



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

TERCERO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA / MÓDULO
OCTUBRE	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO		
						1	2	4	Higiene para la elaboración de alimentos
		4	5	6	7	8	9	4	Servicio de comedores, bares y salones.
3								13	Elaboración de Alimentos baja complejidad
10	11	12	13	14	15	16	17	19	Ciencias para la ciudadanía
17	18	19	20	21	22	23	24	19	Lenguaje
24	25	26	27	28	29	30	31	27	Recepción, planificación y buffet

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	DÍA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Elaboración de alimentos de baja complejidad/Higiene para la elaboración de alimentos.	13	Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.	Feria Gastronómica de las Américas	Pauta de Evaluación (Actitudinal)
Higiene para la Elaboración de alimentos	4		Trabajos de investigación, Disertaciones y exposiciones	Pauta de Evaluación (Actitudinal).

Servicio de comedores, Bares y Salones	4	Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.	Temas entregados a estudiantes que trabajan en duplas	Pauta de Evaluación (Actitudinal).
Ciencias para la ciudadanía	19	OA1 OA3	Seguridad, Prevención y Autocuidado	Evaluación institucional.
Recepción, planificación y buffet	27	Identificar, y recepcionar materias primas, almacenar correctamente las materias primas según su condición de almacenamiento, diseñar menú, elaborar recetas según las normas de higiene y seguridad sanitaria	Trabajo en Taller: aplicar técnicas de almacenamiento, elaborar menú según las recetas de ficha técnica, realizar montaje según las características del servicio	Pauta de Evaluación (Actitudinal).
Lenguaje	19	OA 9	Afiches y fichas	Pauta de evaluación
Lenguaje	28	OA 5	Feria Literaria	Pauta de evaluación