

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 1 Actividad: Comparar diferentes teorías presocráticas Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estucho</p> <p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen internacional, tradicionales y modernos, dulces y salados. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen nacional, tradicionales y modernos, dulces y salados. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> Módulo: Ambiente y sostenibilidad OA: 3 Actividad: Realizar infografía sobre efectos del cambio climático en los ecosistemas. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estucho -Hoja block -Texto escolar</p> <p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Práctica con números racionales Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Guía de práctica - Cuaderno - Lápiz </p>	<p><u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: - Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita. Materiales: -</p> <p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita.</p> <p>Materiales: Bus traslado</p>	<p><u>ELAB. BEBIDAS (J.C.Z)</u> OA: 3 Actividad: JORNADA DE INTEGRACIÓN, SALIDA PEDAGÓGICA Materiales: Materias Primas. Bus traslado. Implementos para actividades.</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen internacional, tradicionales</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen nacional, tradicionales y</p>	<p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Práctica con números racionales Materiales: <ul style="list-style-type: none"> - Guía de práctica - Cuaderno - Lápiz <u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita. Materiales: Bus traslado</p>	<p><u>ELAB. BEBIDAS (J.C.Z)</u> OA: 3 Actividad: JORNADA DE INTEGRACIÓN, SALIDA PEDAGÓGICA Materiales: Materias Primas. Bus traslado. Implementos para actividades.</p>

	<p>y modernos, dulces y salados.</p> <p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>modernos, dulces y salados.</p> <p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>Religión (K.N) OA: 1 Actividad: Continuar informe sobre administración de la iglesia Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p> <p>Ed. Física (A.F) OA: número Actividad: Breve resumen Materiales: cosas que necesitan los estudiantes</p>		
<p>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 Y 4 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen internacional, tradicionales y modernos, dulces y salados. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen nacional, tradicionales y modernos, dulces y salados. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2 y 3 Actividad: Reconocimiento de equipamiento, utensilios y</p>	<p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></p> <p>Religión (K.N) OA: 1 Actividad: Continuar informe sobre administración de la iglesia Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p> <p>Ed. Física (A.F) OA: 1, 3 Actividad: Reconocer y practicar metodologías de trabajo calisténicas. Materiales: botella de agua, polera de cambio, toalla, desodorante.</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA: 5 Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita.</p> <p>Materiales: Bus traslado.</p> <p><u>EMPREDIMIENTO (J.C.Z)</u></p> <p>OA: 5 Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita.</p> <p>Materiales: Bus traslado.</p>	

		<p>materias primas de uso repostero.</p> <p>Materiales: Materias primas, utensilios pasteleros.</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u></p> <p>OA: 1</p> <p>Actividad: Identificar qué problemas sociales afectan directamente a la democracia</p> <p>Materiales:</p> <p>-Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>		
9°	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u></p> <p>OA: 2 Y 4</p> <p>Actividad: Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, higiene y manipulación, prevención de riesgos aplicados en la producción de alimentos de origen internacional, tradicionales y modernos, dulces y salados.</p> <p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u></p> <p>OA: 2 y 3</p> <p>Actividad: Reconocimiento de equipamiento, utensilios y materias primas de uso repostero.</p> <p>Materiales: Materias primas, utensilios pasteleros.</p>	<p><u>ED. CIUDADANA (K.N)</u></p> <p>OA: 1</p> <p>Actividad: Identificar qué problemas sociales afectan directamente a la democracia</p> <p>Materiales:</p> <p>-Lápiz -Cuaderno -Estuche</p>	<p><u>EMPREDIMIENTO (J.C.Z)</u></p> <p>OA: 5</p> <p>Actividad: Salida pedagógica Viña santa Rita.</p> <p>Materiales: Bus traslado.</p>	