



TEMARIO AGOSTO CUARTO MEDIO

NIVEL	ASIGNATURAS
CUARTO MEDIO GASTRONOMÍA	<p><u>LENGUAJE:</u> -Comprensión de textos: Discurso Argumentativo. -Análisis Crítico del discurso: Objetivo, Argumento, Opinión, Discurso de odio, Ideología, Contexto sociocultural.</p> <p><u>MATEMÁTICA:</u> (Profesor Mario González) -Función potencia exponente par e impar (gráficas) -Función potencia exponente negativo (gráficas) -Cálculo de puntos de una función. -Asíntotas de una función.</p> <p><u>CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA:</u> Tecnología e innovación. - ¿qué es Scratch? - Uso de la aplicación. - uso de los códigos.</p> <p><u>EDUCACIÓN CIUDADANA:</u> -Desigualdad - Territorialidad -Multiculturalidad -Interculturalidad</p> <p><u>INGLÉS:</u> -léxico – gramatical: vocabulario relacionado al clima y vestuario para cada estación del año -pasado simple y presente perfecto. -redactar un reporte del tiempo guiándose por un modelo.</p> <p><u>INNOVACIÓN</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Origen de la gastronomía peruana- Influencia inca- Fusión de la cocina peruana- Influencias en la gastronomía Italiana- Personas que han aportado en la gastronomía italiana- Salsas estables e inestables <p><u>DISEÑO DE CARTA MENÚ</u> .- Identificar características y tipos de menús Características de menús y cartas</p> <ul style="list-style-type: none">- Semifríos- Gelificante <p>-Costos</p> <p><u>EMPREDIMIENTO</u> -FODA. - Háblame de ti. - ¿Cuál es tu mayor defecto? - Entrevista de trabajo. - Emprendedor.</p> <p><u>COCINA CHILENA</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Origen de la cocina tradicional chilena

- Preparaciones típicas por zonas
- Ingredientes típicos de las zonas

PROCESOS ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

- de elaboración de destilados y fermentados.
- Concepto Denominación de Origen
- Técnicas aplicadas en coctelería