



## CALENDARIO DE EVALUACIONES - MAYO



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		01	02	03
		<b>FERIADO</b>		
06	07	08	09	10
	<p><b><u>Cs. para la Ciudadanía</u></b>  <b><u>Taller práctico:</u></b>            Relacionar indicaciones de advertencias de sustancias de uso común, con su correcto uso en el hogar y el trabajo, para una manipulación responsable de sustancias.</p> <p><b>Ed. Física</b>            Planificación de clase            1-Autoevaluación y evaluación de proceso            2-Entrega trabajo digital, inicio evaluación práctica</p>	<p><b>Filosofía:</b>            Realidad y el Mito.</p>	<p><b>Higiene:</b>            Segunda parte del muestrario de Detergentes y Sanitizantes de la asignatura de Higiene.</p>	<p><b>Evaluación de Rai.</b>            Contenido, Características de los alimentos y recepción y almacenaje</p> <p><b>Educación Ciudadana</b>            El Concepto Democracia y sus dimensiones            Estado y Gobierno</p>



## CALENDARIO DE EVALUACIONES - MAYO



	<p>por grupo</p> <p><b>Higiene:</b> Primera parte del muestrario de Detergentes y Sanitizantes de la asignatura de Higiene.</p>			
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<p><b>Higiene:</b> Tercera parte y entrega del muestrario de Detergentes y Sanitizantes de la asignatura de Higiene.</p>		<p><b>Evaluación de Arte.</b> Contenido - Historia del arte.,estilos artísticos, Pintores que tuvieron relación con la Gastronomía., - identifica la estructura de cada estilo de arte</p>		<p><b>Evaluación de PPG</b> Clasificación de los alimentos de origen animal.</p>
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>DÍA RECUPERADO</b>	<b>FERIADO</b>			



## CALENDARIO DE EVALUACIONES - MAYO



27	28	29	30	31
<b>Evaluación EABC de taller</b> unidad 3 entradas frías y calientes		<b>Inglés:</b> evaluación oral, basado en carta de presentación.		<b>Evaluación de PPG</b> Clasificación de los alimentos de origen vegetal.
03	04	05	06	07