

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 8 al 12 de junio 2026

III° MEDIO B

Horario	Lunes 8 DE JUNIO	Martes 9 DE JUNIO	Miércoles 10 DE JUNIO	Jueves 11 DE JUNIO	Viernes 12 DE JUNIO
1° y 2° HORA	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u></b>  <b>OA: 3 Y 5</b>  <b>Actividad:</b> Resumen de métodos de cocción (seco, húmedo, mixto)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● cuaderno, lápiz, notebook, data</li> </ul>	<p><b><u>FILOSOFÍA</u></b>  <b>OA: 3</b>  <b>Actividad:</b> Retroalimentación fin de semestre  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul>	<p><b><u>MATEMÁTICA</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Guía evaluada de operaciones combinadas.  <b>Materiales:</b> guía, lápiz mina, goma.</p> <p><b><u>SERVICIO COMEDOR</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> <li>● Cuadernos</li> </ul>	<p><b><u>ALMACENAMIENTO</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> <li>● Cuadernos</li> </ul>	<p><b><u>ORIENTACIÓN</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Revisión y análisis de rendimiento académico individual y grupal.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● data, notebook</li> </ul> <p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u></b>  <b>OA: 3 y 5</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</li> </ul>
3° y 4° HORA	<p><b><u>E. CIUDADANA</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Analiza el narcotráfico como un riesgo para la democracia  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>cuaderno</u></li> <li>● <u>lápiz</u></li> </ul>	<p><b><u>MATEMÁTICA</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Guía evaluada de operaciones combinadas.  <b>Materiales:</b> guía, lápiz mina, goma.</p>	<p><b><u>SERVICIO COMEDOR</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> </ul>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u></b>  <b>OA: 3 y 5</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina)  <b>Materiales:</b></p>	<p><b><u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u></b>  <b>OA: 3 y 5</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina)  <b>Materiales:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuadernos</li> </ul> <p><b><u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Computador</li> <li>• Cuadernos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</li> </ul> <p><b><u>HIGIENE</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (procedimientos de higiene, manipulación de alimentos y seguridad, aplicación y seguimiento de programa de limpieza, manejo de productos químicos de limpieza)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada, programa de aseo y limpieza</li> </ul>
5° y 6° HORA	<p><b><u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u></b></p> <p><b>Religión</b>  <b>OA: 3</b>  <b>Actividad:</b> Comprensión de la figura de los santos en el catolicismo  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lápiz</li> <li>• Cuaderno</li> <li>• Estuche</li> </ul>	<p><b><u>INGLÉS</u></b></p> <p><b>OA:</b>  <b>Actividad:</b>  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<p><b><u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Computador</li> <li>• Cuadernos</li> </ul>	<p><b><u>HIGIENE</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (procedimientos de higiene, manipulación de alimentos y seguridad, aplicación y seguimiento de programa de limpieza, manejo de productos químicos de limpieza)  <b>Materiales:</b></p>	<p><b><u>HIGIENE</u></b>  <b>OA: 2 y 6</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (procedimientos de higiene, manipulación de alimentos y seguridad, aplicación y seguimiento de programa de limpieza, manejo de productos químicos de limpieza)  <b>Materiales:</b></p>

	<p><b>Ed. Física</b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Evaluación de saltos de cuerda y evaluaciones pendientes.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Desodorante</li> <li>● Polera de cambio</li> <li>● Toalla o toallitas húmedas</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada, programa de aseo y limpieza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada, programa de aseo y limpieza</li> </ul>
<p>7° y 8°  HORA</p>	<p><b><u>LENGUAJE</u></b>  <b>OA:03-08</b>  <b>Actividad:</b>  Retroalimentación y evaluación corporativa.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul>	<p><b><u>LENGUAJE</u></b>  <b>OA: 01-02</b>  <b>Actividad:</b> Reconocer mundo distópico en la literatura.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> </ul> <p><b><u>C. CIUDADANÍA</u></b>  <b>OA: 3</b>  <b>Actividad:</b> Revisión de guía de ITS. Recuperación de pendientes.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> <li>● Guía impresa</li> </ul>	<p><b><u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> <li>● Cuadernos</li> </ul> <p><b><u>PLANIFICACIÓN</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> <li>● Cuadernos</li> </ul>	<p><b><u>REPOSTERIA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>OA:2, 3 y 4</b></li> <li>● <b>Actividad:</b> taller práctico de cocina, aplicar técnicas y procedimientos vistos en clases (batido, hornado, manejo de T°, fermentación de masas)</li> <li>●</li> <li>● <b>Materiales:</b>  materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</li> <li>●</li> </ul>	

<p>9° HORA</p>	<p><b><u>PAES MATEMÁTICA</u></b>  <b>OA:</b> eje números  <b>Actividad:</b> Actividad evaluada: vinculación de la matemática con la gastronomía.  <b>Materiales:</b> guía, lápiz mina, goma.</p>	<p><b><u>C. CIUDADANÍA</u></b>  <b>OA:</b> 3  <b>Actividad:</b> Revisión de guía de ITS. Recuperación de pendientes.  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lápiz</li> <li>● Cuaderno</li> <li>● Estuche</li> <li>● Guía impresa</li> </ul>	<p><b><u>PLANIFICACIÓN</u></b>  <b>OA:</b> 1  <b>Actividad:</b> marco Financiero, los estudiantes trabajan en grupos estableciendo el plan financiero del Proyecto  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Computador</li> <li>● Cuadernos</li> </ul>	<p><b><u>HIGIENE</u></b>  <b>OA:</b> 2 y 6  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases (procedimientos de higiene, manipulación de alimentos y seguridad, aplicación y seguimiento de programa de limpieza, manejo de productos químicos de limpieza)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada, programa de aseo y limpieza</li> </ul>	
----------------	--	---	--	---	--