

GUÍA DE ACTIVIDADES N°9 QUINTO BÁSICO

DEPARTAMENTO	LENGUAJE	ASIGNATURA	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN
LETRA DEL NIVEL	A-B-C-D-E	FECHA DE INICIO	31 DE MAYO
CONTENIDO	TEXTO NO LITERARIO	FECHA DE TÉRMINO	04 DE JUNIO
NOMBRE ALUMNO		CURSO	

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE PRIORIZADOS

OA 6 Leer independientemente y comprender textos no literarios.

INSTRUCCIONES

- Lee atentamente el contenido en esta guía.
- Busca los significados de las palabras desconocidas.
- Responde las preguntas de desarrollo, preocupándote de la coherencia de las ideas.

1. Lee el siguiente texto y luego desarrolla las actividades propuestas.

TEXTOS NO LITERARIOS: “LA RECETA”

Una receta es un texto no literario que tiene como propósito explicar o enseñar a preparar algún alimento o plato de comida.

Este tipo de texto tiene por lo general, las siguientes características y estructura:

-Titulo

-Ingredientes

-Porciones

-Preparación e Ilustración.

Nombre de la receta de cocina: lo que se va a preparar.

Mote con huesillos

Porciones: 4

Porciones: indica para cuántas personas alcanza la receta.

Ingredientes:

- ▶ 1 taza de azúcar
- ▶ 8 huesillos
- ▶ 1 taza de mote
- ▶ Canela
- ▶ Cáscara de naranja

Preparación:

1. Lavar los huesillos (duraznos secos) y dejar en remojo durante la noche anterior en agua con el azúcar, canela y cáscara de naranja.
2. Poner a hervir la mezcla durante media hora.
3. Dejar enfriar.
4. Hervir el mote durante 30 minutos a fuego bajo. Retirar y lavar con agua helada.
5. Servir muy frío. Se consideran 2 huesillos por persona.

Ingredientes: lista de materiales y sus cantidades.

Preparación: explica paso a paso el método de preparación. Usa frases cortas y numeradas.

II. Lee comprensivamente el siguiente texto:

RECETA DE GALLETAS CASERAS

Ingredientes

- 2 barras de mantequilla sin sal
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 ½ tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal



Preparación:

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar con una batidora. Añadir el huevo y mezclar bien.
2. Mezclar la harina y la sal en una taza y añadir poco a poco a la mezcla húmeda, batir a baja velocidad para combinar.
3. Cubrir y dejar reposar la masa en el frigorífico 2 horas. Precalentar el horno a 180 °C. Amasar brevemente y extender la masa con un rodillo.
4. Cortar las galletas con un cortador de galletas y hornear en una bandeja de horno durante 14-16 minutos hasta que los bordes estén dorados. Las galletas más pequeñas pueden necesitar menos tiempo y si son más grandes pueden necesitar hasta 18 minutos.

Esta receta de galletas caseras rinde para 8 ó 10 galletas grandes o 20-25 más pequeñas.

III. Responde las siguientes preguntas relacionadas con el texto leído anteriormente, marcando con una X la alternativa correcta:

1.- ¿Qué tipo de texto es el anterior?

- a) Un cuento.
- b) Un poema.
- c) Un texto instructivo.

2.- ¿Cuánta azúcar se utiliza en la receta?

- a) 2 tazas de azúcar.
- b) 3 tazas de azúcar.
- c) 1 taza de azúcar.

3.- ¿Qué se deja reposar en el refrigerador?

- a) la harina.
- b) la masa.
- c) los huevos.



4.- ¿Cuántos huevos se utilizan en la receta?

- a) 5 huevos.
- b) 3 huevos
- c) 1 huevo.



5.- ¿A cuántos grados precalentar el horno?

- a) 200° C.
- b) 180° C
- c) 220° C

6.- ¿Con qué mezclamos la mantequilla y el azúcar?

- a) con una cuchara.
- b) con una batidora.
- c) con la mano.

7.- ¿Cuántas cucharaditas de sal se necesitan en la receta?

- a) 4 cucharaditas.
- b) 2 cucharaditas.
- c) 1 cucharadita.



8.- ¿Para cuántas galletas grandes rinde esta receta?

- a) 7 u 8 galletas.
- b) 5 ó 6 galletas.
- c) 8 ó 10 galletas.

IV. Lee comprensivamente el siguiente texto:

Sopaipillas sureñas

Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 2 tazas de agua tibia
- 1 pan de levadura (pequeño)
- 1 cucharadita de manteca
- sal
- ½ litro de aceite para freír

Preparación:

1. En una tabla de amasar, ponga la harina, la levadura, la sal y agregue lentamente el agua tibia.
2. Derrita la manteca a fuego lento y agréguela a la masa.
3. Amase fuertemente con las manos hasta que la masa quede lisa.
4. Estire la masa con un uslero y corte círculos con la ayuda de un plato pequeño como molde.
5. Pinche los círculos con un tenedor, para que no se inflen al freír.
6. Fría las sopaipillas en aceite caliente y retírelas cuando estén doradas.



Se pueden acompañar con pebre, o con chancaca si las prefiere dulces.

V. Responde las siguientes preguntas relacionadas con el texto leído anteriormente:

1. ¿Cuál es el propósito comunicativo del texto que leíste?

- a) Informar sobre los beneficios que tiene para la salud comer sopaipillas.
- b) Expresar la emoción de hacer sopaipillas.
- c) Contar una historia de las sopaipillas sureñas.
- d) Enseñar a cocinar sopaipillas sureñas.

2. ¿Qué ingredientes se utilizan para hacer la masa de las sopaipillas?

3. ¿Para qué sirve la fotografía que acompaña al texto?

- a) Para mostrar los pasos de preparación
- b) Para mostrar el resultado de la receta.
- c) Para mostrar los ingredientes.
- d) Para decorar el texto.

4. Si alguien prepara la receta y las sopaipillas se inflan, ¿qué habrá ocurrido?

- a) No amasó fuertemente la masa.
- b) No pinchó las sopaipillas con el tenedor.
- c) No utilizó la harina adecuada.
- d) El aceite estaba demasiado frío.

