

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 20 al 24 de Marzo 2023

III° MEDIO B

Horario	Lunes 20 DE MARZO	Martes 21 DE MARZO	Miércoles 22 DE MARZO	Jueves 23 DE MARZO	Viernes 24 DE MARZO
1° y 2° HORA	<p><b><u>ELAB. B COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b> OA: 3</p> <p><b>Actividad:</b> Conocer los tipos de cortes y técnicas aplicados en los alimentos.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno, lápiz,data, notebook</li> </ul>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u></b> OA: 1</p> <p><b>Actividad:</b> Comprender la composición del Estado y generar análisis sobre aquello.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul>	<p><b><u>PLANIFICACIÓN (J.F)</u></b> OA:</p> <p><b>Actividad:</b> Etapas del proceso administrativo. Disertación, aula taller coctelería</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Papel kraft</li> <li>● sala</li> <li>● cocteleris</li> </ul>	<p><b><u>ALMACENAMIENTO (J.F)</u></b> OA:</p> <p><b>Actividad:</b> Sistemas de almacenamiento de alimentos.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Data</li> <li>● internet</li> </ul>	<p><b><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u></b> OA: 6</p> <p><b>Actividad:</b> Analizar por medio de evidencias, el material genético. Apoyo de ppt y video educativo</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul> <p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b> OA: 3 y 5</p> <p><b>Actividad:</b> Conocer los tipos de cortes y técnicas aplicados en los alimentos. Ingreso taller práctico, manipulación de alimentos, identificación de cortes entregados.</p> <p><b>Materiales:</b></p>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno, lápiz, data, notebook, materias primas, uniforme.</li> </ul>
3° y 4° HORA	<p><b><u>FILOSOFÍA (K.N)</u></b> OA: 1</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Identificar la construcción de las preguntas filosóficas mediante el asombro.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul>	<p><b><u>INGLÉS (Y.M)</u></b> OA: 1</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Demuestran comprensión auditiva, identificando ideas generales, información específica y vocabulario.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Guía</li> <li>● Lápiz</li> <li>● PPT</li> <li>● Video</li> <li>●</li> </ul>	<p><b><u>SERVICIO COMEDOR (J.F)</u></b></p> <p>OA:</p> <p><b>Actividad:</b> Aplicación prueba diagnóstico.</p> <p>Prueba de bandeja</p> <p><b>Materiales:</b> Bandeja, botellas plásticas de medio litro</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b> OA: 3 y 5</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Conocer los tipos de cortes y técnicas aplicados en los alimentos. Ingreso taller práctico, manipulación de alimentos, identificación de cortes entregados.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno, lápiz, data, notebook, materias primas, uniforme.</li> </ul> <p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b> OA: 2 y 6</p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD (J.Z)</u></b> OA: 3 y 5</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Conocer los tipos de cortes y técnicas aplicados en los alimentos. Ingreso taller práctico, manipulación de alimentos, identificación de cortes entregados.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno, lápiz, data, notebook, materias primas, uniforme.</li> </ul> <p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b> OA: 2 y 6</p>

				<p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso taller práctico, aplicación de técnicas de higiene y manipulación de alimentos, procedimientos de mantención de equipos y utensilios.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Materias primas, utensilios, útiles de limpieza y desinfección.</b></li> </ul>	<p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso taller práctico, aplicación de técnicas de higiene y manipulación de alimentos, procedimientos de mantención de equipos y utensilios.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Materias primas, utensilios, útiles de limpieza y desinfección.</b></li> </ul>
5° y 6° HORA	<p><b><u>MATEMÁTICA (C.V)</u></b></p> <p>OA: nivel 1 2022</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Guía de reforzamiento operatoria de números enteros, números decimales y fracciones.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● cuaderno y lápiz</li> </ul>	<p><b><u>TALLER PAES LENGUAJE (C.E)</u></b></p> <p>OA 3: Analizar críticamente textos de diversos géneros.</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Explicación y contextualización de la PAES. Reconocer habilidades principales: localizar, interpretar y evaluar.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul> <p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b></p> <p>OA 1: Formular interpretaciones surgidas de sus análisis literarios, considerando: La contribución de los</p>	<p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b></p> <p>OA:</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Taller torneados de frutas</p> <p><b>Materiales:</b></p> <p>Frutas , cuchillos, taller</p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b></p> <p>OA: 2 y 6</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso taller práctico, aplicación de técnicas de higiene y manipulación de alimentos, procedimientos de mantención de equipos y utensilios.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Materias primas, utensilios, útiles de limpieza y desinfección.</b></li> </ul>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b></p> <p>OA: 2 y 6</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso taller práctico, aplicación de técnicas de higiene y manipulación de alimentos, procedimientos de mantención de equipos y utensilios.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Materias primas, utensilios, útiles de limpieza y desinfección.</b></li> </ul>

		<p>recursos literarios.</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Breve introducción al efecto estético y ejemplo a través de microcuentos.</p> <p>Breve descripción del objetivo abordar. .</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>			
7° y 8° HORA	<p><b><u>MATEMÁTICA (C.V)</u></b></p> <p><b>OA:</b> nivel 1 2022</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Trabajo de retroalimentación prueba corporativa diagnóstica</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● cuaderno y lápiz</li> </ul> <p><b><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b>Religión (C.L)</b></p> <p><b>OA: Reconocer las bases históricas que llevan a la celebración de semana santa</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>presentación sobre diversos calendarios y calendario litúrgico.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <p><b>Guía de trabajo y lápiz.</b></p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b></p> <p>OA 1: Formular interpretaciones surgidas de sus análisis literarios, considerando: La contribución de los recursos literarios.</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Breve introducción al efecto estético y ejemplo a través de microcuentos.</p> <p>Breve descripción del objetivo abordar.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	<p><b><u>PREP. DISEÑO (J.F)</u></b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Taller torneados de frutas</p> <p><b>Materiales:</b></p> <p>Frutas , cuchillos, taller</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	<p><b><u>PASTELERÍA (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA: 2</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Conocer materias primas básicas de uso pastelero mediante elaboración práctica grupal.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>materias primas, cuaderno, lápiz.</b></li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul> <p><b>Ed. Física (R.T)</b></p> <p><b>OA: 1, 2, 3</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ejecutar y practicar la sentadilla en parejas, mientras que uno la ejecuta, el otro evalúa</p> <p><b>Materiales:</b></p> <p><b>Botella con agua</b> <b>Bloqueador</b> <b>Gorro</b></p>				
9°	<p><b><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b>Religión (C.L)</b></p> <p><b>OA:</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Breve descripción del objetivo a abordar.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul> <p><b>Ed. Física (R.T)</b></p> <p><b>OA: 1, 2, 3</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ejecutar y practicar la sentadilla en parejas, mientras que uno la ejecuta, el otro evalúa</p>	<p><b><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u></b></p> <p><b>OA: 6</b></p> <p><b>Actividad:</b> Analizar por medio de evidencias, el material genético. Apoyo de ppt y video educativo</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul>	<p><b><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u></b></p> <p><b>OA:</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Elección de directiva</p> <p><b>Materiales: sala de clases</b></p>	<p><b><u>HIGIENE (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA: 2 y 6</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso taller práctico, aplicación de técnicas de higiene y manipulación de alimentos, procedimientos de mantenimiento de equipos y utensilios.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Materias primas, utensilios, útiles de limpieza y desinfección.</b></li> </ul>	

	<b>Materiales:</b>  <b>Botella con agua</b> <b>Bloqueador</b> <b>Gorro</b>  ●				
--	---	--	--	--	--