



GUÍA DE TALLER DE LENGUAJE.

PROFESORA: PAMELA CÓRDOVA C.

CURSO: 5° BÁSICO.....

NOMBRE ALUMNO/A: _____

FECHA: / /2020

UNIDAD: "Comprendo lo que leo"

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE:

1. Comprender textos aplicando estrategias de comprensión lectora.

INSTRUCCIONES GENERALES:

- 1.- Lee las instrucciones.
- 2.- Contesta usando solo lápiz de mina.
- 3.- Si tienes dudas puedes escribir al correo: p.cordova@colegiointegrado.cl

AUTORIZACIÓN COORDINACIÓN ACADÉMICA

Timbre CA de Ciclo

Lee la siguiente receta de un delicioso postre. Luego, contesta las preguntas.

Panqueques rellenos

Para sorprender a la familia y los amigos con un delicioso postre, puedes preparar panqueques rellenos. Se necesitan pocos ingredientes. Reúnelos y sigue las indicaciones. Te convertirás en un pequeño chef de exquisiteces.

A diferencia de otras recetas, por lo general más complejas, los panqueques son fáciles de preparar, permiten una gran variedad de rellenos y acompañamientos y suelen ser los preferidos de los paladares exigentes.

Implementos

Una licuadora,
una fuente o bol,
un cucharón,
un sartén
antiadherente y la
compañía y ayuda
de un adulto.

Ingredientes:

- 2 huevos
- 1 taza colmada de harina sin polvos de hornear
- 1 taza de leche
- 1 Cucharadita de aceite
- Manjar, mermelada o miel (u otro relleno de tu preferencia)
- Azúcar flor

¡A cada preparación también debes agregarle mucho cariño y dedicación!

Preparación:

1. Para comenzar, pon los dos huevos y la leche en la licuadora para que se mezclen.
2. Luego, vacía el contenido de la licuadora en un bol y agrégale la harina y la cucharada de aceite y revuelve hasta que quede una mezcla homogénea, consistente y espesa.
3. A continuación, calienta el sartén con un poco de aceite. Luego, con el cucharón saca del bol una porción de la mezcla y espárcela sobre el sartén, debes cubrir toda la superficie. El aceite caliente hará que la mezcla tome consistencia y se cocine. Debes dejar que se dore por un lado durante un minuto, luego dar vuelta el panqueque y dejarlo dorar por el otro lado.
4. A medida que vas sacando los panqueques del sartén, déjalos enfriar en una fuente plana.
5. Una vez que hayas acabado la mezcla y tengas los panqueques fríos, comienza la etapa del relleno.

6. En un plato, pon un panqueque y esparce sobre él manjar, mermelada u otra exquisitez de tu agrado. Luego, enróllalo. A medida que vas terminando, los puedes ir acomodando en una bandeja o en distintos platos, según como los quieras servir.
7. Finalmente, puedes decorarlos con finas líneas de miel o espolvorearlos azúcar flor. También puedes acompañar esta preparación con dos cucharadas de helado. ¡Quedará muy delicioso!

Dato importante

Para cocinar los panqueques debes pedir ayuda a un adulto, ya que la manipulación de las llaves del gas de la cocina es de cuidado y la exposición al fuego es muy riesgosa.



Hallar la idea principal y reconocer detalles

1. ¿De qué trata principalmente el texto?
 - A De unos ingredientes simples para elaborar una mezcla de panqueques.
 - B De una receta para preparar panqueques.
 - C De unos consejos para rellenar panqueques.
 - D De una forma novedosa para enrollar panqueques.

Comprender la secuencia

2. ¿Qué se debe hacer luego de dejar enfriar los panqueques?
 - A Esparcir el panqueque sobre el sartén.
 - B Cocinar el panqueque en el sartén con aceite.
 - C Dorar los panqueques por cada lado en el sartén.
 - D Rellenar los panqueques con manjar o mermelada.

Reconocer causa y efecto

3. ¿Por qué hay que pedir ayuda a un adulto para cocinar los panqueques?
- A Porque la mezcla es muy pesada y requiere el uso de fuerza.
 - B Porque el uso de la licuadora es muy peligroso.
 - C Porque el aceite debe esparcirse sobre toda la superficie del sartén.
 - D Porque las llaves del gas y la exposición al fuego son de cuidado.

Comparar y contrastar

4. Según el texto, ¿en qué se diferencia la preparación de un panqueque de otras recetas?
- A Los panqueques son fáciles y otras recetas son más complejas.
 - B Las recetas son más completas y los panqueques más exquisitos.
 - C Los panqueques son rápidos y las otras recetas no son las preferidas.
 - D Las recetas son más exquisitas y los panqueques más variados y rellenos.

Hacer predicciones

5. ¿Qué hará probablemente un pequeño chef creativo luego de leer esta receta?
- A Experimentará con diversidad de rellenos, incluso salados.
 - B Cambiará los ingredientes por otros más caros y exclusivos.
 - C Publicará la receta en Internet y escribirá que la inventó.
 - D Preparará la receta sin ayuda y pondrá a la venta los panqueques.

Sacar conclusiones y hacer inferencias

6. De la receta de panqueques rellenos se concluye que
- A los huevos y la leche solo se pueden mezclar en la licuadora.
 - B el aceite caliente se puede cambiar por agua caliente.
 - C los panqueques se pueden servir de diversas maneras.
 - D el sartén debe ser de un tamaño mediano.

Distinguir entre hecho y opinión

7. ¿Cuál de los siguientes enunciados expresa una opinión?
- A Debes cubrir toda la superficie.
 - B Se necesitan pocos ingredientes.
 - C El aceite caliente hará que la mezcla tome consistencia.
 - D Suelen ser los preferidos de los paladares exigentes.

Resumir

8. ¿Cuál opción es un resumen de los dos primeros párrafos?
- A Los panqueques son una exquisitez para convertirse en un pequeño chef.
 - B Los panqueques son fáciles de preparar y pueden sorprender a los seres queridos.
 - C Los panqueques permiten una variedad de rellenos y son los preferidos de los más exigentes.
 - D Los panqueques son una exquisitez y suelen ser los preferidos de los paladares exigentes.