



COLEGIO DOMINGO EYZAGUIRRE  
SEDE EL BOSQUE  
ASIGNATURA: LENGUAJE Y COMUNICACIÓN  
PROFESOR (a): PAOLA VÁSQUEZ SALAS

### **Guía Pedagógica N°10** **(Evaluación formativa)**

Nombre:	Curso: Cuarto C
Fecha inicio:	Fecha Presentación:

Descripción Priorización Curricular MINEDUC

Unidad	<b>Unidad 2</b>
Objetivo Aprendizaje	Conocer estructura, características y propósitola receta <b>(OA6)</b>
Habilidades a evaluar	Comprender-analizar-extraer-conocer.
Contenido	Estructura y propósitoun texto no literario <b>(receta)</b>

***Hola, espero que cada uno de ustedes se encuentre muy bien junto a su familia.***

***En esta oportunidad vas a leer un texto NO literario- instructivo-receta. Conocerás su propósito, y estructura***

***importante...***

#### **Definición**

La receta es un **texto instructivo** que entrega las indicaciones e ingredientes para preparar un plato. Este tipo de texto considera como destinatario a quien quiera o desee aprender a preparar cualquier tipo de alimentos.

El uso de la receta es práctico, fácil de leer y de clasificar.

Cualquier persona puede escribirla, mientras posea los conocimientos necesarios. Por lo general los chef y personas especializadas en el arte culinario dejan su legado en libros de cocina.

#### **Propósito del texto informativo**

Su propósito es entregar las indicaciones e ingredientes para preparar un plato.

#### **Estructura de la receta**

**Título:** El título o nombre del plato, si es receta de cocina, o el nombre del producto que se va a lograr. Cuando es una receta de cocina, a menudo se detalla su origen o procedencia

**Ingredientes:** Las recetas presentan una lista de los ingredientes requeridos con sus cantidades o proporciones.

**Lista de utensilios:** Algunas recetas incluyen una lista de utensilios necesarios. Otras veces, el aprendiz encuentra la referencia de estos utensilios en el cuerpo de las instrucciones.

**Preparación o paso a paso:** En esta parte se guía la elaboración de los alimentos, detallando paso a paso los procedimientos usados.

*Lee el siguiente texto...*

## Salchichón de chocolate

**Antes de que te lances a preparar la receta, es conveniente que:**

- Te asegures de tener todos los ingredientes que vas a necesitar en cantidad suficiente.
- No tengas hambre para que no te comas los ingredientes.
- Tengas las manos bien limpias. - Tengas permiso para usar la cocina.
- Te comprometas a dejar limpia la cocina para que te permitan usarla de nuevo.



### **Ingredientes y utensilios:**

- 14 galletas María
- 5 cucharadas enormes de chocolate en polvo
- 5 cucharadas de Leche condensada
- Una bolsa pequeña de plástico, para meter dentro las galletas
- Papel de aluminio para envolver las galletas
- Un recipiente para mezclar todo - Una cuchara, para medir el chocolate y la leche

### **Paso a paso:**

1. Muele las galletas: mete las galletas en una bolsa de plástico, y golpéalas contra una mesa, no demasiado fuerte porque te puedes pegar en los dedos.
2. Mezcla la leche condensada con el chocolate y las galletas: vierte las migas de galleta en un recipiente. Después echa, con una cuchara, el chocolate en polvo. Agrega la leche condensada y mezcla todo, hasta que quede una masa compacta con pequeños "grumos". ¡NO TE ASUSTES! Así debe quedar.
3. Envuelve la pasta de chocolate y galletas: corta un cuadrado de papel de aluminio y colócalo sobre la mesa. Moldea la pasta de forma que quede alargada, como un SALCHICHÓN y envuélvela en el papel de aluminio, enrollándolo. Procura no romper el papel de aluminio.
4. Coloca el salchichón en el refrigerador: déjalo allí 24 horas y luego, sácalo. Corta el salchichón de chocolate en tantas rodajas como invitados tengas y ahora, ¡a disfrutarlo!



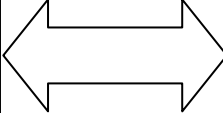
**I.** Responde las siguientes preguntas. Recuerda escribir con letra clara y de manera completa.

1. ¿Cuál es el propósito de este texto?

2. ¿Cuál es el consejo más importante, que si no lo sigues no podrías hacer el salchichón de chocolate?

3. ¿Por qué, crees tú, que es importante que te laves bien las manos antes de preparar esta receta? Escribe dos razones.

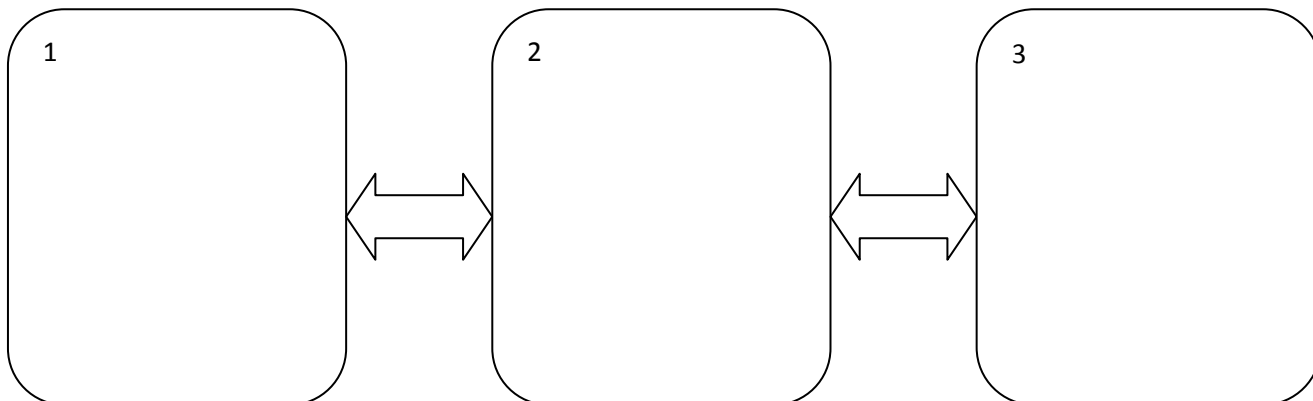
1.



2.

4. ¿Por qué debes meter las galletas adentro de una bolsa y golpearlas?

5. ¿Con que electrodoméstico u objeto podrías hacer esto, para no golpearte las manos?



6. ¿Te gusta cocinar? ¿Por qué?

7. Lee y enumera del 1 al 5, según cómo se prepara la receta.

	Moldea la pasta de forma que quede alargada como un SALCHICHÓN
	Coloca el salchichón en el refrigerador: déjalo allí 24 horas
	vierte las migas de galleta en un recipiente
	Mezcla la leche condensada con el chocolate y las galletas
	Mete las galletas en la bolsa y golpéalas contra una mesa.