

CALENDARIO DE PLANIFICACIONES

Semana 26 al 30 de octubre 2026

IV° MEDIO B

Horario	Lunes 26 DE OCTUBRE	Martes 27 DE OCTUBRE	Miércoles 28 DE OCTUBRE	Jueves 29 DE OCTUBRE	Viernes 30 DE OCTUBRE
1° y 2° HORA	<u>INGLÉS</u> OA: 12 Actividad: Comienzo Evaluación Oral “Presentación Feria Gastronómica”. Materiales: ● Cuaderno <u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 3 Actividad: Recuperación de pendientes de disertación sobre: Alcances y limitaciones de la tecnología. Materiales: ● Lápiz ● Cuaderno ● Estuche ● Canva	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: ● materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>ORIENTACIÓN</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: ● Loza, Utensilios Talleres <u>FILOSOFÍA</u> OA: 5 Actividad: Repaso de contenido para prueba evaluada Materiales: ● Cuaderno ● Estuche	<u>LENGUAJE</u> OA: 03 Actividad: Reconocer etapas del héroe en expresiones artísticas. Materiales: ● Cuaderno ● Estuche	<u>MATEMÁTICA</u> OA: - Actividad: Preparación de tercera jornada de grandes cantidades. Materiales: - <u>PAES MATEMÁTICA</u> OA: - Actividad: Preparación de tercera jornada de grandes cantidades. Materiales: - ●

3° y 4° HORA	<u>C. CIUDADANÍA</u> OA: 3 Actividad: Recuperación de pendientes de disertación sobre: Alcances y limitaciones de la tecnología. Materiales: ● Lápiz ● Cuaderno ● Estuche ● Canva <u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: ● materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: ● materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>FILOSOFÍA</u> OA: 5 Actividad: Repaso de contenido para prueba evaluada Materiales: ● Cuaderno ● Estuche <u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión OA: 6 Actividad: El cristianismo en Chile Materiales: ● Cuaderno ● Estuche Ed. Física OA: 1, 2 Actividad: Evaluación del Test de navetta Materiales: ● Polera de cambio ● Toalla o toallitas húmedas ● Desodorante	<u>LENGUAJE</u> OA: 03 Actividad: Reconocer etapas del héroe en expresiones artísticas. Materiales: ● Cuaderno ● Estuche <u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: ● Loza, Utensilios Talleres	<u>ELAB. BEBIDAS</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: ● Loza, Utensilios Talleres
-------------------------	---	--	--	---	--

5° y 6° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: • materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>COCINA CHILENA</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: • materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>RELIGIÓN / ED. FÍSICA</u> Religión OA: 6 Actividad: El cristianismo en Chile Materiales: • Cuaderno • Estuche Ed. Física OA: 1, 2 Actividad: Evaluación del Test de navetta Materiales: • Polera de cambio • Toalla o toallitas húmedas • Desodorante <u>MATEMÁTICA</u> OA: - Actividad: Preparación de tercera jornada de grandes cantidades. Materiales: -	<u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: • Loza, Utensilios Talleres	<u>ELAB. BEBIDAS</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: • Loza, Utensilios Talleres
--------------------------------	--	--	--	---	--

7° y 8° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: • materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>REPOSTERÍA</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: • materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>MATEMÁTICA</u> OA: - Actividad: Preparación de tercera jornada de grandes cantidades. Materiales: - <u>E. CIUDADANA</u> OA: 8 Actividad: Evaluación código del trabajo y leyes laborales. Materiales: • <u>cuaderno</u> • <u>lápiz</u>	<u>MENÚ</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: • Loza, Utensilios Talleres <u>EMPRENDIMIENTO</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: • Loza, Utensilios Talleres	
9° HORA	<u>COCINA INTERNACIONAL</u> OA: 2 Actividad: Realización Taller práctico, aplicación de cortes, métodos de cocción, realización de mise en place 3ra jornada menú de grandes cantidades. Materiales: • materias primas, cuaderno, receta estándar, uniforme de cocina.	<u>INGLÉS</u> OA: 12 Actividad: Comienzo Evaluación Oral “Presentación Feria Gastronómica”. Materiales: • Cuaderno	<u>E. CIUDADANA</u> OA: 8 Actividad: Evaluación código del trabajo y leyes laborales. Materiales: • <u>cuaderno</u> • <u>lápiz</u> •	<u>EMPRENDIMIENTO</u> OA: 1 Actividad: Mise en Place Actividades Tercer Grandes cantidades. Materiales: • Loza, Utensilios Talleres	