



Guía de Trabajo N°27 3° AÑO

Nombre docente:	María Soledad Venegas Jarpa -Nadia Aguilera		
Curso:	3 año Básico	Fecha: Inicio 9 de Noviembre.	
Guía número	Asignatura	Objetivo de Aprendizaje contemplado	Indicador de Evaluación
27	Lenguaje	OA 24: Comprender textos orales (explicaciones, instrucciones,) para obtener información y desarrollar su curiosidad por el mundo: <ul style="list-style-type: none"> • estableciendo conexiones con sus propias experiencias. • identificando estructura y el propósito. • estableciendo relaciones entre distintos textos • respondiendo preguntas sobre información explícita e implícita. 	-Reconocen estructura y propósito de la receta. -Responden preguntas sobre información explícita e implícita.

CUADRO DE INSTRUCCIONES

Para desarrollar el siguiente ticket en el formulario online, deberás:

- 1.- Antes de responder las preguntas, Lee atentamente el texto.
- 2.-Lee atentamente cada pregunta y subraya las palabras claves.
- 3.-Relee y subraya las palabras que contienen la información explícita.
- 4.-Busca en el texto, pistas para buscar la información implícita
- 5.- Responde cada pregunta seleccionando la alternativa que creas correcta.

GUIÓN METODOLÓGICO

En esta guía de trabajo, desarrollaremos una breve evaluación formativa sobre los contenidos trabajados en la clase 27, una receta oral para obtener información y desarrollar tus habilidades comprensivas.

Para responder este formulario, deberás acceder al siguiente link:

3°A -3°B <https://forms.gle/wfHpPZqx9fjNF8S68>

En este formulario, tendrás que seleccionar el curso al cual perteneces y luego marcar tu nombre en la lista que se desplegará. Una vez que hayas realizado estos pasos, aparecerá la información de apoyo y 3 preguntas con alternativas que tendrás que responder.

Cuando hayas terminado de responder, presiona el botón “enviar” y las respuestas llegarán automáticamente a la profesora.

3°A Enviar a tía Nadia: nadia.aguilera@colegio-eduardodegeyter.cl

3°B Enviar a tía Soledad: maría.venegas@colegio-eduardodegeyter.cl

Conceptos Importantes:

Las **instrucciones** o **textos instructivos** tienen el propósito de describir una tarea o el procedimiento para elaborar un producto. Algunas de sus características son:

- Presentan los pasos en forma ordenada, desde el inicio hasta el final.
- Explican en forma clara y directa en qué consiste cada paso.
- Mencionan los instrumentos que se utilizan (por ejemplo "el tapete") o los materiales que se necesitan.
- Además, se pueden acompañar con imágenes, lo que facilita la comprensión de las instrucciones.

ESTRUCTURA DE LA RECETA



BOLITAS DE COCO

INGREDIENTES

200 g. de coco rallado.
1 cucharada de leche condensada.
Cacao en polvo.
Azúcar

MODO DE ELABORACIÓN

Mezcla bien todos los ingredientes
Deja enfriar en el frigorífico.
Forma bolas.
Puedes pasarlas a tu gusto por:
Cacao en polvo.
Azúcar.
Coco rallado.

The image shows a recipe card for 'BOLITAS DE COCO'. It includes a list of ingredients: 200g of shredded coconut, 1 tablespoon of condensed milk, cocoa powder, and sugar. The instructions are: mix all ingredients well, refrigerate, form balls, and optionally coat with cocoa powder, sugar, or shredded coconut. To the right of the text is a photograph of three coconut balls: one is cut in half showing a white filling, one is coated in dark cocoa powder, and one is coated in white sugar.

TÍTULO → HUEVOS RELLENOS

INGREDIENTES → Ingredientes 4 pers ;

- 8 huevos cocidos
- 4 panchos de tomate frito
- 2 tobas de atún
- Pesejil
- Mayonesa

IMÁGENES →

PREPARACIÓN

1º Pelamos los huevos y las partimos por la mitad. Les quitamos las yemas y las reservamos.

2º En un bol mezclamos: atún, tomate frito y todas las yemas menos 2 o 3. Aplastamos la masa con un tenedor.

3º Rellenamos el hueco de los huevos con esta pasta y los colocamos boca arriba intentando unirlos. Esporcamos la mayonesa y rallamos los restantes yemas por arriba. Decorar con pesejil.

REVISAR EL SIGUIENTE APOYO AUDIOVISUAL.

<https://youtu.be/tT8QHt9WnZ8> texto instructivo