

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 05 al 09 de agosto

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 05 DE AGOSTO	Martes 06 DE AGOSTO	Miércoles 07 DE AGOSTO	Jueves 08 DE AGOSTO	Viernes 09 DE AGOSTO
1° y 2° HORA	<p><b><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u></b>  <b>OA: 2</b>  <b>Actividad:</b> Reconocer la importancia de la física cuántica.  <b>Materiales:</b>                      -Lápiz                      -Cuaderno                      -Estuche</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Lectura de “Incompetentes” + trabajo de debate  <b>Materiales:</b>                      -Cuaderno                      - Estuche</p> <p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>                      Taller práctico, realización bocados dulces y salados de la gastronomía clásica y moderna nacional, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción y ayudas de cocina. Masas dulces y saladas, rellenas, frías y calientes.  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></b>  <b><u>Religión (K.N):</u></b>  <b>OA: 01</b>  <b>Actividad:</b>                      Práctica de pasos básicos de baile de “Caporal”.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Botella de agua.</li> <li>● Toalla.</li> <li>● Polera de cambio.</li> </ul> <p><b><u>Ed. Física (A.F)</u></b>  <b>OA: 01</b>  <b>Actividad:</b>                      Práctica de pasos básicos de baile de “Caporal”.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Botella de agua.</li> <li>● Toalla.</li> <li>● Polera de cambio.</li> </ul>	<p><b><u>INGLÉS (A.M)</u></b>  <b>OA: 2</b>  <b>Actividad:</b>                      Uso del reloj analógico, con la hora en inglés y decir fechas (Día, Mes, Año)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Lápiz</li> </ul>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>DERECHOS Y DEBERES DEL NIÑO</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, cortes en alimentos (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (SECO, HÚMEDO Y MIXTO)  Higiene y manipulación de alimentos en la producción de alimentos de la gastronomía clásica internacional.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme, utensilios.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización bocados dulces y salados de la gastronomía clásica y moderna nacional, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción y ayudas de cocina. Masas dulces y saladas, rellenas, frías y calientes.  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>FILOSOFÍA(K.N)</u></b>  <b>OA:</b> 3, 4  <b>Actividad:</b> Comprensión de la biopolítica y la necropolítica  <b>Materiales:</b>  -Lápiz  -Cuaderno  -Estuque</p>	<p><b><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u></b>  <b>OA:</b> 5  <b>Actividad:</b>  II Guerra Mundial  <b>Materiales:</b> Cuaderno  lápiz    <b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> -  <b>Actividad:</b>  organización previa de feria gastronómica  <b>Materiales:</b>cuaderno, lápiz</p>	<p><b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>  <b>CONVIVENCIA</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, cortes en alimentos (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (SECO, HÚMEDO Y MIXTO)  Higiene y manipulación de alimentos en la producción de alimentos de la gastronomía clásica internacional.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme, utensilios.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización bocados dulces y salados de la gastronomía clásica y moderna nacional, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción y ayudas de cocina. Masas dulces y saladas, rellenas, frías y calientes.  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje Álgebra  <b>Actividad:</b>  Introducir y comprender las ecuaciones lineales y sus aplicaciones.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estuque</p>	<p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> -  <b>Actividad:</b>  organización previa de feria gastronómica  <b>Materiales:</b>cuaderno, lápiz</p>	<p><b><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u></b>  <b>ACTIVIDADES RECREATIVAS</b></p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, cortes en alimentos (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (SECO, HÚMEDO Y MIXTO)  Higiene y manipulación de alimentos en la producción de alimentos de la gastronomía clásica internacional.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme, utensilios.</p>	<p><b><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, realización bocados dulces y salados de la gastronomía clásica y moderna nacional, aplicar cortes en alimentos, métodos de cocción y ayudas de cocina. Masas dulces y saladas, rellenas, frías y calientes.  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina.    <b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA:</b> 2, 3 y 4  <b>Actividad:</b>  Taller práctico, elaboración de productos dulces y salados, fríos y calientes, rellenos y cubiertos de la pastelería chilena tradicional para degustación charla cursos HC.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina, utensilios.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u></b>  <b>OA:</b> Eje Álgebra  <b>Actividad:</b>  Ensayo PAES ecuaciones lineales y sus aplicaciones.  <b>Materiales:</b> -Cuaderno  -Estucho    <b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b>  Lectura de “Incompetentes” + trabajo de debate  <b>Materiales:</b>  -Cuaderno  - Estuche</p>	<p><b><u>MENÚ (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> -  <b>Actividad:</b>  organización previa de feria gastronómica  <b>Materiales:</b>cuaderno, lápiz    <b><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA:</b> -  <b>Actividad:</b>  organización previa de feria gastronómica  <b>Materiales:</b>cuaderno, lápiz</p>	
-------------------------	--	---	--	---	--

9°	<p><b><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>          Ensayo PAES  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lápiz</li> <li>- destacador</li> </ul>	<p><b><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u></b>  <b>OA: 2, 3 y 4</b>  <b>Actividad:</b>          Taller práctico, elaboración de productos dulces y salados, fríos y calientes, rellenos y cubiertos de la pastelería chilena tradicional para degustación charla cursos HC.  <b>Materiales:</b> Materias primas, uniforme de cocina, utensilios.</p>	<p><b><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>          Lectura de “Incompetentes” + trabajo de debate  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Cuaderno</li> <li>- Estuche</li> </ul>	<p><b><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u></b>  <b>OA: -</b>  <b>Actividad:</b>          organización previa de feria gastronómica  <b>Materiales:cuaderno, lápiz</b></p>	
----	---	---	---	--	--