



CALENDARIO DE EVALUACIÓN 2023

TERCERO MEDIO "A" - GASTRONOMÍA

2023								DÍA	ASIGNATURA
ABRIL	LU	MA	MI	JU	VI	SÁ	DO	4	Educación Ciudadana
								6	Lengua y Literatura
						1	2	12-26	Lengua y Literatura
	3	4	5	6	7	8	9	10	Higiene para la elaboración de alimentos
	10	11	12	13	14	15	16	19	Planificación de la producción gastronómica
	17	18	19	20	21	22	23	21	Recepción y Almacenamiento de insumos
	24	25	26	27	28	29	30	13	Cocina Chilena
								18	Matemáticas
								3	Elaboración de baja complejidad

EVALUACIONES

ASIGNATURA / MÓDULO	EJE / UNIDAD	¿QUÉ DEBO APRENDER PARA LA EVALUACIÓN?	¿QUÉ TIPO DE INSTRUMENTO SE EMPLEARÁ?
EDUCACIÓN CIUDADANA	Unidad 1: Estado, Democracia y Ciudadanía.	- La democracia y sus transformaciones.	Elaboración y aplicación de encuesta.
MATEMÁTICAS		- Construcción de tabla de frecuencia y Conceptos de Medidas de tendencia central.	Prueba escrita.
LENGUA Y LITERATURA	Unidad 1: Diálogo: literatura y efecto estético	Leer libro "Un mundo feliz" y reflexionar acerca del efecto estético que produce en ellos la lectura de la obra literaria.	La lectura se evaluará mediante talleres literarios, utilizando una pauta de evaluación. Las fechas son las siguientes: -12 de abril: capítulos I,II,III -19 de abril: capítulos IV,V,VI -26 de abril: capítulos VII,VIII,IX
LENGUA Y LITERATURA	"Nirvana en 100 palabras"	Estructura y características del microcuento	Pauta de evaluación
HIGIENE PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS	UNIDAD 1: HACCP.	Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.	Evaluación escrita
PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA	UNIDAD 1: PRINCIPIOS BÁSICOS DE COCINA.	Primeros pasos en la cocina, utensilios y uso adecuado para el buen funcionamiento en la cocina.	Evaluación escrita
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS	UNIDAD 1: almacenamiento.	Bodega, tipos de almacenamiento, sistema de almacenaje y sus diferencias.	Evaluación escrita
SERVICIO DE COMEDORES, BARES Y SALONES	UNIDAD 1: tipos de servicio y montajes, selección de bigfour, protocolos.	Atención al cliente según tipo de servicio, requerimientos para eventos según necesidades de clientes.	CELEBRACIÓN DÍA DE LA COCINA CHILENA
PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET	UNIDAD 1: elaboración de montajes.	Elaboración y realización de montajes de platos en todo tipo de alimentación.	Prueba práctica
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD	UNIDAD 1: principios básicos en la elaboración de alimentos.	Elaboración de baja complejidad, utilización de MP, higiene en la manipulación de alimentos.	Dossier Cocina: receta 5 y 6, Dossier Pastelería: receta 3 y 4