**Guía de Aprendizaje (13 al 24 de septiembre, 7° Entrega)**

**Objetivo de Aprend: Asociar la vocal O a su correspondiente grafema (n° 3)**

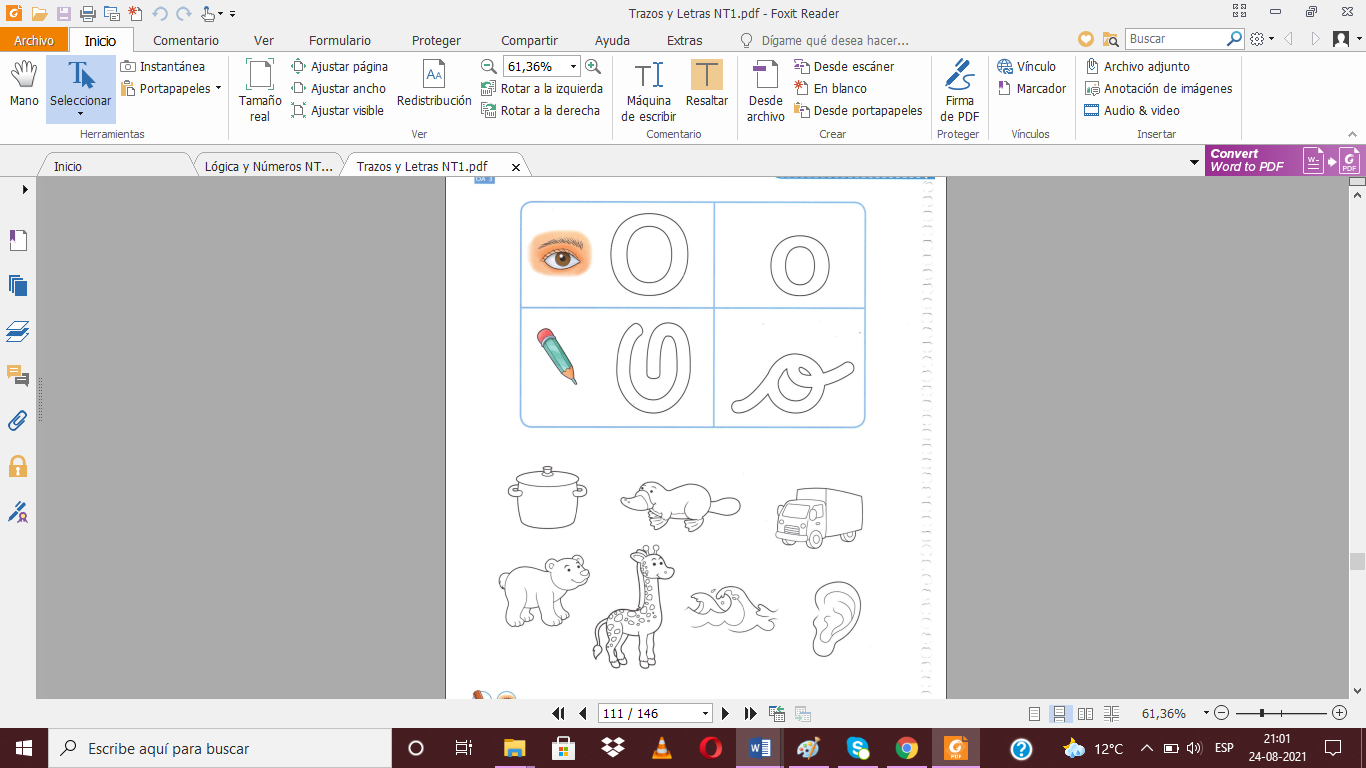
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Nombre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Fechas:**

* **Pinta las vocales O mayúsculas de color rojo y minúsculas de color azul.**
* **Observa los elementos y pinta solo las que comienzan con O**



**Guía de Aprendizaje (13 al 24 de septiembre, 7° Entrega)**

**Objetivo de Aprend: (n° 6)**

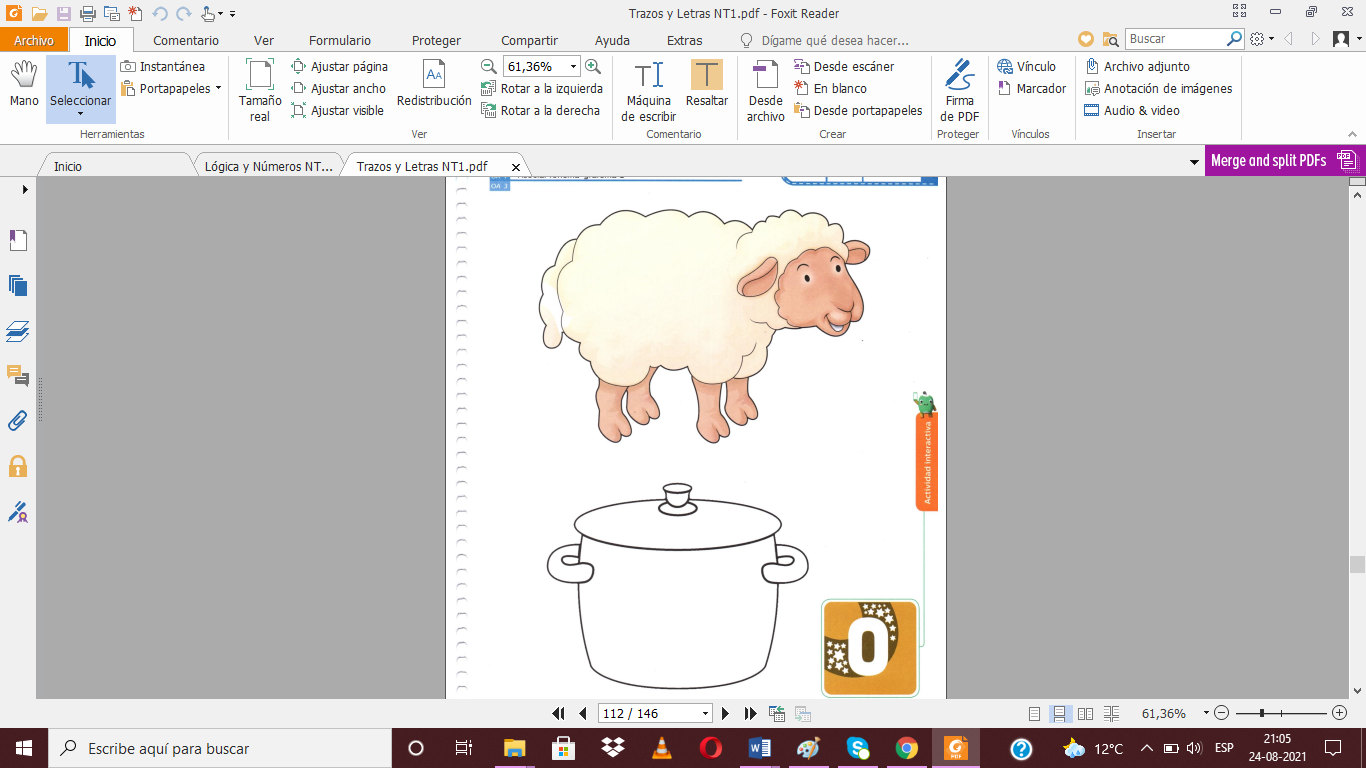
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Nombre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Fechas:**

* **Buscar en revistas muchas O/o y pégalas en el cuerpo de la oveja.**
* **Dibuja un elemento que comience con O en el interior de la olla y píntalo.**



**Guía de Aprendizaje (13 al 24 de septiembre, 7° Entrega)**

**Objetivo de Aprend: Representar gráficamente la vocal o imprenta (n° 8)**

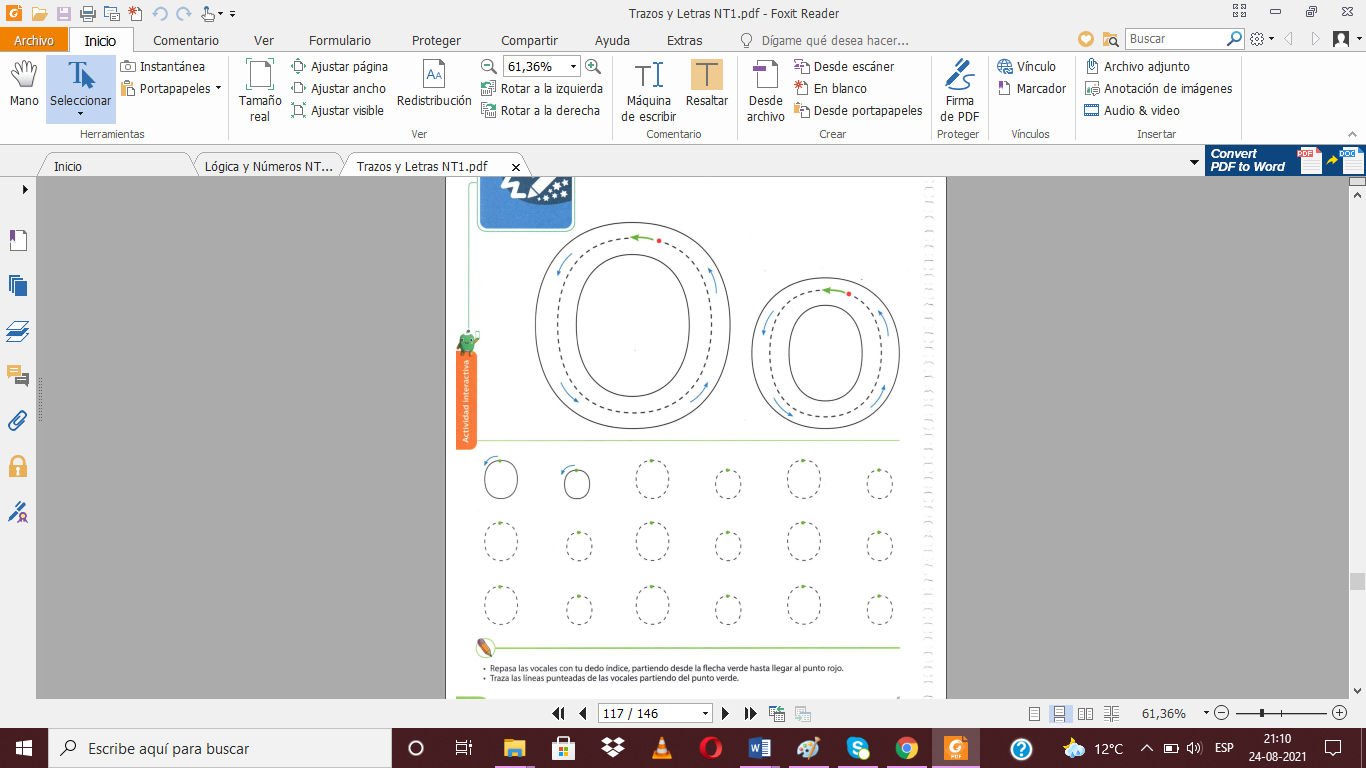
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Nombre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Fechas:**

* **Repasa las vocales con tu dedo índice partiendo desde la flecha verde hasta llegar al punto rojo.**
* **Traza las líneas punteadas de las vocales partiendo del punto verde.**



**Guía de Aprendizaje (13 al 24 de septiembre, 7° Entrega)**

**Objetivo de Aprend: Representar gráficamente la vocal o imprenta (n° 8)**

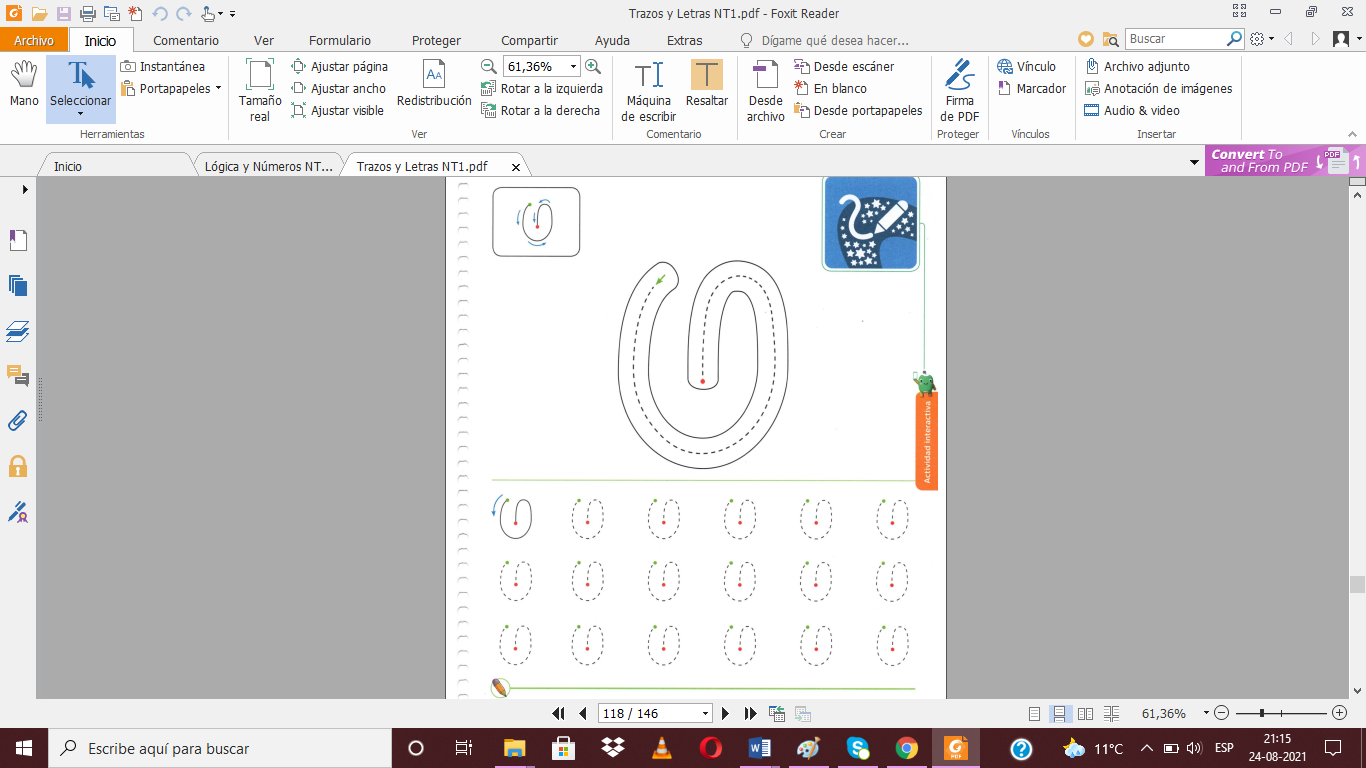
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

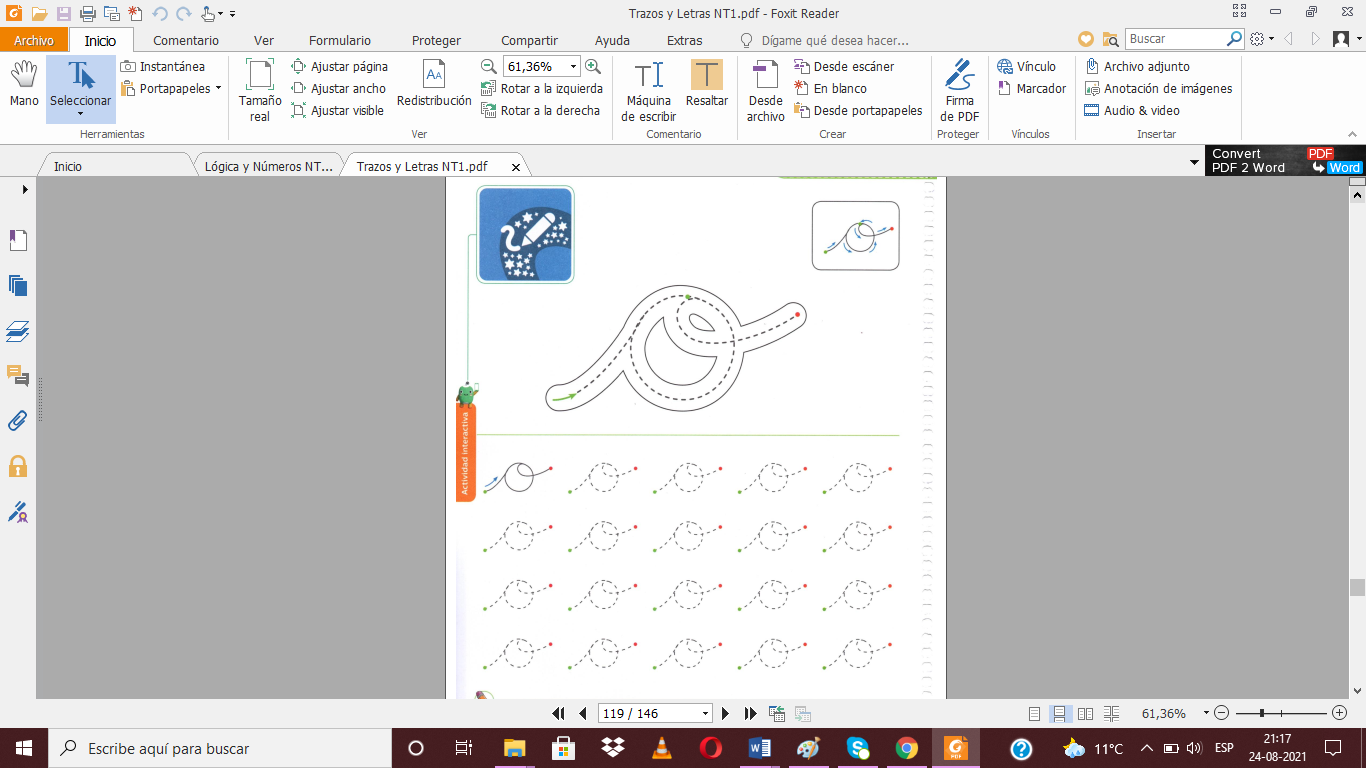
**Nombre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Fechas:**

* **Repasa las vocales con tu dedo índice partiendo desde la flecha verde hasta llegar al punto rojo.**
* **Traza las líneas punteadas de las vocales partiendo del punto verde hasta llegar al punto rojo.**





**Guía de Aprendizaje Receta Chilenitos (13 al 24 de septiembre, 7° Entrega)**

**Objetivo de Aprend: Comprender el contenido explícito de una receta siguiendo las indicaciones (n° 6)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Nombre:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Fechas:**

**Preparación de pasteles Chilenitos**

**Ingredientes**

Principio del formulario

* 2 Tazas de harina.
* 1 Cucharadita de polvo de hornear.
* 1/4 Taza de margarina.
* 1 1/2 Cucharada de vinagre.
* 3 Huevos.
* 1/2 Kilo de manjar.
* Azúcar flor a gusto.

Instrucciones:

* Paso 1

En un bowl junta la harina con los polvos de hornear y la margarina, añade el vinagre y comienza a frotar con los dedos hasta conseguir migas como arena. Añade los huevos uno a uno y amasa con tus manos hasta conseguir una masa compacta de textura firme.

* Paso 2

Estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado dejándola bien delgada, luego corta círculos de 6 centímetros aproximados y acomódalas sobre una lata para horno previamente enmatequilllada, pínchalas con un tenedor y lleva a horno pre-calentado de 180°C y hornea durante 6 a 8 minutos hasta dorarlas levemente. Retíralas del horno y de su respectiva lata para enfriarlas.

* Paso 3

Rellénalas de a dos con abundante manjar y presiona levemente para extenderlo mejor, espolvorea con azúcar flor y sírvelos cuando quieras

**“REALIZAR EXPERIENCIA CON AYUDA DE UN ADULTO, LUEGO GRABAR UN VIDEO O AUDIO DE VOZ A SU EDUCADORA, DONDE EL NIÑO O NIÑA EXPLIQUE COMO PREPARO LOS PASTELES CHILENITOS”**