

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 30 de septiembre al 04 de octubre

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 30 DE SEPTIEMBRE	Martes 01 DE OCTUBRE	Miércoles 02 DE OCTUBRE	Jueves 03 DE OCTUBRE	Viernes 04 DE OCTUBRE
1° y 2° HORA	<p><u>CS. DE LA CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Desarrollo de trabajo sobre microscopio. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche -Texto escolar.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 1 Actividad: ENSAYO PAES forma 103 Materiales: lápiz mina, goma</p> <p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración según receta estandarizada, aplicar técnicas y procedimientos de la gastronomía clásica y moderna nacional, higiene y manipulación de alimentos. Práctica de preparaciones feria gastronómica. Materiales: uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</p>	<p><u>RELIGIÓN/ED. FÍSICA</u></p> <p><u>Religión (K.N):</u> OA: 5, 6 Actividad: Comprensión de las diferentes definiciones del espíritu Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuche</p> <p><u>Ed. Física (A.F)</u> OA: 3 Actividad: Test naveta con adaptación de tiempo: 11-6 segundos. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Botella de agua ● Polera de cambio ● Toalla 	<p><u>INGLÉS (A.M)</u> OA: 3 Actividad: Uso de verbo auxiliar DO en la redacción de oraciones Afirmativas, Negativas e Interrogativas en Present Simple. Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cuaderno ● Lápiz ● Wordwall 	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 16 Actividad: Evaluación salida pedagógica Materiales: cuaderno lápiz</p> <p><u>ORIENTACIÓN (J.Z)</u> OA:1 Actividad: Conversación acerca de actividades para juntar dinero Materiales: Cuaderno lápiz</p>

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (dorar, gratinar, saltear, freír, hornear) en la producción de platos internacionales tradicionales y modernos, seguimiento de receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración según receta estandarizada, aplicar técnicas y procedimientos de la gastronomía clásica y moderna nacional, higiene y manipulación de alimentos. Práctica de preparaciones feria gastronómica. Materiales: uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</p>	<p><u>FILOSOFÍA(K.N)</u> OA: 5 Actividad: Comparación entre la teoría y la praxis Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (G.Q)</u> OA: 16 Actividad: Evaluación salida pedagógica Materiales: cuaderno lápiz <u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos feria Materiales: Materiales</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA:1 Actividad: Cata bono tinto Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (dorar, gratinar, saltear, freír, hornear) en la producción de platos internacionales tradicionales y modernos, seguimiento de receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración según receta estandarizada, aplicar técnicas y procedimientos de la gastronomía clásica y moderna nacional, higiene y manipulación de alimentos. Práctica de preparaciones feria gastronómica. Materiales: uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: ET A y F Actividad: Introducir funciones y analizar sus gráficos. Materiales: Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Preparativos feria gastronómica Materiales: Materiales</p>	<p><u>ELAB. BEB. ALCOHOL (J.F)</u> OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>

<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, aplicar cortes (bastón, brunoise, parmentier, juliana), métodos de cocción (dorar, gratinar, saltear, freír, hornear) en la producción de platos internacionales tradicionales y modernos, seguimiento de receta estandarizada, higiene y manipulación de alimentos. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración según receta estandarizada, aplicar técnicas y procedimientos de la gastronomía clásica y moderna nacional, higiene y manipulación de alimentos. Práctica de preparaciones feria gastronómica. Materiales: uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada. <u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: taller práctico, elaboración de masa dulce, preparatorio de postre, feria gastronómica, técnicas de batido, temperatura y presentación. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (M.CUB)</u> OA: ET A y F Actividad: Introducir funciones y analizar sus gráficos. Materiales: Cuaderno -Estuque <u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Actividad audiovisual: blog sobre último mes Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - cuaderno - estuche </p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Recepción reservado menú feria Materiales: Vales <u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: - Actividad: Recepción reservas feria Materiales: vales</p>	

9°	<p><u>T EXP ORAL Y ESCRITA (C.E)</u> OA: 1 Actividad: ENSAYO PAES forma 103 Materiales: lápiz mina, goma</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: taller práctico, elaboración de masa dulce, preparatorio de postre, feria gastronómica, técnicas de batido, temperatura y presentación. Materiales: Cuaderno, lápiz.</p>	<p><u>LENGUA Y LIT (C.E)</u> OA: 6 Actividad: Actividad audiovisual: blog sobre último mes Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuaderno - estuche 	<p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Código del trabajo Materiales: cuaderno y guías</p>	
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--