



Guía de Aprendizaje de Noción del Entorno

“Efectos positivos de trabajar el recurso marino”

En esta guía se evaluará lo aprendido en la presentación en power point sobre “Los efectos positivos de trabajar el recurso marino como lo es el empleo” El apoderado deberá leer el enunciado y el estudiante indicar y encerrar la alternativa o imagen correcta.

Instrucciones:

1. Observa la imagen ¿a qué empleo corresponde? Encierra la alternativa correcta:



- a) La pesca
- b) La artesanía
- c) El transporte



- a) El turismo
- b) La acuicultura
- c) La gastronomía



- a) La Gastronomía
- b) El transporte
- c) La acuicultura



- a) La Gastronomía
- b) La pesca
- c) La acuicultura



- a) El transporte
- b) La industria
- c) La pesca

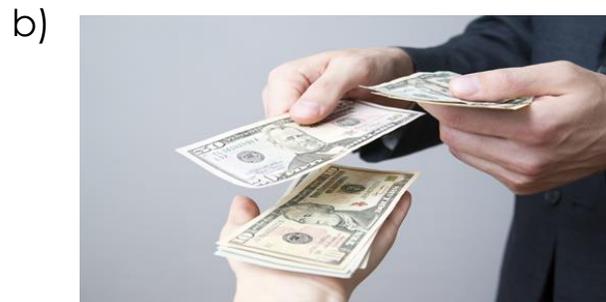


2. Escucha las preguntas y encierra la o las alternativas correctas:

I. ¿Cuál de estas imágenes es un empleo?



II. ¿Qué significa que el empleo sea remunerado?
Identifica la imagen que se relacione





III. ¿Cuál es la unidad de trabajo de un Profesor?



IV. Observa la imagen ¿Qué tipos de empleos conoces?
Nombra algunos (apoderado escribe).





2. Apoyándote en cada imagen, lee cada palabra bajo cada logo:

	
SODIMAC	GOOGLE

	
RIPLEY	NETFLIX

	
TOTTUS	COCA COLA



3. Completa las siguientes oraciones con la palabra y logo que corresponde:

		
SODIMAC	GOOGLE	RIPLEY
		
NETFLIX	TOTTUS	COCA COLA

- Mario está tomando una _____ muy helada.
- Rodolfo fue a comprar a la tienda _____ un pantalón nuevo.
- Pía está viendo una película de terror en _____.
- Yo fui a comprar al supermercado _____ pan y jamón.
- Estoy buscando en _____ información de mi cantante favorito.



Guía de Aprendizaje de Vocacional

TALLER DE COCINA

OBJETIVO: Hoy vamos a conocer la receta de las dobladitas, es decir, vamos a conocer los ingredientes y la preparación, para que después, con apoyo de alguien que esté contigo, la preparen. Al finalizar, deberás resolver las preguntas que encontrarás más abajo.



- Debemos tener cuidado con el pelo, si está muy largo amárratelo; también debes tener tus uñas cortas y limpias.
- No olvides lavar tus manos antes de cocinar y si tocas tu boca, nariz o suelo mientras cocinas, debes volverlas a lavar.
- Debes dejar todo limpio y ordenado cuando termines de cocinar.
- Debes tomar fotografías o grabar un video de cuando estés cocinando (es muy importante para mi ver como avanzas)
- Por último, no olvides que cocinar debe ser divertido, pon tu música preferida y disfruta.

¡A cocinar!



“DOBLADITAS”



INGREDIENTES

1 KILO DE HARINA



AGUA TIBIA



1 CUCHARADA DE SAL



10 CUCHARADAS DE MARGARINA



3 CUCHARADAS DE LEVADURA





PREPARACIÓN

1. En un bol limpio pon la harina, levadura, sal y margarina.



2. Revuelve los ingredientes y anda agregando de a poco agua tibia.



3. Une bien, hasta que te quede una masa que no se pegue en tus manos.



4. Cuando la masa esté lista, la estiras sobre la mesa con un uslero. Debe quedar bien delgada.



5. Luego, con un cuchillo, corta en círculos la masa (puedes utilizar un plato de taza)





6. Luego, cada círculo, lo doblas en tres partes (por la mitad y esa mitad por la mitad) la idea es que formes un triángulo.



7. Luego, espolvorea un poco de harina en la lata del horno y deja tus dobladitas. Ponlas a hornear por 20 minutos aproximadamente, a 200°C. (No olvides estar atento/a a que no se quemen)



8. Cuando veas que ya están doradas, retíralas del horno y déjalas en un bol o panera.





ACTIVIDADES

- **Selección múltiple:** lee o escucha las preguntas y respóndelas marcando la alternativa que consideres correcta.

1. ¿Cuáles son todos los ingredientes que ocupamos para las dobladitas?

<p>a.</p> 	<p>b.</p> 	<p>c.</p> 
--	--	--

2. ¿Cuánta sal ocupamos?

<p>a.</p> 	<p>b.</p> 	<p>c.</p> 
---	---	---



3. ¿Cuántas cucharadas de margarina necesitamos?

<p>a.</p>  <p>5 cucharadas</p>	<p>b.</p>  <p>3 cucharadas</p>	<p>c.</p>  <p>10 cucharadas</p>
--	--	---

- **Verdadero o falso:** lee o escucha los enunciados y responde marcando con una V si consideras que la afirmación es correcta o con una F si consideras que es falsa.

1. ____ para la receta ocupamos 2 kilos de harina.
2. ____ para la receta se ocupa agua helada.
3. ____ la masa se deja 15 minutos en el horno.
4. ____ la forma final de las dobladitas es circular.



- **Desarrollo:** lee o escucha las preguntas y respóndelas según consideres correcto (adulto escribe).

1. ¿Quién te ayudó a cocinar?

2. ¿Cómo crees tú que te quedaron las dobladitas? ¿Por qué?

3. ¿Cuántas dobladitas te salieron?



EXCELENTE TRABAJO!!!