



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2022

CUARTO MEDIO "GASTRONOMÍA"

2022								DÍA	ASIGNATURA / MÓDULO
OCTUBRE	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	11	Elaboración de Bebidas alcohólicas y analcohólicas
								12	Elaboración de Bebidas alcohólicas y analcohólicas
						1	2	13	Feria Gastronómica
	3	4	5	6	7	8	9	17	Matemáticas
	10	11	12	13	14	15	16	20	Lenguaje
	17	18	19	20	21	22	23	21	Matemáticas
	24	25	26	27	28	29	30	24	Matemáticas
	31							25	Cocina Chilena e Innovación y Coc. Inter.

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	DÍA	OBJETIVO DE APRENDIZAJE	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO ME EVALUARÁ?
Elaboración de Bebidas alcohólicas y analcohólicas	11	Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.	Temas entregados sobre El Mundo del Vino	Pauta de Evaluación
Elaboración de Bebidas alcohólicas y analcohólicas	12	Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.	Entrega de Fichas Técnicas de Cocteles elaborados con Alcohol	Revisión de Fichas Técnicas.
Elaboración de Bebidas alcohólicas y analcohólicas	13		Feria Gastronómica de las Américas.	Pauta de Evaluación
Lenguaje	20	OA 3 - OA 4	Publicación revista sobre migración	Pauta de Evaluación
Cocina Chilena e Innovación y Cocina Internacional	25		Evaluación Teórica de conocimientos Técnicos de la especialidad	Pauta de Evaluación
Matemáticas	Toda las semanas	OA 1	Evaluación de proceso	Pauta de evaluación