



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			
<p>Para desarrollar el siguiente ticket en el formulario online, deberás:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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			
<p>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.</p> <p><u>Para responder este formulario, deberás acceder al siguiente link:</u></p> <p>3°A -3°B https://forms.gle/wfHpPZqx9fjNF8S68</p> <p>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.</p> <p>Cuando hayas terminado de responder, presiona el botón “enviar” y las respuestas llegarán automáticamente a la profesora.</p> <p>3°A Enviar a tía Nadia: nadia.aguilera@colegio-eduardodegeyter.cl</p> <p>3°B Enviar a tía Soledad: maría.venegas@colegio-eduardodegeyter.cl</p>			

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. There is a photograph of three coconut balls: one coated in cocoa powder, one in sugar, and one in shredded coconut. One ball is cut open to show the white filling.

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. Espolvoreamos la mayonesa y rallamos los restantes yemas por arriba. Decorar con pesejil.

REVISAR EL SIGUIENTE APOYO AUDIOVISUAL.

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