



GUIA N°3
3º MEDIO - GUIA N°3 EVALUACION FORMATIVA.DOC

Instrucciones:

1. Desarrolla las actividades que hay en la guía
2. Dudas y consultas a Israelrojasluna@gmail.com
3. Enviar el PPT al correo ya mencionado

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- OA 1. Analizar, sobre la base de la investigación, factores biológicos, ambientales y sociales que influyen en la salud humana (como la nutrición, el consumo de alimentos transgénicos, la actividad física, el estrés, el consumo de alcohol y drogas, y la exposición a rayos UV, plaguicidas, patógenos y elementos contaminantes, entre otros).
- OA 2. Investigar y comparar diversas medicinas (incluyendo la convencional, la tradicional de nuestros pueblos originarios y la complementaria alternativa), considerando su origen, conocimientos y prácticas para la resolución de problemas de salud cotidianos.
- OA b. Planificar y desarrollar investigaciones que permitan recoger evidencias y contrastar hipótesis, con apoyo de herramientas tecnológicas y matemáticas.
- OA c. Describir patrones, tendencias y relaciones entre datos, información y variables.
- OA d. Analizar las relaciones entre las partes de un sistema en fenómenos y problemas de interés, a partir de tablas, gráficos, diagramas y modelos.
- OA e. Construir, usar y comunicar argumentos científicos.
- OA h. Evaluar la validez de información proveniente de diversas fuentes, distinguiendo entre evidencia científica e interpretación, y analizar sus alcances y limitaciones.
- OA i. Analizar críticamente implicancias sociales, económicas, éticas y ambientales de problemas relacionados con controversias públicas que involucran ciencia y tecnología.

Ítem I.- Bienestar y Salud

Construye un Power Point de la Emergencia Sanitaria llamada COVID-19

RECUERDA QUE DEBE LLEVAR PORTADA Y EN ELLA EL NOMBRE Y EL CURSO

El informe debe contener los siguientes aspectos

Aspectos a evaluar: INFORME	MB	B	S	MS	I
1) Descripción de la Enfermedad. (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
2) Identificación y clasificación de los agentes biológicos, que interviene en los órganos del cuerpo. (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
3) Identificación del plan de muestreo (equipos, protocolos, estrategia de muestreo para identificar los agentes infecciosos) (Apóyate con imágenes)	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00
4) Identifica los síntomas de la enfermedad (Detalles) (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
5) Proponer Recomendaciones para evitar enfermedad COVID-19 (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
6) Conclusiones	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00

PUNTAJES Y NOTA.

PUNTAJE TOTAL: 28.0 ptos.	NOTA 7.0
PUNTAJE: 16 ptos.	NOTA 4.0

ESCALA DE NOTAS

La siguiente escala permite asociar el puntaje obtenido con una nota. En caso de puntajes con decimales, se debe aproximar al número entero de la siguiente manera:

Decimal igual o mayor a 0.5 se aproxima al entero superior.

Decimal menor a 0.5 se aproxima al entero inferior.

Pts.	Nota								
1	1.2	7	2.3	13	3.4	19	4.8	25	6.2
2	1.4	8	2.5	14	3.6	20	5.0	26	6.5
3	1.6	9	2.7	15	3.8	21	5.2	27	6.8
4	1.8	10	2.9	16	4.0	22	5.5	28	7.0
5	1.9	11	3.1	17	4.2	23	5.8		
6	2.1	12	3.2	18	4.5	24	6.0		



Ítem II.- DIETAS VEGETARIANAS

Construye un Power Point de una DIETA VEGETARIANA de 2000 kcalorias. El informe debe contener los siguientes aspectos
RECUERDA QUE DEBE LLEVAR PORTADA Y EN ELLA EL NOMBRE Y EL CURSO

Aspectos a evaluar: INFORME	MB	B	S	MS	I
1) Descripción del tipo de dieta. (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
2) Identificación y clasificación (Componentes Carbohidratos, Proteínas, Lípidos, Vitaminas) de los distintos tipos de alimentos que contiene la dieta y la cantidad (gramos) de cada uno de ellos y sus calorías. (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
3) Identifica las consecuencias que tienen el uso de este tipo de dietas. (Detalles) (Apóyate con imágenes)	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00
4) Identifica los beneficios que tienen el uso de este tipo de dietas (Detalles) (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
5) Realiza una tabla con las cantidades y calorías de la dieta. (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
6) Conclusiones	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00
PUNTAJES Y NOTA. PUNTAJE TOTAL: 28.0 ptos.	NOTA 7.0				
PUNTAJE: 16 ptos.	NOTA 4.0				

ESCALA DE NOTAS

La siguiente escala permite asociar el puntaje obtenido con una nota. En caso de puntajes con decimales, se debe aproximar al número entero de la siguiente manera:

Decimal igual o mayor a 0.5 se aproxima al entero superior.

Decimal menor a 0.5 se aproxima al entero inferior.

Pts.	Nota								
1	1.2	7	2.3	13	3.4	19	4.8	25	6.2
2	1.4	8	2.5	14	3.6	20	5.0	26	6.5
3	1.6	9	2.7	15	3.8	21	5.2	27	6.8
4	1.8	10	2.9	16	4.0	22	5.5	28	7.0
5	1.9	11	3.1	17	4.2	23	5.8		
6	2.1	12	3.2	18	4.5	24	6.0		



Ítem III.- DIETAS VEGENAS

Construye un Power Point de una DIETA VEGENA de 2000 kcalorias. El informe debe contener los siguientes aspectos
RECUERDA QUE DEBE LLEVAR PORTADA Y EN ELLA EL NOMBRE Y EL CURSO

Aspectos a evaluar: INFORME	MB	B	S	MS	I
1) Descripción del tipo de dieta. (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
2) Identificación y clasificación (Componentes Carbohidratos, Proteínas, Lípidos, Vitaminas) de los distintos tipos de alimentos que contiene la dieta y la cantidad (gramos) de cada uno de ellos y sus calorías. (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
3) Identifica las consecuencias que tienen el uso de este tipo de dietas. (Detalles) (Apóyate con imágenes)	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00
4) Identifica los beneficios que tienen el uso de este tipo de dietas (Detalles) (Apóyate con imágenes)	4.60	3.70	2.80	1.40	0.00
5) Realiza una tabla con las cantidades y calorías de la dieta. (Apóyate con imágenes)	4.70	3.70	2.80	1.40	0.00
6) Conclusiones	4.70	3.80	2.80	1.40	0.00
PUNTAJES Y NOTA. PUNTAJE TOTAL: 28.0 ptos.	NOTA 7.0				
PUNTAJE: 16 ptos.	NOTA 4.0				

ESCALA DE NOTAS

La siguiente escala permite asociar el puntaje obtenido con una nota. En caso de puntajes con decimales, se debe aproximar al número entero de la siguiente manera:

Decimal igual o mayor a 0.5 se aproxima al entero superior.

Decimal menor a 0.5 se aproxima al entero inferior.

Pts.	Nota								
1	1.2	7	2.3	13	3.4	19	4.8	25	6.2
2	1.4	8	2.5	14	3.6	20	5.0	26	6.5
3	1.6	9	2.7	15	3.8	21	5.2	27	6.8
4	1.8	10	2.9	16	4.0	22	5.5	28	7.0
5	1.9	11	3.1	17	4.2	23	5.8		
6	2.1	12	3.2	18	4.5	24	6.0		