



## GUÍA DE LENGUAJE Y COMUNICACIÓN

**Objetivo:** Escuchan texto y desarrollan guía de trabajo, responden preguntas explícitas del texto.

### Actividad n°1

✚ Escucha atentamente el siguiente texto.

#### LOS PINGÜINOS

Los pingüinos son aves. La mayoría de ellos viven cerca del polo sur.

Tienen el pecho blanco, su espalda y cabeza son negros.

Aunque tienen alas, no pueden volar; las usan como si fueran remos para desplazarse velozmente por el agua. También se impulsan con sus patas palmeadas como los patos. Los pingüinos son excelentes nadadores.

Los pingüinos andan con bastante torpeza; por eso les llama también pájaros bobos. No pueden ir muy rápido y andan de forma divertida, balanceándose de un lado a otro.

Los pingüinos solo comen cuando están en el agua: peces, calamares, cangrejos y gambas.

Viven en colonias donde se congregan millones de ellos.

Anidan una vez por año.





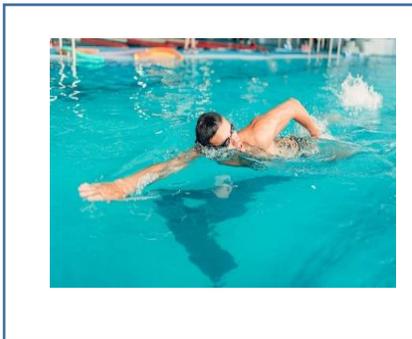
Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

✚ Con ayuda de tu apoderado escucha y responde las siguientes preguntas en relación al texto.

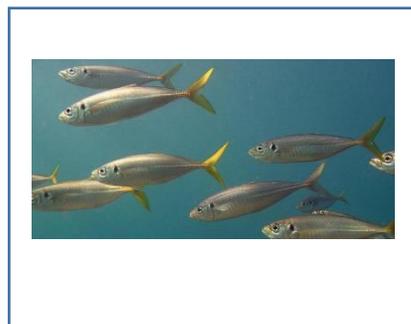
### 1) ¿Dónde viven los pingüinos?



### 2) ¿Para qué utiliza sus alas?



### 3) ¿Con qué se alimentan los pingüinos?





### Actividad n°2

- ✚ Observa atentamente las siguientes imágenes y con ayuda de un adulto responde las siguientes preguntas marcando con **SI** o **No** según corresponda.



	SI	NO
1- En la imagen se observa una mamá y su hijo		
2- La mamá está soplándole burbujas a su hijo.		
3- En la imagen se observa que están en la playa.		
4- En la imagen se observa un perro.		



Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción



	SI	NO
1- La mascota de la imagen es un perro.		
2- El gato es de color negro		
3- El gato está jugando con una lana		
4- El color de la lana es rojo		



Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción



	SI	NO
1- En la imagen se observan alumnos del Laboral 1-B		
2- En la imagen se encuentra el director Mario Espinoza		
3- En la imagen se encuentra la profesora Karina		
4- Los alumnos del Laboral se observan comprando en un supermercado.		

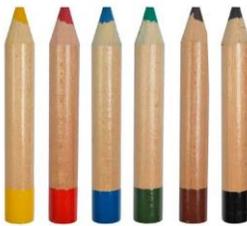
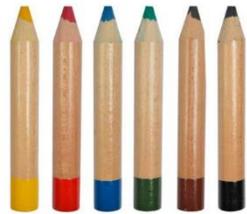


## GUÍA DE CÁLCULO

**Objetivo:** Realizar adición y sustracción en el ámbito numérico del 0 al 20, usando un lenguaje cotidiano representándolo con material concreto y pictórico.

- ✚ Resuelve las siguientes adiciones contando los elementos que aparecen en cada operatoria (te puedes apoyar con tu calculadora.)

1-



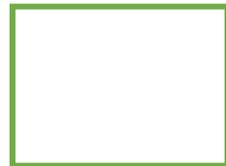


Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

2-



3-



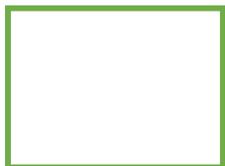


Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

4-



5-

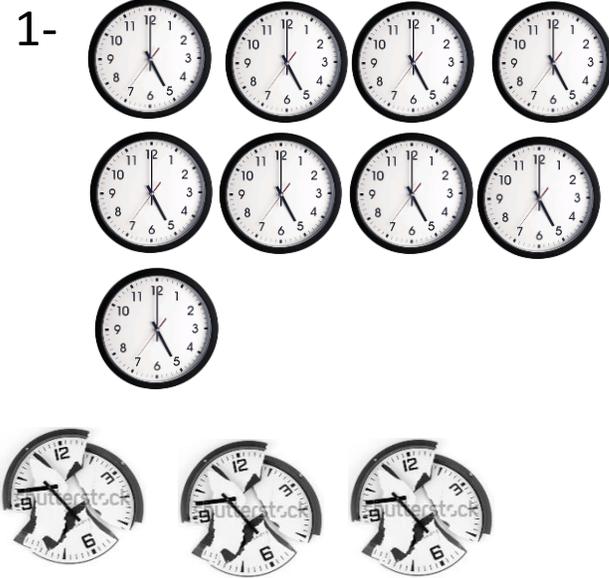




Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

✚ Resuelve las siguientes sustracciones contando los elementos que aparecen en cada operatoria (te puedes apoyar con tu calculadora.)

1-



13 whole analog clocks and 1 broken analog clock.

  $-$


2-



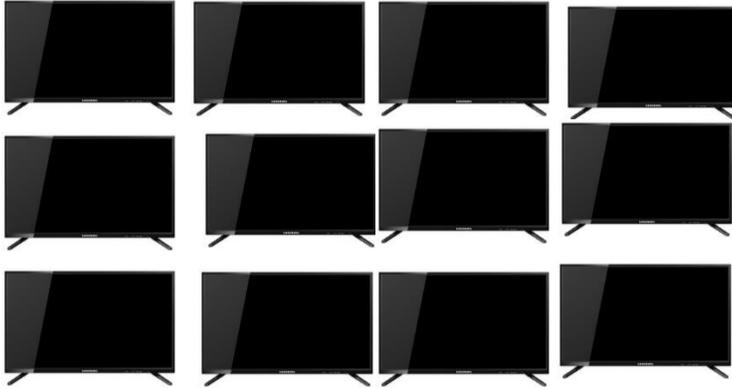
8 whole mugs and 2 broken mugs.

  $-$

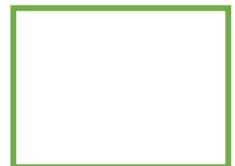
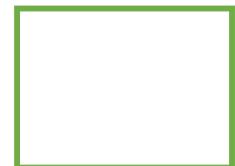



Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

3-



4-





## GUÍA DE VOCACIONAL

**Objetivo:** Desarrollar técnicas básicas de coordinación motriz requeridas para la elaboración de productos.

- ✚ **Observa la siguiente receta y elabora un video o una presentación con fotografías de tu propia receta de los queques de vainilla.**

# Queques de vainilla

TALLER DE COCINA

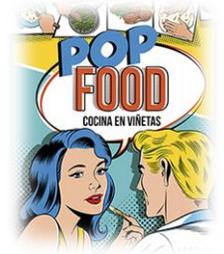
ingredientes	paso a paso
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tazas de harina</li><li>• 2 huevos enteros</li><li>• 1 taza de azúcar flor</li><li>• 2 cucharadas de polvos de hornear</li><li>• ralladura de un limón</li><li>• 1/2 taza de aceite</li><li>• 1 cucharadita de vainilla</li><li>• chips de chocolate (opcional)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• mezcla con una paleta o cuchara de palo en un recipiente el azúcar flor con el aceite.</li><li>• incorpora a la mezcla los huevos.</li><li>• agrega la ralladura de limón</li><li>• incorpora ahora las dos tazas de harina</li><li>• agrega de forma envolvente y con mucho cuidado el polvo de hornear.</li><li>• por último agrega la esencia de vainilla</li><li>• coloca la mezcla en un molde previamente engrasado</li><li>• y al horno por 25 a 30 min .</li></ul>

RECUERDA LAVAR TUS MANOS



Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

✚ Responde las siguientes preguntas en relación a la receta de los queques de vainilla.



1. Encierra en un círculo solo los ingredientes que pertenecen a la receta anteriormente trabajada.





Colegio Diferencial Per se  
Profesora jefe: Karina Navarro Miño  
Asistente Técnico: Makarena Méndez  
Concepción

2. Escucha o lee atentamente los enunciados y marca  o  según corresponda en relación a la preparación de la receta.

Enunciado		
Para la preparación necesitamos una olla		
Los queques estarán listo en 10 minutos		
Necesitamos 2 huevos para la preparación		
La levadura en uno de los ingredientes		
El queque es de sabor a vainilla		
Debemos calentar el horno antes de cocinar los queques		
Necesitamos una licuadora para la preparación		
Ocupamos la yema y clara del huevo para la preparación		



**¡Buen Trabajo!**

**Y recuerda enviar el video de tu receta**