

# LENGUAJE-KINDERAB-OA6-GUIA26- SEMANA27

Educadora: Ximena Camus G.

Ámbito: Comunicación Integral

Núcleo: Lenguaje Verbal.

Objetivo de la clase: Comprender la Receta como un texto no literario, identificando su estructura y contenido, a través, de la escucha atenta.

OA 6. Comprender contenidos explícitos de textos literarios y no literarios, a partir de la escucha atenta, describiendo información y realizando progresivamente inferencias y predicciones.

Contenido: Comprender, identificar.

Habilidad: Escuchar-expresar.

Fecha: Semana 19 al 23 de Octubre.

1. NOMBRE:

---

2. CURSO: KINDER

*Marca solo un óvalo.*

KINDER A

KINDER B

En la guía anterior aprendimos sobre la Poesía y conocimos a una Poetisa llamada "Gabriela Mistral" y la poesía ¿En donde tejemos la ronda? además de ser poetisa fue Profesora y gano un Premio Nobel que es el máximo reconocimiento que se concede por sus méritos. Como muestra la imagen una poesía tiene versos y todos ellos forman una estrofa.



**GABRIELA MISTRAL**

**¿En dónde tejemos la ronda?**  
Gabriela Mistral

**VERSO**

→

¿En donde tejemos la ronda?  
¿La haremos a orillas del mar?  
El mar danzará con mil olas  
Haciendo una trenza de azahar

**ESTROFA**

Antes de comenzar la guía vamos observaremos el video "Texto Instructivo: La receta"



<http://youtube.com/watch?v=tT8QHt9WnZ8>

### 3. ¿Sabes lo que es una receta?

Conozcamos las partes de una Receta: El título de la receta, los ingredientes para hacer la receta y la preparación.

The image displays a recipe card for "Tallarines Verdes" (Green Pasta) with a list of ingredients and preparation instructions. Three red arrows point from the recipe card to labels on the right: "Título" (Title) points to the recipe name, "Ingredientes" (Ingredients) points to the ingredients list, and "Preparación" (Preparation) points to the instructions. The recipe card includes a photo of a bowl of green pasta with vegetables.

**Tallarines Verdes**  
(12 personas)

**Ingredientes**

- 1 kilo de fideos (tallarines)
- 1/2 Taza de leche evaporada
- 250 Gr de hojas de albahaca
- 1/2 kilo de hojas de espinaca
- 1/4 Taza de nueces picadas
- 1/2 Taza de aceite
- 300 Gr de queso fresco
- Sal gusto

**Preparación**

Primero, para preparar los tallarines verdes debemos de cocinar los fideos en agua hirviendo con sal, una vez que estén "al dente". Escurrir y verter los tallarines a la salsa.

Luego, al preparar la salsa verde debemos de poner a hervir en una olla agua y poner las hojas de espinacas hacer hervir durante 3 minutos.

A continuación, retirar las hojas de espinacas y escurrir. Secar las hojas de la albahaca en una sartén ligeramente.

Después, poner en el vaso de la licuadora las hojas de la albahaca, las espinacas, la leche, el queso y sal al gusto licuar hasta obtener una crema espesa.

Por último, agregar la salsa sobre los tallarines ya cocinados al gusto, calentar y servir los tallarines verdes si desea puedes acompañar con pollo frito y con papas sancochadas.

Para preparar una receta debemos seguir los pasos de higiene de nuestras manos, después debes ver el Título de la Receta "Limonada", debemos buscar los Ingredientes y por último Preparar la receta y disfrutar lo que hiciste con tu familia.

## Partes de una Receta:



The diagram shows a recipe card with three sections: 'Título' (Title), 'Ingredientes' (Ingredients), and 'Preparación' (Preparation). Red arrows point from these labels to the corresponding sections on the recipe card. The recipe card itself has a colorful border and contains text for a recipe, including a title, ingredients list, and preparation steps.

### LIMONADA

1. Lee la receta de una rica limonada.
- **Ingredientes:**
  - Tres limones.
  - Una jarra con agua.
  - Azúcar al gusto.
- **Preparación:**
  1. Exprimimos los limones y echamos el agua.
  2. Azucaramos el agua al gusto.
  3. Removemos bien y ... ¡listo!



The illustrations show a brown pot with a lid, a blue pitcher with water, and a glass of lemonade with a straw and a lime slice.

<https://docs.google.com/forms/d/1bhxIIZoBCG1IFbG9cwnqyCukMm9PbY-RHRSrmBfKwpY/edit>

4/7

Trabajo en casa: ¿Has preparado una receta con tu mamá? Puede ser un postre, tuti fruti, lo que tu quieras. Con tu mamá vas a crear una receta sigue los pasos y tu mamá la escribe y tu la dibujas en tu cuaderno.



**¿Has preparado alguna receta con tu mamá? En tu casa vas a crear una Receta.**

**Pasos antes de cocinar**



**Crea una receta con tu mamá.**

**Sigue los pasos de una receta y con ayuda de tu mamá la escribe y tú la dibujas en tu cuaderno:**

4. ¿Cómo se prepara una receta? Marca con una X tu respuesta.

*Marca solo un óvalo.*

- Busco los ingredientes y realizo la preparación.
- Busco los ingredientes en una revista los recorto y los pego.

Aprendimos sobre la receta, que contiene: Título, Ingredientes y preparación. Lo que debes hacer es identificar la imagen que muestra una receta.

## TICKET DE SALIDA:



1



2



3

5. ¿Qué imagen muestra las partes de una receta? Marca con una X tu respuesta.

Marca solo un óvalo.

- Una receta es donde va el niño con un bolso (imagen 1)
- Una receta es donde hay niños jugando(imagen 3)
- Una receta es donde esta la preparación de huevos rellenos(imagen2)

Materiales: Cuaderno, lápiz de mina, video. Las actividades según instrucciones las debe hacer en el cuaderno y en la guía. Responde la guía con lo observado en el video. La persona que aplique esta actividad con el niño(a) escribirá como la abordó.



---

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios