



Exposiciones

Fecha: Semana del 02 de octubre

Indicaciones generales

- Las exposiciones serán evaluadas individualmente, pudiendo organizarse en pares o en grupo de hasta 5 personas.
- Las exposiciones deben ser lo más creativas posibles. (teatro, títeres, noticieros, grabación de videos propios, canciones, bailes, etc.)
- Los materiales son de libre elección (PowerPoint, maquetas, papelotes, etc.)
- La exposición debe contener: concepto, importancia, temas interesantes, anécdotas históricas e información científica y de utilidad para la vida diaria. La teoría de la exposición no debe limitarse únicamente a 5to, pueden utilizar información más avanzada.
- El tiempo de exposición por alumno será en promedio 5min.
- El orden de exposición será por sorteo, dando prioridad aquellos grupos que traigan materiales perecibles o con dificultad de transporte.
- Los temas serán asignados una semana antes de la exposición, en el caso de las exposiciones grupales o en pares tienen la posibilidad de fusionar, intercambiar o elegir un tema central.

Indicadores a evaluar

- Expone con claridad, interactúa con el público, hace preguntas, tiene cuidado de no sólo leer.
- Muestra dominio del tema, responde claramente las preguntas del público y profesor.
- Presenta un material creativo y adecuado para exponer el tema.
- Respeta el tiempo asignado de exposición
- Emplea adecuadamente su material de exposición
- Muestra dominio de su espacio, no se queda estático en un solo lugar.
- Maneja un vocabulario adecuado, se expresa con propiedad, no hace muletillas.

Temas a exponer

Nro de Orden	Temas a exponer
1	Los alimentos saludables
2	Frutas y vegetales
3	Los alimentos energéticos
4	Los alimentos protectores
5	Los alimentos formadores
6	Las gaseosas – daños para el cuerpo
7	Los chizitos – efectos negativos
8	Alimentos derivados del Petróleo
9	Alimentos contaminados
10	Los efectos negativos del consumo excesivo de golosinas
11	Las grasas
12	Los aceites
13	Los almidones
14	Los azúcares
15	Las proteínas
16	Los lácteos
17	Las legumbres
18	Los tubérculos
19	Los chocolates
20	Importancia del consumo de agua en el cuerpo
21	Los alimentos saludables
22	Frutas y vegetales
23	Los alimentos energéticos
24	Los alimentos protectores
25	Los alimentos formadores
26	Las gaseosas – daños para el cuerpo
27	Los chizitos – efectos negativos
28	Alimentos derivados del Petróleo
29	Alimentos contaminados
30	Los efectos negativos del consumo excesivo de golosinas
31	Las grasas
32	Los aceites
33	Los almidones
34	Los azúcares
35	Las proteínas
36	Los lácteos
37	Las legumbres
38	Los tubérculos
39	Los chocolates
40	Importancia del consumo de agua en el cuerpo