

<b>Asignatura: Vocacional</b>	
Profesora: Olga Pavez Vidal	Curso: Laboral 1B
Objetivo: afianzar la identidad nacional a través de nuestras tradiciones	
Contenido: unidades de medidas, medidas de higiene y seguridad	
Habilidades: reunir, usar, preparar	
Semana 24: lunes 21 al viernes 25 de septiembre del 2020	

Horario sugerido para mantener rutinas de trabajo escolar en casa.

<b>HORARIO SEMANAL SUGERIDO</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>Vocacional (45 min)</b>	Lenguaje (45 min)	Lenguaje (45 min)	Matemáticas (45 min)	Social (45 min)
Social (45 min)	Matemáticas (45 min)	<b>Vocacional (45 min)</b>	Educación Física (45 min)	<b>Vocacional (45 min)</b>

**Alumnos:** esperamos hayan disfrutado estas fiestas patrias **en familia...**continuaremos trabajando para realizar nuestra celebración la próxima semana y ahora nos toca revisar que comeremos y beberemos...



## ¿Qué comer y que beber?

La cocina chilena destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores, esto debido a la diversidad geográfica de nuestro país. Algunos platos típicos son: anticuchos, porotos con riendas, curanto, pescado frito, empanadas, pan amasado, charquicán, cazuela, entre muchos otros.

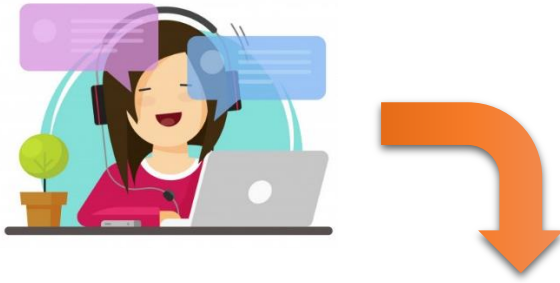


Esta semana la invitación es a preparar: CHURRASCAS, PEBRE Y MOTE CON HUESILLOS.

Para preparar las **churrascas** necesitamos:

- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 4 cucharaditas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 150 ml. de agua tibia

Ahora ustedes busquen los ingredientes que necesitan para el pebre y el mote con huesillos y los escriben en su cuaderno.



Para preparar estos alimentos nos vamos a juntar el próximo **martes 29/09** a las **17:00 hrs.** por Facebook...reúnan los ingredientes y anímense a cocinar.