



## Guía de Aprendizaje de Cálculo

1. Pegar o dibujar elementos según el número que corresponda:

<b>15</b>	
<b>8</b>	
<b>10</b>	
<b>6</b>	
<b>12</b>	



2. Completa la siguiente secuencia, pegando el número que corresponda:

1			4	
	7			10
		13		

\*Para recortar

2	3	5	6	8
9	11	12	14	15



3. Encierra con un lápiz de color **rojo** todos los números que comienzan con **1**, y con un lápiz de color **verde** todos los números que comienzan o contienen el número **2**:

2	11	4	15	8
9	13	17	6	3
7	5	1	10	12

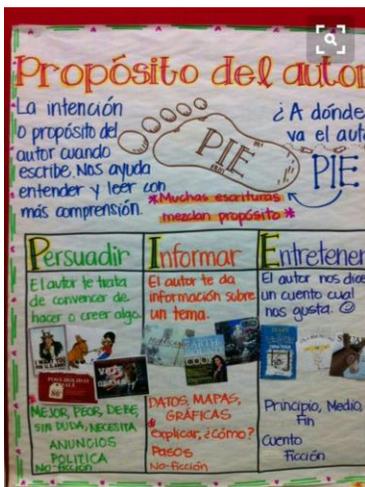


## Guía de Aprendizaje de Noción del Entorno

### Instrucciones:

- ✚ De acuerdo a las fuentes laborales: transporte, pesca, industria y gastronomía, vistas en PPT y guías anteriores vamos a elaborar un afiche, **el cual deberá contener el título de la fuente laboral que escojan, fotografías relacionadas y dos oraciones, donde se explique en qué consiste la actividad y que herramientas utiliza.**
- ✚ Este afiche deberá ser enviado por fotografía a la profesora, no olvidar que es importante que se evidencie la participación del o la estudiante. Además, si ustedes lo desean, pueden grabar junto a sus hijos realizando la explicación de este afiche o contando como lo confeccionaron. Para que lo podamos compartir con sus compañeros. **La fecha para enviar las fotografías o videos es hasta el jueves 04 de junio**

A continuación se presentan ejemplos de afiches y se adjuntan fotografías que pueden utilizar para la confección del afiche.





Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción

\*fotografías para utilizar en el afiche



### Formatos



Salmón entero / HG



Filete de Salmón



Porciones



Salmón en bloques



Harasu

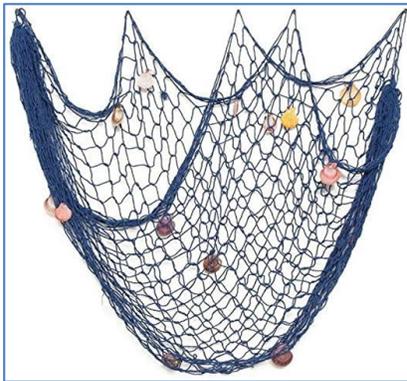


Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción





Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción





Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción

## Guía de Aprendizaje de Vocacional

### TALLER DE COCINA

Objetivo: Observar presentación en power point de la receta de los Rollitos de Pizza, e identificar ingredientes y pasos de la receta.

Indicaciones: El estudiante en compañía de un adulto, leen receta, identifican ingredientes y pasos de la receta. Idealmente pudiesen ejecutarla.

## Rollitos de Pizza



## INGREDIENTES

Para la masa:

- ✓ 1 kilo de harina
- ✓ 10 gramos de levadura
- ✓ 40 grs. de manteca
- ✓ Agua tibia
- ✓ 20 grs. de sal





### Relleno:

- ✓ Salsa de tomate
- ✓ Queso rallado
- ✓ Jamón
- ✓ Orégano
- ✓ Champiñones



## PREPARACIÓN

- - Mezclar harina, levadura, manteca, sal y agua
- - Amasar con las manos y reposar por 20 minutos
- - Uslerrear y estirar la masa en forma rectangular



## PREPARACIÓN

- - luego se pone salsa de tomate en toda la masa, el orégano, el jamón o vienesa y el queso rallado
- - se enrolla la masa y luego se corta en rollitos, se deja reposar por 10 minutos
- - luego se lleva al horno por 20 minutos.

video





Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción



**y así deberían quedar**





## ¿RECUERDAN BIEN LA RECETA? VEAMOS ....



• Escribe 4 ingredientes de la masa:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Nombra los ingredientes para rellenar los rollitos  
de pizza:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)



Colegio Diferencial Per se  
Profesora Paulina Alarcón  
Concepción

¿Qué receta les gustaría cocinar la próxima semana?

- 
- -
  - -
  - -
  - -
  - -
  - -