



Comprensión lectora

Actividades

PK a 4° básico

Palabras con sabor

Esta actividad tiene como **objetivo** que los niños conozcan las características de un tipo determinado de texto, una receta, y que comprendan que dichas particularidades favorecen que este texto, de tipo instructivo, sea claro para lograr su fin: que el lector sea capaz de elaborar el plato descrito. Así, se busca que comprendan que su estructura se compone de título, cantidad de personas (o porciones), ingredientes, proceso o preparación e imagen del plato terminado. Se pretende además ejercitar las nociones temporales y de cantidad, y también las habilidades de localizar información, inferir causas y significados de palabras, y reflexionar.

Nivel recomendado: 1º y 2º básico



Preparación

- En la biblioteca o sala de clases, proyecte esta receta para que todos los niños puedan observarla. También puede buscar en la biblioteca escolar CRA un libro de recetas sencillas, elegir una y adaptar las preguntas que correspondan de las sugeridas a continuación.

Frittata CUAJADO
de jamón, queso y choclo
[PARA 4 PERSONAS]

5 HUEVOS

1/2 CUCHARADAS DE CREMA

2 CEBOLLINES PICADOS [SOLO LA PARTE BLANCA]

1 TAZA DE GRANOS DE CHOCLOS COCIDOS

1/2 TAZA DE JAMÓN PICADO

SAL A GUSTO

6 LÁMINAS DE QUESO MANTECOSO PICADAS

PREPARACIÓN

- PIDE A UN ADULTO QUE PRENDA EL HORNO A 180° C.
- ENMANTEQUILLA UN MOLDE DE CERÁMICA QUE PUEDA IR AL HORNO.
- EN UN BOL BATE LOS HUEVOS CON UN BATIDOR DE MANO.
- AGREGA EL RESTO DE LOS INGREDIENTES Y REVUELVE CON UNA CUCHARA DE PALO.
- VACÍA LA MEZCLA EN EL MOLDE.
- HORNEA POR 30 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ CUAJADO.
- SERVIR CALENTITO CON ENSALADA Y UN RICO PAN.

Antes de la lectura

- Invite a los niños a observar las imágenes y el texto y pregúnteles qué tipo de texto leerán (como cuento, poesía, noticia, receta). Después de que hayan concluido que es una receta, pregúnteles cómo lo supieron, qué características tiene, para qué sirve, en qué se diferencia de otros tipos de texto y a qué textos se parece (instruccionales).
- Entable una conversación con los niños sobre algunos temas de la cocina, por ejemplo, puede preguntar a quiénes les gusta cocinar, qué normas hay que seguir en la cocina para evitar accidentes, cuáles son sus comidas favoritas.

Durante la lectura

- Lea el título en voz alta. Explique que la palabra *frittata* es italiana y pregunte a los niños qué creen que es. Pídales que levanten la mano para comentar, escriba brevemente las respuestas que entreguen y explíqueles que, una vez que hayan terminado la lectura, concluirán qué es realmente y comprobarán si alguno le acertó.
- Pida a un niño que lea en voz alta los ingredientes.
- Pregunte: ¿qué significa “sal a gusto”? ¿qué significa 1/2 taza de jamón picado?
- Incentive una conversación para que, entre todos, lleguen a una conclusión.

Después de la lectura

- Pregunte a los niños:
 - ¿Qué piensan ahora que es una *frittata*?
 - ¿Para cuántas personas está pensada esta receta?
 - ¿Cuánto tiempo hay que hornear la *frittata*?
 - ¿Qué paso hay que seguir después de batir los huevos?
 - ¿Para qué creen que se debe mantequillar el molde?
 - ¿Qué diferencia hay entre batir y revolver?
 - ¿Por qué creen que es bueno que haya una imagen del producto que se cocinará?
 - ¿Harían esta receta en su casa?, ¿la harían de entrada, fondo o postre?
- Invite a los niños a escribir o dibujar la receta de su sándwich favorito. Enfatice la importancia de seguir la estructura para ayudar a que otro la comprenda de manera clara: título, lista de ingredientes con cantidades (o dibujos), preparación paso a paso. Explique que lo ideal es complementar con una fotografía (en este caso, un dibujo).

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

¿Qué es una *frittata*?

Una *frittata* es un tipo de tortilla tradicional de la cocina italiana. Su nombre proviene del italiano *fritto*, participio del verbo *friggere* (freír), ya que suelen cocinarse con aceite hirviendo en una sartén. La base de la *frittata* incluye comúnmente huevos, sal, pimienta y aceite, y a esto se le agrega queso, carne y vegetales a gusto. Puede servirse como entrada o plato de fondo.