

<p>3° y 4° HORA</p>	<p><u>FILOSOFÍA (K.N)</u> OA: 1, 2 Actividad: Métodos de conocimiento. Método socrático. Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estucho</p> <p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía Internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía nacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>CS. CIUDADANÍA (M.G)</u> OA: 3 Actividad: Evaluar posibles soluciones para el cambio climático. Revisión de preguntas sobre el documental Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estucho</p> <p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Reforzamiento de ecuaciones lineales. Materiales: - Cuaderno - Estucho</p>	<p><u>LENGUA Y LIT. (V.R)</u> OA: 1 Actividad: Reflexión a partir del libro de lectura complementaria. Materiales: cuaderno, lápices.</p> <p><u>MENÚ (J.F)</u> OA:1 Actividad: Tipos de Mené, desarrolla guía Materiales: Cuaderno, internet</p>	<p><u>ELAB. BEBIDAS (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Taller cata de vinos tintos Materiales: Materias primas Data Proyector</p>
<p>5° y 6° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía Internacional.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía nacional.</p>	<p><u>MATEMÁTICA (S.G)</u> OA: 1 Actividad: Reforzamiento de ecuaciones lineales. Materiales: - Cuaderno - Estucho</p> <p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N)</p>	<p><u>MENÚ (J.F)</u> OA:1 Actividad: Tipos de Mené, desarrolla guía Materiales: Cuaderno, internet</p>	<p><u>ELAB. BEBIDAS (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Taller cata de vinos tintos Materiales: Materias primas Data Proyector</p>

	<p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>OA: 1, 2 Actividad: Identificar la importancia de la semana santa. Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche</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>7° y 8° HORA</p>	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía Internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>COCINA CHILENA (J.C.Z)</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía nacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p> <p><u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando</p>	<p><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión (K.N) OA: 1, 2 Actividad: Identificar la importancia de la semana santa. Materiales: - Lápiz - Cuaderno - Estuche</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: 1 Actividad: Tipos de Mené, desarrolla guía Materiales: Cuaderno, interne</p> <p><u>EMPRENDIMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Proyecto Licores Etapa 1 Materiales: Computador Internet</p>	

		<p>procedimientos y técnicas de batido, horneado, relleno de productos dulces, clásicos y modernos, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, programa de aseo, higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>ED. CIUDADANA (K.N) OA: 1, 2 Actividad: Relación entre estado y poder Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>		
9°	<p><u>COCINA INTERNACIONAL (J.C.Z)</u> OA: 2 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo en la producción de productos dulces y/o salados, fríos o calientes de la gastronomía Internacional. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p><u>REPOSTERÍA (J.C.Z)</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico, elaboración de productos aplicando procedimientos y técnicas de batido, horneado, relleno de productos dulces, clásicos y modernos, métodos de cocción, ayudas de cocina, trabajo en equipo, programa de aseo, higiene y manipulación de alimentos. Materiales: Materias primas, uniforme de cocina.</p>	<p>ED. CIUDADANA (K.N) OA: 1, 2 Actividad: Relación entre estado y poder Materiales: -Lápiz -Cuaderno -Estuque</p>	<p><u>EMPREDIMIENTO (J.F)</u> OA: 1 Actividad: Proyecto Licores Etapa 1 Materiales: Computador Internet</p>	