

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 23 al 27 de septiembre

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 23 DE SEPTIEMBRE	Martes 24 DE SEPTIEMBRE	Miércoles 25 DE SEPTIEMBRE	Jueves 26 DE SEPTIEMBRE	Viernes 27 DE SEPTIEMBRE
1° y 2° HORA	<p><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Alcances y limitaciones de la tecnología. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 3 Actividad: Reforzar habilidades de comprensión lectora Materiales:</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de pebres por zona (norte, centro y sur) acompañado de sopaipillas tradicionales de las mismas zonas. practicar reposo, amasado, ulcerado, manejo de t adecuada, montaje y presentación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (K.N):</u> OA: 4 Actividad: Comprensión sobre bioética Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 01 Actividad: Ascensos de velocidad para prepararse para el test Naveta. Materiales: ● Polera de cambio. ● Botella de agua. ● Toalla. ● Desodorante.</p>	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 4 Actividad: Redacción de oraciones y lectura usando Present Simple (Do, Does) Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno ● Lápiz ● Video 	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 12 Actividad: guerra fría Materiales: cuaderno lápiz</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.F)</u> OA: sn Actividad: Valor del mes. Temas internos del curso Materiales: Data, note.</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Cortes aplicados y utilizados en alimentos en general, diferencias, similitudes, métodos de cocción, diferencias, temperaturas. ejercicios de desarrollo. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de pebres por zona (norte, centro y sur) acompañado de sopaipillas tradicionales de las mismas zonas. practicar reposo, amasado, ulcerado, manejo de t adecuada, montaje y presentación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> Debates filosóficos evaluados Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 12 Actividad: guerra fría Materiales: cuaderno lápiz <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Menú para desayuno. Planificación de taller de desayuno Americano Materiales: Cuaderno, lápiz</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Taller cata de vinos tinto con maridaje Materiales: Materias primas, alimentos materiales</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Cortes aplicados y utilizados en alimentos en general, diferencias, similitudes, métodos de cocción, diferencias, temperaturas. ejercicios de desarrollo. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de pebres por zona (norte, centro y sur) acompañado de sopaipillas tradicionales de las mismas zonas. practicar reposo, amasado, ulcerado, manejo de t adecuada, montaje y presentación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Introducir y resolver ecuaciones cuadráticas. Materiales: -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Menú para desayuno. Planificación de taller de desayuno Americano Materiales: Cuaderno, lápiz</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: 3 Actividad: Taller cata de vinos tinto con maridaje Materiales: Materias primas, alimentos materiales</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Cortes aplicados y utilizados en alimentos en general, diferencias, similitudes, métodos de cocción, diferencias, temperaturas. ejercicios de desarrollo. Materiales: cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de pebres por zona (norte, centro y sur) acompañado de sopaipillas tradicionales de las mismas zonas. practicar reposo, amasado, ulcerado, manejo de t adecuada, montaje y presentación. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, lectura y seguimiento de paso a paso receta estandarizada, producción aplicando técnicas básicas de batido, manejo de temperatura, decoración y presentación de productos tradicionales nacionales e internacionales. Materiales: materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: Eje algebraico Actividad: Introducir y resolver ecuaciones cuadráticas. Materiales: -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Control de lectura Materiales: Estuche, cuaderno.</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Menú para desayuno. Planificación de taller de desayuno Americano Materiales: Cuaderno, lápiz</p> <p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: s/n Actividad: Contrato de trabajo. Código del trabajo Materiales: Guías</p>	
-------------------------	--	---	---	---	--

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 3 Actividad: Reforzamiento de habilidades de comprensión lectora. Materiales: Estuche, cuaderno.</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, lectura y seguimiento de paso a paso receta estandarizada, producción aplicando técnicas básicas de batido, manejo de temperatura, decoración y presentación de productos tradicionales nacionales e internacionales. Materiales: materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: Control de lectura Materiales: Estuche, cuaderno.</p>	<p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>	
----	---	--	---	--	--