



HORARIO DE CLASES 2023 – CURSO: 3ro MEDIO “C” GASTRONOMÍA

PROFESOR JEFE: BRYAN SANS JERIA

HORAS		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ^{ra}	08:15 a 09:00	PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA Prof. CECILIA VERGARA	CONSEJO DE CURSO Prof. BRYAN SANS	RELIGIÓN Prof. GISELLA CASARINO	ORIENTACIÓN Prof. MÓNICA GATICA
2 ^{da}	09:00 a 09:45	PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	CIENCIAS PARA LA CIUDADANÍA Prof. CECILIA VERGARA	MATEMÁTICAS Prof. BRYAN SANS	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
RECREO DESDE 09:45 HASTA 10:00						
3 ^{ra}	10:00 a 10:45	PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	LENGUA Y LITERATURA Prof. MICHIKO KIMURA	MATEMÁTICAS Prof. BRYAN SANS	PLANIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
4 ^{ta}	10:45 a 11:30	PREPARACIÓN, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET Prof. EDUARDO ASTABURUAGA	LENGUA Y LITERATURA Prof. MICHIKO KIMURA	MATEMÁTICAS Prof. BRYAN SANS	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. FRANCISCO TORO	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
RECREO DESDE 11:30 HASTA 11:40						
5 ^{ta}	11:40 a 12:25	FILOSOFÍA Prof. EUGENIA VERDUGO	IDIOMA EXTRANJERO INGLÉS Prof. CAMILO SAAVEDRA	EDUCACIÓN PARA LA CIUDADANÍA Prof. SEBASTIÁN CAMPARINI	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. RAÚL TORO	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
6 ^{ta}	12:25 a 13:10	FILOSOFÍA Prof. EUGENIA VERDUGO	IDIOMA EXTRANJERO INGLÉS Prof. CAMILO SAAVEDRA	EDUCACIÓN PARA LA CIUDADANÍA Prof. SEBASTIÁN CAMPARINI	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. RAÚL TORO	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
RECREO DESDE 13:10 HASTA 13:20						
7 ^{ma}	13:20 a 14:05	LENGUA Y LITERATURA Prof. MICHIKO KIMURA	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. RAÚL TORO	RELIGIÓN Prof. GISELLA CASARINO	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. RAÚL TORO	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD Prof. RAÚL TORO
ALMUERZO DESDE 14:05 HASTA 14:45						
8 ^{va}	14:45 a 15:30	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE INSUMOS Prof. JUAN PARDO	HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Prof. RAÚL TORO	TALLERES Prof. MIGUEL ALBORNOZ / SEBASTIÁN CAMPARINI	SERVICIO DE COMEDORES BARES Y LICORES Prof. RAÚL TORO	
9 ^{na}	15:30 a 16:15	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS DE INSUMOS Prof. JUAN PARDO		TALLERES Prof. MIGUEL ALBORNOZ / SEBASTIÁN CAMPARINI	SERVICIO DE COMEDORES BARES Y LICORES Prof. RAÚL TORO	