

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES
Semana 21 al 25 de septiembre 2026

III° MEDIO B

Horario	Lunes 21 DE SEPTIEMBRE	Martes 22 DE SEPTIEMBRE	Miércoles 23 DE SEPTIEMBRE	Jueves 24 DE SEPTIEMBRE	Viernes 25 DE SEPTIEMBRE
1° y 2° HORA	<u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u> OA: 1 Actividad: Ejercicios de identificación Ayudas de cocina. Materiales: Cuadernos, lápices, data, notebook • <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u>	<u>FILOSOFÍA</u> OA: 5, 6 Actividad: Introducción a la logica proposicional Materiales: • Lápiz • Cuaderno • Estuche	<u>MATEMÁTICA</u> OA: PAES Actividad: Aplicación de guía con preguntas tipo PAES. Materiales: guía, lápiz mina, goma. <u>SERVICIO COMEDOR</u> OA: 1 Actividad: II Unidad Etiqueta Montaje de mesas Materiales: • Materiales y utensilios • Taller coctelería • Cuadernos • Data • Notebook •	<u>ALMACENAMIENTO</u> OA: 1 Actividad: II Unidad: Control de inventarios Materiales: • Sala de coctelería • Proyección • Reproducción de guías.	<u>ORIENTACIÓN</u> OA: 1 Actividad: revisión académica individual y asistencia. Materiales: • libro, cuaderno, notebook, data <u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas.
3° y 4° HORA	<u>E. CIUDADANA</u> OA: 6 Actividad: Analizar la importancia de los DDHH en una sociedad democrática Materiales: • <u>cuaderno</u> • <u>lápiz</u>	<u>MATEMÁTICA</u> OA: habilidad de modelar Actividad: Revisión de ensayo PAES y aplicación de guía. Materiales: ensayo, guía, lápiz mina, goma. <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u>	<u>SERVICIO COMEDOR</u> OA: 1 Actividad: II Unidad Etiqueta Montaje de mesas Materiales: • Materiales y utensilios • Taller coctelería • Cuadernos	<u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas.	<u>ELAB. BAJA COMPLEJIDAD</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas.

	<u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u>		• Data • Notebook • <u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u>	• receta estándar, uniforme de cocina, materias primas.	<u>HIGIENE</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, manejo de productos de aseo y desinfección. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas,
5° y 6° HORA	<u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión OA: 5 Actividad: Repaso contenido anterior Materiales: • Lápiz • Cuaderno • Estuche Ed. Física OA: 1, 2 Actividad: Desarrollar la resistencia cardiovascular a través del test de navetta Materiales: • Polera de cambio • Toalla o toallitas húmedas • Desodorante	<u>INGLÉS</u> OA: Actividad: Materiales: •	<u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u> II Unidad Etiqueta Montaje de mesas Materiales: • Materiales y utensilios • Taller coctelería • Cuadernos • Data • Notebook	<u>HIGIENE</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, manejo de productos de aseo y desinfección. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas,	<u>HIGIENE</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, manejo de productos de aseo y desinfección. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas,

7° y 8° HORA	<u>PAES MATEMÁTICA</u> OA: habilidad de modelar Actividad: Aplicación de mini ensayo paes de los cuatro ejes donde se desarrolla la habilidad de modelar. Materiales: ensayo, lápiz mina, goma. <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u> <u>LENGUAJE</u> OA: 3 Actividad: Trabajo con material de apoyo para Feria Científica. Materiales: • Material de apoyo <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u>	<u>LENGUAJE</u> OA: 3 Actividad: Trabajo con material de apoyo para Feria Científica. Materiales: • Material de apoyo <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u> <u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 3 Actividad: Diseño de afiche y maquetas de feria científica. Trabajo en equipos. Materiales: • Lápiz • Cuaderno • Estuche • Cartulina	<u>PREPARACIÓN Y DISEÑO</u> II Unidad Etiqueta Montaje de mesas Materiales: • Materiales y utensilios • Taller coctelería • Cuadernos • Data • Notebook • <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u> <u>PLANIFICACIÓN</u> OA 1: Actividad: I Unidad: Costos estandares 1.- Punto de equilibrio Materiales: • <u>Sala de coctelería</u> • <u>Cuaderno</u> • <u>Lapices</u>	<u>REPOSTERÍA</u> OA: 4 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, manejo de productos de aseo y desinfección, batido de cremas y leudado de masas. Materiales: • receta estándar, uniforme de cocina, materias primas, <u>Ingreso de Educadora Diferencial a aula.</u>	
9° HORA	<u>LENGUAJE</u> OA: 3 Actividad: Trabajo con material de apoyo para Feria Científica. Materiales: • Material de apoyo	<u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 3 Actividad: Diseño de afiche y maquetas de feria científica. Trabajo en equipos. Materiales: • Lápiz • Cuaderno • Estuche • Cartulina	<u>PLANIFICACIÓN</u> OA 1: Actividad: I Unidad: Costos estandares 1.- Punto de equilibrio Materiales: • <u>Sala de coctelería</u> • <u>Cuaderno</u>	<u>HIGIENE</u> OA: 2 Actividad: Taller práctico, aplicar técnicas y procedimientos de higiene y manipulación de alimentos, manejo de productos de aseo y desinfección. Materiales:	

	<u>Ingreso de Educadora</u> <u>Diferencial a aula.</u>		• <u>Lapices</u>	• receta estándar, uniforme de cocina, materias primas, <u>Ingreso de Educadora</u> <u>Diferencial a aula.</u>	
--	---	--	--	--	--