

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 12 al 16 de agosto

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 12 DE AGOSTO	Martes 13 DE AGOSTO	Miércoles 14 DE AGOSTO	Jueves 15 DE AGOSTO	Viernes 16 DE AGOSTO
1° y 2° HORA	<p><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: Actividad: Instructivo y pauta de evaluación sobre feria científica. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Incompetentes y la revolución pingüina Materiales: - estuche - Cuaderno</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción nacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u> <u>Religión (K.N):</u> OA: 1 Actividad: Práctica del baile "Caporal". Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio ● Desodorante </p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 1 Actividad: Práctica del baile "Caporal". Materiales: <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio ● Desodorante </p>	<p><u>FERIADO</u></p>	<p><u>INTERFERIADO</u></p>

3° y 4° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina	<u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción nacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina	<u>FILOSOFÍA(K.N)</u> OA: 3, 4 Actividad: Diferenciar y comparar los conceptos de necropolítica y biopolítica Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - estuche - Cuaderno 	<u>FERIADO</u>	<u>INTERFERIADO</u>
5° y 6° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina	<u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción nacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina	<u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: 03 Actividad: Desarrollar y ajustar modelos periódicos utilizando funciones trigonométricas. Materiales: -Cuaderno -Estuche	<u>FERIADO</u>	<u>INTERFERIADO</u>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción nacional clásica y moderna. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción de pastelería nacional e internacional.. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Introducir y resolver sistemas de ecuaciones lineales. Materiales: -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Incompetentes y la revolución pingüina Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estuche - Cuaderno 	<p><u>FERIADO</u></p>	
<p>9°</p>	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Revisión ensayo corporativo Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lápiz - Destacador 	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, estandarización de receta, trabajo en equipo, higiene y manipulación de alimentos en la producción de pastelería nacional e internacional..</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Incompetentes y la revolución pingüina Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estuche - Cuaderno 	<p><u>FERIADO</u></p>	

		Materiales: Materias primas, uniforme de cocina			
--	--	--	--	--	--