

Guía de Autoaprendizaje N°10 Lenguaje 4° Básico

Nombre:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso:\_\_\_\_\_\_\_

**Objetivos de aprendizaje:** **Objetivos de aprendizaje:**

**(OA3)**Leer y familiarizarse con un amplio repertorio de literatura para aumentar su conocimiento del mundo y desarrollar su imaginación.

**(OA6)**Leer independientemente y comprender textos no literarios (cartas, biografías, relatos históricos, instrucciones, libros y artículos informativos, noticias, etc.) para ampliar su conocimiento del mundo y formarse una opinión: extrayendo información explícita e implícita; utilizando los organizadores de textos expositivos (títulos, subtítulos, índice y glosario) para encontrar información específica; comprendiendo la información entregada por textos discontinuos, como imágenes, gráficos, tablas, mapas o diagramas; interpretando expresiones en lenguaje figurado; comparando información; respondiendo preguntas como ¿por qué sucede?, ¿cuál es la consecuencia de?, ¿qué sucedería si?; formulando una opinión sobre algún aspecto de la lectura; fundamentando su opinión con información del texto o sus conocimientos previos.

**Aprendizaje esperado (OA4)**: Profundizar su comprensión de las narraciones leídas: extrayendo información explícita e implícita, determinando las consecuencias de hechos o acciones, describiendo personajes y ambientes.

**Instrucciones:**

1.- El desarrollo de las guías de autoaprendizaje puedes imprimirlas y

archivarlas en una carpeta por asignatura o puedes solo guardarlas

digitalmente y responderlas en tu cuaderno (escribiendo sólo las respuestas, debidamente especificadas, N° de guía, fecha y número de respuesta)

2.- Antes de desarrollar esta guía observa el video explicativo del contenido que trabajaremos hoy.

Visita el siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=Wv4jsMGvd5o&feature=youtu.be>

3.- Después de ver el video estás listo para trabajar en la guía.

**Ahora a trabajar!!!!!!**

**I-Lee atentamente el siguiente texto y luego responde de acuerdo a lo leído.**

***Postre de naranjas***

(10 porciones)

Tiempo de preparación aprox.: 20 min.

**Ingredientes**

-5 naranjas dulces.

-1 tarro de leche condensada.

-60 g de coco rallado.

-Ralladura de naranja (pídele ayuda a un adulto para rallar la naranja)

-1 tarro chico de crema (160 g).

-Cucharadas de jugo de limón.

**Preparación**

1.-Lava las naranjas antes de comenzar a trabajar con ellas.

2.-Pélalas y trata de que no quede ningún pedacito de corteza blanca.

3.-Córtalas en rebanadas y trata de sacarle todas las pepitas sin que se desarmen.

4.-Bate la leche condensada, agrégale la ralladura de naranja y el coco.

5.-En platos de postre, pon las naranjas por capas y báñalas en la mezcla de la leche condensada con coco.

6.- Puedes decorar tu postre con crema mezclada con el jugo de limón.



1.- ¿Qué se señala en la preparación?

* 1. Los materiales que son necesarios para cocinar.
  2. Los ingredientes que son necesarios para cocinar.
  3. Las distintas fases (pasos) para elaborar la receta.
  4. Para cuántas personas es la receta.

2.- Una definición de ingredientes, en una receta de cocina:

* 1. Indica que utensilios se necesitan.
  2. Indica los pasos o fases a seguir.
  3. Indica los alimentos que se utilizan.
  4. Indica el tiempo que se necesita para la preparación.

3.- En la receta se menciona:

“… lava las naranjas antes de comenzar a

trabajar con ellas…”

Esta parte de la receta corresponde a:

1. Materiales.
2. Utensilios
3. Preparación.
4. Porciones.

4.- La palabra **“lava”** que aparece en la preparación de la receta significa:

* 1. Material expulsado por el cráter de un volcán en erupción.
  2. Acción de limpiar
  3. Higiene para manipular alimentos.
  4. Alternativa b y c son apropiadas (correctas)

5.- ¿Cuántos ingredientes necesitas para poder hacer esta receta?

A. 3

B. 4

C. 5

D. 6

6.- ¿Para cuántas personas alcanza esta preparación?

A. 5 personas

B. 7 personas

C. 10 personas

D. 12 personas

7.- ¿Qué podría ocurrir si no seguimos las instrucciones de manera ordenada?

A. No pasaría nada.

B. No nos resultaría la preparación.

C. Todo saldría perfecto.

D. Quedaría exquisito.

8.- En el caso de esta receta ¿para qué se utilizó la imagen de apoyo?

A. Para mostrar los ingredientes.

B. Para mostrar los procedimientos paso a paso.

C. Para mostrar cómo debe quedar la preparación.

D. Ninguna de las anteriores.

9.- ¿Cuál de los siguientes pasos del procedimiento puede quedar a tú elección?

A. Pélalas y trata de que no quede ningún pedacito de corteza blanca.

B. Lava las naranjas antes de comenzar a trabajar con ellas.

C. Bate la leche condensada, agrégale la ralladura de naranja y el coco.

D. Puedes decorar tu postre con crema mezclada con el jugo de limón.

10.- ¿Qué se te ocurre a ti agregarle a la preparación para hacerla más rica o entretenida?

La pregunta la debes responder utilizando la pregunta como fórmula de inicio y luego das tu respuesta. No olvides comenzar con mayúscula, terminar con punto y respetar la ortografía.

**Por ejemplo:**

A mí se me ocurre agregarle a la preparación mostacillas de colores para que quedé más bonita y además plátano para que quedé más deliciosa.