

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 24 al 28 de agosto 2026

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 24 DE AGOSTO	Martes 25 DE AGOSTO	Miércoles 26 DE AGOSTO	Jueves 27 DE AGOSTO	Viernes 28 DE AGOSTO
1° y 2° HORA	<u>INGLÉS</u> OA: 4. Actividad: Preparar presentación oral en inglés. Materiales: ● Cuaderno. ● Estuche. <u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 2 Actividad: Construcción de afiche sobre feria científica (Recetas con avances tecnológicos). Materiales: ● Lápiz ● Cuaderno ● Estuche ● Cartón piedra ● Cartulina	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos nacionales, dulces o salados, fríos y calientes de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>ORIENTACIÓN</u> OA: 1 Actividad: Taller de apresto Laboral. Psicóloga. Materiales: ● Sala de clases ● Note book <u>FILOSOFÍA</u> OA: 3, 4 Actividad: Analizar problemas biopolíticos como la desigualdad de género. Materiales: ● Estuche. ● Cuaderno.	<u>LENGUAJE</u> OA: 04-05 Actividad: Práctica de situaciones complejas en gastronomía. Materiales: ● Cuaderno ● Estuche	<u>MATEMÁTICA</u> OA: Datos y azar Actividad: Introducción de contenidos de datos y azar: medidas de tendencia central. Materiales: cuaderno, lápiz mina, goma. <u>PAES MATEMÁTICA</u> OA: Datos y azar Actividad: Introducción de contenidos de datos y azar: medidas de tendencia central. Materiales: cuaderno, lápiz mina, goma.

3° y 4° HORA	<u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 2 Actividad: Construcción de afiche sobre feria científica (Recetas con avances tecnológicos). Materiales: ● Lápiz ● Cuaderno ● Estuche ● Cartón piedra ● Cartulina <u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos nacionales, dulces o salados, fríos y calientes de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>FILOSOFÍA</u> OA: 3, 4 Actividad: Analizar problemas biopolíticos como la desigualdad de género. Materiales: ● Estuche. ● Cuaderno. <u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión OA: 5 Actividad: Ensayar el baile “Caporal” de forma coordinada y fluida. Materiales: ● Polera de cambio ● Desodorante ● Toalla o toallitas húmedas Ed. Física OA: 5 Actividad: Ensayar el baile “Caporal” de forma coordinada y fluida. Materiales: ● Polera de cambio ● Desodorante ● Toalla o toallitas húmedas	<u>LENGUAJE</u> OA: 03-05 Actividad: Guía de comprensión lectora. Materiales: ● Cuaderno ● Estuche <u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Atención, servicio , producción de cóctel Materiales: ● talleres ● Materias Primas	<u>ELAB. BEBIDAS</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Orden, aseo y achique. Materiales: ● talleres ● Artículos de aseo
-------------------------	---	--	--	--	--

5° y 6° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos nacionales, dulces o salados, fríos y calientes de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión OA: 5 Actividad: Ensayar el baile “Caporal” de forma coordinada y fluida. Materiales: ● Polera de cambio ● Desodorante ● Toalla o toallitas húmedas Ed. Física OA: 5 Actividad: Ensayar el baile “Caporal” de forma coordinada y fluida. Materiales: ● Polera de cambio ● Desodorante ● Toalla o toallitas húmedas <u>MATEMÁTICA</u> OA: PAES Actividad: Revisión de ensayo PAES. Materiales: ensayo, lápiz mina, goma.	<u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Atención, servicio , producción de cóctel Materiales: ● talleres ● Materias Primas	<u>ELAB. BEBIDAS</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Orden, aseo y achique. Materiales: ● talleres ● Artículos de aseo
--------------------------------	--	--	---	--	--

7° y 8° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>REPOSTERÍA</u> OA: 2, 3 y 4 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos nacionales, dulces o salados, fríos y calientes de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>MATEMÁTICA</u> OA: PAES Actividad: Revisión de ensayo PAES. Materiales: ensayo, lápiz mina, goma. <u>E. CIUDADANA</u> OA: 6 Actividad: Analizar el rol del estado frente a la pobreza Materiales: ● <u>cuaderno</u> ● <u>lápiz</u>	<u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Atención, servicio , producción de cóctel Materiales: ● talleres ● Materias Primas <u>EMPRENDIMIENTO</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Atención, servicio , producción de cóctel Materiales: ● talleres ● Materias Primas	
9° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 1 Actividad: Taller práctico de cocina, aplicar cortes, métodos de cocción y ayudas de cocina en la producción de platos de la cocina tradicional y moderna. Materiales: ● Receta estándar, materias primas, uniforme de cocina.	<u>INGLÉS</u> OA: - Actividad: Lectura mensual de apoyo lectura comprensiva. Materiales: ● Guía impresa ● Estuche.	<u>E. CIUDADANA</u> OA: 6 Actividad: Analizar el rol del estado frente a la pobreza Materiales: ● <u>cuaderno</u> ● <u>lápiz</u>	<u>EMPRENDIMIENTO</u> OA: 1 Actividad: Jornada de Concurso gastronómico. Atención, servicio , producción de cóctel Materiales: ● talleres ● Materias Primas	

--	--	--	--	--	--