



Calendario de Pruebas SOLEMNES

Curso: 3° B

Fecha	Asignatura	Temario
17/11	Inglés	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Animales salvajes: owl, puma, guanaco, flamingo, fox, fish, fox, bear, giraffe, whale, koala.• Verbos: run, fly, climb, swim, jump.• Estructura gramatical: can / can't.
17/11	Ed. Física y salud	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Unidad 4: Ejecutar actividad física en contacto con la naturaleza. Utilizan diferentes habilidades motrices de acuerdo a los requerimientos del entorno natural.
18/11	Lenguaje y comunicación	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Comprensión lectora.• Sinónimos y antónimos.• Escritura de textos breves con coherencia.• Uso de punto y aparte, punto seguido, punto final.• Uso de mayúsculas.
18/11	Tecnología	Nota de proceso utilización de soft ware (sala de computación): <ul style="list-style-type: none">• Presentación personal ppt.• Presentación de dibujo animado ppt
20/11	Matemática	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Cuerpos Poliedros.• Cuerpos redondos.• perímetro.• Triangulo equilátero e isósceles y sus ángulos.
20/11	Música	
21/11	Ciencias Naturales	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Unidad 4: Alimentación saludable y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.
21/11	Artes Visuales	Pintura precolombina <u>Materiales:</u> <ul style="list-style-type: none">• block mediano• crayones• pegamento• tijera
26/11	Historia, geografía y ciencias sociales	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Reconocer los Derechos del niño y sus responsabilidades.• Protección de los derechos• Tipos de instituciones (privada y públicas)



28/11	Religión	Evaluación <ul style="list-style-type: none">• Cuento “Nana y Nanita”• Cuento “Pablo protesta y protesta”
-------	----------	---

Calendario de Pruebas REGULARES

Curso: 3° B

Fecha	Asignatura	Temario
14/11	Ciencias Naturales	<p>Trabajo práctico en clases: prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Los estudiantes deben preparar una receta de comida respetando toda la secuencia de acciones que favorecen una correcta higiene de los alimentos.</p> <p>Implementos de protección a utilizar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Delantal de cocina.• Malla para el cabello.• Guantes.• Mascarilla/cubre boca.• Mantel o individual para cubrir la mesa.• Papel absorbente.• Plato de plástico <p>Ingredientes de la receta saludable:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 láminas de pan de molde• 2 hojas de lechuga• 1 Tomate• 1 proteína a elección (huevo duro, jamón, queso, pollo desmenuzado, hamburguesa, atún, etc)