



Colegio Santa María de la Florida



Familia.

A continuación, se envía la guía correspondiente a lenguaje verbal. Conoceremos algunos tipos de textos que existen, en ésta oportunidad conoceremos 2: una noticia y una receta de comida.

Una noticia es un tipo de texto que tiene como finalidad informar o dar a conocer un acontecimiento de vital importancia. Por ejemplo, en el diario siempre encontraremos más de una noticia. Ahora bien, una receta es un tipo de texto que tiene como finalidad dar a conocer los ingredientes y las instrucciones sobre cómo preparar algún alimento determinado.



Links de interés.

<https://www.youtube.com/watch?v=NigSGaQ8XBg>

<https://www.youtube.com/watch?v=2LIqLS6xa1I>

Instrucción y objetivo de la actividad:

1. Lenguaje Verbal: noticia/receta **Objetivo Priori OA 4:** comunicar oralmente temas de su interés empleando vocabulario variado e incorporando palabras nuevas..

Instrucciones: luego de haber revisado con tu familia los videos donde te explican lo que es una noticia y una receta. Veremos algunos ejemplos, para que te quede aún más claro. A continuación, deberás recortar alguna imagen que te guste de alguna revista y deberás crear tu propia noticia o receta de comida, lo que tú quieras. Guíate por los ejemplos que a continuación aparecen.



Colegio Santa María de la Florida

Ejemplos de una receta de cocina: título de la receta, ingredientes, preparación e imagen alusiva. Guíate por las marcaciones en círculo.

PARTES DE UNA RECETA

BERENJENAS AL GRATÉN

Tiempo: 30 min Dificultad: Fácil Coste: Barato

Ingredientes:

1 kg de berenjenas	un vaso de leche
250 g de bacon en lonchas	sal
250 g de queso gruyere en lonchas	pimienta
2 huevos	2 cucharadas de aceite

Elaboración:

Pelar y cortar la pulpa de las berenjenas en cuadraditos, freírla con el aceite y la sal. Una vez lista, escurrirla bien.

En una fuente para horno poner sobre las «barquitas» de las berenjenas una capa de berenjenas, una de queso, una de bacon y, para acabar, otra de berenjenas.

Batir los huevos con sal, pimienta y el vaso de leche y verterlo sobre las berenjenas.

Meter en el horno a temperatura media hasta que el huevo esté cuajado.

* Le recuerdo si tienes alguna duda o comentario de esta guía en específico puede escribirme al correo: romina.montalba@colegiostmf.cl