



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

### PROFESOR JEFE: MICHIKO KIMURA KIMURA

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