**Orientaciones para trabajo semanal a distancia**

|  |
| --- |
| **Profesor/ a: Waleska Araya Duran** |
| **Teléfono: +56984448173 Correo: waraya@mlbombal.cl** |
| **Asignatura: Menú Y carta Curso: 4°medio A Semana: 3-7 de septiembre** |
| **Aprendizaje esperado: Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipos de clientes y requerimientos nutricionales.** |
| **Objetivo de la Clase: Conocer los conceptos nuevos de la alimentación para planificar menús según las necesidades de las personas. ( enfermedades y alergias alimentarias)****II parte .** |
| **Indicaciones para el trabajo del estudiante:** |
| **Trabajo vía Zoom** **Profesor: Presenta el objetivo de la clase, Reconoce a través de preguntas conocimientos previos, se lee y analiza en conjunto con los estudiantes el contenido de la presentación, resuelve dudas y preguntas. Página 31-42 de la presentación en PDF** **Estudiante: luego de ver y analizar la presentación, elabora un menú contemplando entrada principal y postre para los casos de enfermedades señaladas y las alergias alimentarias .( un menú por cada una)****También puedes revisar la grabación de la clase como apoyo para desarrollar la actividad.****En clase siguiente se realizara revisión del desarrollo de la actividad y se socializara con el grupo de curso para su retroalimentación.****Cualquier consulta no dudes en preguntar vía whatsap.** |