rallada
- 6 hojas de lechuga
- 1 tomate
- 1 pepino
- 2 huevos duros
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal

Preparación

- 1

Primero, lava cuidadosamente todas las verduras. Con la ayuda de un adulto, **desinfecta** la lechuga.
- 2

Luego, **esparce** la mayonesa sobre las rebanadas de pan. Si quieres hacer mucho más sano tu sándwich, reemplaza la mayonesa por una palta molida.
- 3

Después, pica la lechuga con las manos. Pela con mucho cuidado el tomate y córtalo en rodajas. Haz lo mismo con el pepino.
- 4

Pela la zanahoria y rállala. Pídele ayuda a un adulto para utilizar el rallador.
- 5

Pon a cocer los huevos durante 5 minutos. Recuerda pedir ayuda a un adulto. Una vez cocidos los huevos, péralos y córtalos en rebanadas.
- 6

Por último, coloca todos los ingredientes sobre las dos **rebanadas** de pan. Agrega una **pizca** de sal y tapa cada sándwich

¡Y listo, ya tienes tu sándwich de colores!

¿Qué significa?

desinfecta: lava para prevenir infecciones que dañan la salud.

esparce: coloca una capa de un ingrediente sobre una superficie.

rebanada: porción delgada de un trozo cortando de un extremo al otro.

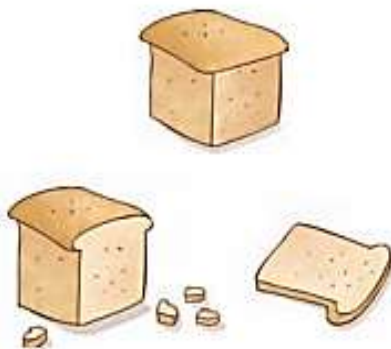
pizca: una cantidad muy pequeña.



<p>1. ¿Qué tipo de texto es el que acabas de leer?</p> <p>a. Cuento b. Carta. c. Receta</p>	<p>2. ¿Cuál es el propósito del texto?</p> <p>a. Entregar instrucciones b. Explicar un hecho real con fantasía. c. Expresar emociones y sentimientos.</p>
<p>3. En la instrucción número 1 nos sugieren:</p> <p>a. Lavar cuidadosamente las manos. b. Pelar bien los tomates. c. Con mezclar los ingredientes.</p>	<p>4. ¿Cuál es el último ingrediente que se utiliza?</p> <p>a. Lechuga. b. Zanahoria. c. Sal.</p>
<p>5. Según lo leído. ¿Qué debemos hacer antes de rallar la zanahoria?</p> <p>a. Agregar una pisco de sal. b. Cocer los huevos. c. Cortar en rodajas el tomate.</p>	<p>6. Lee con atención la siguiente oración y luego responde: “Puedes sustituir la mayonesa por palta” La palabra destacada puedes ser reemplazada por:</p> <p>a. Mezclar. b. Reemplazar. c. Picar.</p>
<p>7. ¿Cómo está el huevo en el sándwich?</p> <p>a. Crudo. b. Frío. c. Duro.</p>	<p>8. ¿Cómo está la zanahoria en el sándwich?</p> <p>a. Rallada. b. Picada. c. Cocida.</p>
<p>9. Según el texto. ¿Cuántos huevos duros necesitas?</p> <p>a. 2. b. 4. c. 6.</p>	<p>10. ¿Cuál de las siguientes instrucciones es verdadera?</p> <p>a. Ralla los huevos. b. Corta en cuadros el tomate. c. Utiliza dos rebanadas de pan.</p>

11. Encierra en un O los ingredientes con su respectiva imagen.

Una rebanada de pan



Una rodaja de tomate





12. Escribe en los recuadros las partes de la receta.

Un gusanito muy dulce ← []

¿Qué necesito? ← []

- 3 helados de distintos sabores
- 1 taza de guindas
- 1 taza de fruta picada

¡Manos a la obra! ← []

1. Haz dos bolas de helado con cada uno de los sabores y colócalas sobre un plato bajo formando un gusanito.
2. Adorna el gusanito, colocando las guindas en sus ojos y su boca.
3. Decora el helado con fruta picada alrededor del gusanito.

13. Enumera del 1 al 3 la secuencia de acciones según aparecen en el texto.

Estrategia: (Recuerda que debes localizar las oraciones en el texto y subrayarlas, para determinar el orden en el cual se encuentran)

	Agrega una pequeña cantidad de sal.
	Pon a cocer los huevos durante 5 minutos.
	Puedes reemplazar la mayonesa por una palta molida.

Para complementar tus conocimientos sobre “La receta”, realiza las páginas: 148 y 149 CALIGRAFIX.



Investigación:



“Esta comida es típica de Chile, no la encontrarás en otro país y tiene una preparación muy especial”, ya que tiene un método de cocción bien particular: se excava un agujero, se introducen piedras y se hace una fogata hasta que estén al rojo vivo (ver imagen) Entonces se introducen los ingredientes, que suelen ser papas, longanizas, carne de cerdo, carne de vacuno, almejas y choritos. Luego se tapa con hojas de nalca y una capa de tierra, y se deja cocinar.

Averigua con tu familia que comida es: _____