

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 17 al 21 de junio

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 17 DE JUNIO	Martes 18 DE JUNIO	Miércoles 19 DE JUNIO	Jueves 20 DE JUNIO	Viernes 21 DE JUNIO
1° y 2° HORA	<p><b><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>OA:</b>  <b>Actividad:</b> Ejecución de actividad articulada con gastronomía.  <b>Materiales:</b>                      -Utensilios de cocina                      -Alimentos</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>Organización de convivencia</b></p> <p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales aplicando técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, montaje y presentación de la gastronomía clásica y moderna de nuestro territorio..  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>	<p><b><u>FERIADO</u></b></p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>

<p><b>3° y 4° HORA</b></p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales de Venezuela (Arepas, reina pepiada, perico), trabajo colaborativo del profesor de Ciencias Marcos Garzon.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales aplicando técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, montaje y presentación de la gastronomía clásica y moderna de nuestro territorio..  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>	<p><b><u>FERIADO</u></b></p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>
<p><b>5° y 6° HORA</b></p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales de Venezuela (Arepas, reina pepiada, perico), trabajo colaborativo del profesor de Ciencias Marcos Garzon.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales aplicando técnicas de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, montaje y presentación de la gastronomía clásica y moderna de nuestro territorio..  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>	<p><b><u>FERIADO</u></b></p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b></p> <p><b>OA:</b> 2 y 4 <b>Actividad:</b> Taller práctico, elaboración de platos típicos tradicionales de Venezuela (Arepas, reina pepiada, perico), trabajo colaborativo del profesor de Ciencias Marcos Garzon. <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>CAMBIO DE ACTIVIDADES POR CIERRE DE SEMESTRE</u></b></p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>	<p><b><u>FERIADO</u></b></p>	
<p>9°</p>	<p><b><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u></b></p> <p><b>OA:</b> - <b>Actividad:</b> Retroalimentación del primer semestre <b>Materiales:</b> cuaderno, lápiz, goma.</p>	<p><b><u>CAMBIO DE ACTIVIDADES POR CIERRE DE SEMESTRE</u></b></p>	<p><b><u>JORNADA DE PLANIFICACIÓN</u></b></p> <p><b><u>NO HAY CLASES</u></b></p>	<p><b><u>FERIADO</u></b></p>	