

Escuela Particular Las Naciones Nº1973

Avenida Las Naciones 800 Maipú

RBD : 25808-3 Fono: 7712401

Escuelalasnaciones1973@hotmail.com

# Guía de Autoaprendizaje de Lenguaje y Comunicación.

**2 BASICO**

**Tipo de Texto: La Receta.**

Nombre: Curso:2°

# Objetivos de aprendizaje:

Fecha: / /

* **OA 05:** Demostrar comprensión de las narraciones leídas: extrayendo información explícita e implícita; reconstruyendo la secuencia de las acciones en la historia; identificando y describiendo las características físicas y sentimientos de los distintos personajes; recreando, a través de distintas expresiones (dibujos, modelos tridimensionales u otras), el ambiente en el que ocurre la acción; estableciendo relaciones entre el texto y sus propias experiencias; emitiendo una opinión sobre un aspecto de la lectura.

**Contenido:** La Receta.

**Recurso digital sugerido:** [**https://www.youtube.com/watch?v=8wsIMcVrTek**](https://www.youtube.com/watch?v=8wsIMcVrTek)

[**https://www.youtube.com/watch?v=atKVLbbpULQ**](https://www.youtube.com/watch?v=atKVLbbpULQ)

**correo electrónico:** [dgomezavello@gmail.com](mailto:dgomezavello@gmail.com)

“El desarrollo de las guías de autoaprendizaje puedes imprimirlas y pegarlas en tu cuaderno”

# Recordemos:

La receta es un texto instructivo y su finalidad es seguir instrucciones o realizar una serie de actividades para lograr una meta.



# I.- Lee atentamente el siguiente texto y responde.

|  |  |
| --- | --- |
| HUEVOS RELLENOS  ( Para 30 personas)  Ingredientes:   * 30 huevos. * 5 latas de paté. * 250 gramos de mayonesa. |  |
| Preparación:   1. Lavar muy bien los huevos. 2. Colocarlos en una olla con agua y ponerlos a hervir por 10 minutos. 3- Dejarlos enfriar, retirar la cáscara y cortarlos por la mitad.   4- Retirar las yemas y juntarlas con el até y la mayonesa. 5- Mezclar y rellenar. | |

**1.-Según el texto anterior la receta es**: a.- Tomates rellenos

b.- Palta rellena

c.- Huevos rellenos

# 2.- Para la receta se necesitan:

a.- 10 huevos

b.- 30 huevos

c.- 15 huevos

# 3.- Algunos de los ingredientes son:

a.-huevos, mantequilla, carne b.- huevos, paté, mayonesa c.- carne, mayonesa, huevos

# 4.- Es importante lavar los huevos antes de cocerlos para:

a. que resulte la receta más sabrosa. b.- evitar contaminación.

c.- que quede más bonita la receta

# La mayonesa es una mezcla de:

1. Pescado con aceite.
2. Yemas de huevos con aceite. c- Paté con aceite.

# Las partes de la receta son:

a- Título – ingredientes – preparación e imagen. b- Preparación, imagen y título.

c- Mezcla – reparación e imagen.

II.- Identifica las partes de la receta, luego recorta y pega, según corresponda.

Ingredientes:

Preparación

Imagen

título



 Corta y pega de inmediato para evitar extravío de partes, si no tienes para imprimir, puedes escribir y dibujarlo en tu cuaderno.



1. Cortar toda la fruta, menos la naranja, en trocitos, echándola en una fuente.
2. Exprimir el jugo de las naranjas y mezclar con el agua y azúcar.
3. Agregar el jugo en la fuente.
4. Servir en pocillos con un poco de crema.

Tutti Fruti

* 2 manzanas
* 2 plátanos
* 20 frutillas (opcional)
* 2 peras
* 5 naranjas azúcar (opcional)
* 1 vaso de agua crema (opcional)