

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 20 al 24 de Marzo 2023

IV° 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>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u></b> OA: 3</p> <p><b>Actividad:</b> Analizar los agentes infecciosos. 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>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b> OA: 1</p> <p><b>Actividad:</b> Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía chilena mediante una elaboración tradicional.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b><u>MATEMÁTICA (C.V)</u></b> OA: 01</p> <p><b>Actividad:</b> Guía de ejercitación de operatoria de números enteros, números decimales, fracciones y porcentaje.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● cuaderno y lápiz</li> </ul>	<p><b><u>FILOSOFÍA (K.N)</u></b> OA: 1</p> <p><b>Actividad:</b> Comprender el origen de la filosofía como el paso del “mito al logos”, mediante la lectura de texto.</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>MATEMÁTICA (C.V)</u></b> OA: 01</p> <p><b>Actividad:</b> 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>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b> 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> </ul>
3° y 4°	<b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b>	<b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>	<b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>	<b><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u></b>	<b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>

<p><b>HORA</b></p>	<p><b>(J.Z)</b>  <b>OA: 2 y 4</b>  <b>Actividad:</b>  Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía internacional mediante una elaboración tradicional Italiana.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía chilena mediante una elaboración tradicional.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b>OA 3:</b> Analizar críticamente textos de diversos géneros discursivos escritos.  <b>Actividad:</b>  Repaso de textos argumentativos a través de materia y lectura de columna de opinión y realizar actividad.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	<p><b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Identificar y analizar los problemas sociales y cómo estos afectan a la democracia.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> <li>● Teléfono celular.</li> </ul> <p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA: 5</b>  <b>Actividad</b> Tipos de menú.  Los alumnos investigan los diferentes tipos de menú, ocupados en la empresa gastronómica  Actividad:</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> <li>● Internet</li> <li>● Teléfono móvil</li> </ul>	<p><b>OA: 3</b>  <b>Actividad:</b> Elaboración de Syrup.  Los alumnos participan en taller de gomas  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Materias primas</li> <li>● Taller de cocina</li> <li>● utensilios y maquinarias.</li> </ul>
--------------------	---	--	--	--	--

<p>5° y 6° HORA</p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA: 2 y 4</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía internacional mediante una elaboración tradicional Italiana.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía chilena mediante una elaboración tradicional.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b></p> <p><b>OA 3:</b> Analizar críticamente textos de diversos géneros discursivos escritos.</p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Repaso de textos argumentativos a través de materia y lectura de columna de opinión y realizar actividad.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul> <p><b><u>TALLER PAES</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>MENÚ (J.F)</u></b></p> <p><b>OA: 5</b></p> <p><b>Actividad</b> Tipos de menú.</p> <p>Los alumnos investigan los diferentes tipos de menú, ocupados en la empresa gastronómica</p> <p>Actividad:</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> <li>● Internet</li> <li>● Teléfono móvil</li> </ul>	<p><b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b></p> <p><b>Actividad:</b> Elaboración de Syrup.</p> <p>Los alumnos participan en taller de gomas</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Materias primas</li> <li>● Taller de cocina</li> <li>● utensilios y maquinarias.</li> </ul>
<p>7° y 8°</p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b></p>	<p><b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b></p>	<p><b><u>INGLÉS (Y.M)</u></b></p>	<p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b></p>	

<p><b>HORA</b></p>	<p><b>(J.Z)</b></p> <p><b>OA: 2 y 4</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Ingreso al taller práctico de cocina, conocer conceptos y técnicas de la gastronomía internacional mediante una elaboración tradicional Italiana.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, uniforme, cuaderno, lápiz.</li> </ul>	<p><b>OA: 2</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Utilizar materias primas básicas de uso pastelero mediante elaboración práctica grupal reforzando conocimientos adquiridos año anterior.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas, cuaderno, lápiz</li> </ul>	<p><b>OA: 1</b></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>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b><u>Religión (C.L)</u></b></p> <p><b>OA:</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Breve descripción del objetivo abordar.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	<p><b>OA: 5</b></p> <p><b>Actividad</b> Tipos de menú.</p> <p>Los alumnos investigan los diferentes tipos de menú, ocupados en la empresa gastronómica</p> <p>Actividad:</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> <li>● Internet</li> <li>● Teléfono móvil</li> </ul> <p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b></p> <p><b>OA: 5</b></p> <p><b>Actividad</b> Tipos de menú.</p> <p>Los alumnos investigan los diferentes tipos de menú, ocupados en la empresa gastronómica</p> <p>Actividad:</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> <li>● Internet</li> </ul>	
--------------------	---	---	---	---	--

			<p><b>Ed. Física (Y.F)</b></p> <p><b>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Unidad de acondicionamiento físico, entrenamiento para pruebas físicas de resistencia cardiovascular.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Útiles de aseo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Teléfono móvil</li> </ul> <p><b><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u></b></p> <p><b>OA: Sin Número</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Proyecto n° 1 Los alumnos participan de taller práctico en la elaboración de un licor creado por ellos</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas</li> <li>● taller de cocina</li> <li>● utensilios</li> </ul>	
9°	<p><b><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Realización de evaluación DIA en laboratorio computación.</p>	<p><b><u>EDUCACIÓN CIUDADANA (K.N)</u></b></p> <p><b>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Identificar y analizar los problemas sociales y cómo</p>	<p><b><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b><u>Religión (C.L)</u></b></p> <p><b>OA:</b></p> <p><b>Actividad:</b></p>	<p><b><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u></b></p> <p><b>OA: -</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Proyecto n° 1 Los alumnos participan de taller práctico en la</p>	

	<p><b>Materiales:</b> computadores.</p>	<p>estos afectan a la democracia.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> <li>● Teléfono celular.</li> </ul>	<p>Breve descripción del objetivo abordar.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul> <p><b>Ed. Física (Y.F)</b></p> <p><b>OA: 1</b></p> <p><b>Actividad:</b></p> <p>Unidad de acondicionamiento físico, entrenamiento para pruebas físicas de resistencia cardiovascular.</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Útiles de aseo</li> </ul>	<p>elaboración de un licor creado por ellos</p> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● materias primas</li> <li>● taller de cocina</li> <li>● utensilios</li> </ul>	
--	---	---	--	---	--