



	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b>  <b>OA: 2 y 4</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases de la gastronomía clásica y moderna internacional (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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada</li> </ul>	<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>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>	<p><b><u>MENÚ</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Menú de régimen  <b>Los estudiantes en grupo elaboran informe</b>  <b>Materiales:</b>  Computador  Cuaderno</p>	
5° y 6° HORA	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b>  <b>OA: 2 y 4</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases de la gastronomía clásica y moderna internacional (cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina)  <b>Materiales:</b></p>	<p><b><u>COCINA CHILENA</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases de la gastronomía clásica y moderna nacional (cortes, métodos de cocción, ayudas de cocina)  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● uniforme de cocina, materias</li> </ul>	<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>MENÚ</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Menú de régimen  <b>Los estudiantes en grupo elaboran informe</b>  <b>Materiales:</b>  Computador  Cuaderno</p>	<p><b><u>ELAB. BEBIDAS</u></b>  <b>OA:1</b>  Actividad: Clasificación de las bebidas.  Clase expositiva  <b>Materiales:</b>  Sala de clases  Cuaderno</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>uniforme de cocina, materias primas, receta estandarizada.</li> </ul>	<p>primas, receta estandarizada</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> <p><b>MATEMÁTICA</b>  <b>OA: 8</b>  <b>Actividad:</b> Guía de ecuaciones lineales.  <b>Materiales:</b> guía, lápiz mina, goma.</p>		
7° y 8° HORA	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b></p> <p><b>OA: 2 y 4</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases de la gastronomía clásica y moderna internacional (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>	<p><b><u>REPOSTERÍA</u></b></p> <p><b>OA:2, 3 y 4</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico de cocina, aplicar técnicas y procedimientos vistos en clases (batido, hornado, manejo de T°, fermentación de masas)  <b>Materiales:</b> materias primas, uniforme de cocina, receta estandarizada.</p>	<p><b><u>MATEMÁTICA</u></b>  <b>OA: 8</b>  <b>Actividad:</b> Guía de ecuaciones lineales.  <b>Materiales:</b> guía, lápiz mina, goma.</p> <p><b><u>E. CIUDADANA</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Evaluación creación y análisis de fake news  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>cuaderno</li> </ul>	<p><b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b>  Menú de régimen  <b>Los estudiantes en grupo elaboran informe</b>  <b>Materiales:</b>  Computador  Cuaderno</p> <p><b><u>EMPRENDIMIENTO</u></b>  <b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Marco Organizacional y financiero  <b>Materiales:</b>  Computadores, Cuadernos</p>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>lápiz</u></li> </ul>		
9° HORA	<p><b><u>COCINA INTERNACIONAL</u></b></p> <p><b>OA: 2 y 4</b>  <b>Actividad:</b> taller práctico, aplicación de técnicas y procedimientos vistos en clases de la gastronomía clásica y moderna internacional (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>	<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>E. CIUDADANA</u></b></p> <p><b>OA: 1</b>  <b>Actividad: Evaluación creación y análisis de fake news</b>  <b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>cuaderno</u></li> <li>• <u>lápiz</u></li> <li>•</li> </ul>	<p><b><u>EMPRENDIMIENTO</u></b></p> <p><b>OA: 1</b>  <b>Actividad:</b> Marco Organizacional y financiero  <b>Materiales:</b>  Computadores, Cuadernos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	