3. ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO. 2010.

2º DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.

UNIDAD DE EVALUACIÓN: 3. COMPRENDER E INTERPRETAR CONTENIDOS RELACIONADOS CON LOS SERES Y VIVOS Y LA SALUD.

OFICINA DE EVALUACIÓN.

VICECONSEJERÍA DE EDUCACIÓN.

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA.

ÍNDICE.

1	PR	ESENTACIÓN. UNIDADES DE EVALUACIÓN	2
2	DE	FINICIÓN	4
3	INI	DICADORES*	4
4	CC	NTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN	4
5	CU	JADERNO DEL ALUMNO	5
	5.1	Instrucciones	5
	5.2	Escenario: "Alimentación saludable"	6
	5.3	Cuestionario de tareas.	7
6	CR	ITERIOS	9
	6.1	Corrección	9
	6.2	Calificación	12
	6.3	Plantilla de corrección.	13
7	AU	ITOEVALUACIÓN	13
	7.1	Instrucciones	13
	7.2	Plantilla de autocorrección	14
8	ES	PECIFICACIONES	17
	8.1	Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación	17
	8.2	Objetivos.	18
	8.3	Contenidos	19
	8.4	Capacidades v procesos	21

La evaluación continua de los conocimientos se realiza, junto a otros procedimientos menos definidos², mediante exámenes, pruebas y controles con preguntas abiertas y "objetivas". El profesorado selecciona unos contenidos específicos relevantes, cuantos más mejor, y los convierte en preguntas para poder, a partir de la respuesta, juzgar el rendimiento alcanzado por el alumno. La finalidad es conocer cuánto "sabe o recuerda" de todo lo enseñado. Saber y recordar son sinónimos en el momento de la evaluación.

La incorporación de las competencias básicas al currículo en todas las etapas y enseñanzas exige "reescribir la metodología de la evaluación" porque "evaluar competencias no es evaluar conocimientos".

Pero "ser competente" es utilizar lo aprendido para resolver situaciones reales y exige: saber, hacer y querer. "Evaluar competencias consiste en valorar el uso que las personas hacen de los aprendizajes realizados en una situación de vida". Para hacer posible esta evaluación se requiere:

- Seleccionar escenarios tomados de situaciones reales o, en su caso, supuestos que guarden una extrema fidelidad con ellas.
- Establecer los indicadores de las competencias para conocer lo que realmente se evalúa.
- Tener en cuenta en el diseño y la interpretación, que el nivel de dominio, logro o desarrollo de la competencia de una persona no tiene un límite fijo ni estable y su valoración puede ser muy diferente según los indicadores.
- El uso de la autoevaluación como herramienta clave para el desarrollo de la competencia a partir del reconocimiento del error.

Las Unidades de Evaluación (UdE) se presentan como alternativa a las pruebas de rendimiento o exámenes.

Una UdE tiene tres partes: el escenario, las tareas y los inventarios de corrección.

El "escenario" es el estímulo, la situación significativa del contexto que utilizamos para movilizar los conocimientos. En ningún caso puede convertirse en el objeto de la evaluación. El escenario se describe utilizando un formato verbal (texto escrito) y otro no verbal (imágenes, tablas, cuadros, gráficos, etc.) que se extraen de cualquier fuente documental.

_

¹ Ver: Evaluación de diagnóstico de las Competencias básicas en Castilla-La Mancha, 2009-2011. Marco teórico (2009) pp 112-120.

² En las Programaciones didácticas se hace referencia al uso de procedimientos variados: análisis de documentos (revisión de los cuadernos de trabajo y otras producciones del alumnado), observación directa, entrevistas, etc.

Las "tareas" nos permiten conocer, mediante la movilización de los conocimientos, cual es la competencia alcanzada en el uso de los procesos cognitivos, afectivos, sociales y funcionales, y el nivel de logro de los aprendizajes. Para que la información obtenida sea completa (saber, hacer y querer) la Unidad de Evaluación debe incluir tareas que valoren aprendizajes receptivos, productivos y valorativos.

El proceso de evaluación en las UdE concluye con la **corrección de las tareas**. La corrección, realizada por el propio alumno o por el profesorado, exige la definición previa de los criterios de corrección.

Con carácter general, las tareas utilizadas en las Unidades de Evaluación se definen con distintos formatos de respuesta y criterios de corrección.

 La respuesta abierta a las cuestiones planteadas que puede ser corta o amplia.

En ambos casos, la corrección incluye contemplar una respuesta correcta, una o dos respuestas aproximadas y las respuestas incorrectas. La puntuación es de 2, 1 y 0 para las respuestas cortas y de 3, 2, 1 y 0 para las respuestas amplias.

Los criterios de corrección de las preguntas abiertas anticipan y puntúan posibles respuestas para garantizar la homologación de las puntuaciones pero, en ningún caso, cierran todas las posibilidades de respuestas correctas. En la corrección se valoran esas posibles respuestas sin que por ello se interprete lo que el alumnado quiso decir.

• La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

En este caso el procedimiento de respuesta consiste en marcar la letra que va delante de la respuesta que se considera correcta. La puntuación es de 1, 0 o N.

La puntuación definitiva en el conjunto de estas respuestas se obtiene restando al número de aciertos (A), el número de errores (E) dividido por número de opciones (N=4) menos uno. No se tiene en cuenta la ausencia de respuesta.

$$R = A - \frac{E}{N - 1}$$

 La elección de varias respuestas posibles de entre un listado de opciones. La puntuación es equivalente a las respuestas cortas, 2, 1 y 0.

La puntuación total es la suma de las puntuaciones obtenidas en cada una de las tareas y se transforma en "nota" utilizando los Criterios de Calificación.

Nota: Esta Unidad de Evaluación se presenta como un modelo posible de evaluación competencial, en ningún caso pretende ser algo más que una ejemplificación que estimule la creación de materiales para la evaluación de las competencias básicas de los propios docentes.

2 DEFINICIÓN.

TÍTULO³. "ALIMENTACIÓN SALUDABLE"⁴.

REFERENTE: DECRETO 69/2007, DE 28 DE MAYO, POR EL QUE SE ESTABLECE EL CURRÍCULO DE LA EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.

MATERIAS Y BLOQUES DE CONTENIDO:

MATEMÁTICAS: 1. PLANTEAMIENTO Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. 2. NÚMEROS Y ÁLGEBRA.

CIENCIAS NATURALES: 1. CONOCIMIENTO CIENTÍFICO. 2. VIDA EN ACCIÓN (2°).

EDUCACIÓN FÍSICA. 1. CONDICIÓN FÍSICA Y SALUD.

EDUCACIÓN PARA LA CIUDADANÍA Y LOS DERECHOS HUMANOS. 3. LAS SOCIEDADES DEMOCRÁTICAS DEL SIGLO XXI.

LENGUA CASTELLANA Y LITERATURA: 2. COMUNICACIÓN ESCRITA.

TEMPORALIZACIÓN: SEGÚN PROGRAMACIÓN.

3 INDICADORES*5.

Se definen como indicadores para la evaluación:

- 1. Elaborar una ficha de contenido (I47)*
- 2. Utilizar el vocabulario científico-biológico (I60)*.
- 3. Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica (I111)*.
- 4. Utilizar estrategias de estimación y medida (I50)*.
- 5. Establecer relaciones causales (I53)*.
- 6. Analizar interrelaciones y riesgos (1144*).
- 7. Cuidar la salud y controlar el consumo (I131)
- 8. Usar Internet como fuente de información (I13)"
- 9. Controlar las interferencias emocionales (I126)*
- 10. Autoevaluar el proceso y el resultado (I11)*.

4 CONTEXTO O CONDICIONES DE APLICACIÓN.

La Unidad de Evaluación "Alimentación saludable" tiene un carácter intercompetencial e incluye indicadores de carácter receptivo, productivo y valorativo.

_

³ Propuesta inicial: Sacramento Alcaraz Tudela.

⁴ Esta UdE fue elaborada por la Oficina de Evaluación para su aplicación en la primera fase de la Evaluación de Diagnóstico de 2º de Educación Secundaria Obligatoria (2010).

⁵ Aprendizajes que vamos evaluar con la UdE. * Indicadores de anclaje.

A través diez tareas y, utilizando como escenario un artículo sobre alimentación saludable, se valora el uso de destrezas relacionadas con las Competencias Matemática, Conocimiento e Interacción con el Medio Físico, Competencia social y ciudadana, Aprender a Aprender, Tratamiento de la información y competencia digital y Emocional.

En esta Unidad de Evaluación, las tareas tienen dos formatos de respuesta:

- La respuesta abierta a las cuestiones planteadas.
- La elección de la respuesta verdadera entre cuatro posibles.

La duración total de la Unidad de evaluación es de 30 minutos, incluyendo la lectura de las Instrucciones y de todas las tareas.

Puedes consultar el diccionario y la calculadora.

Durante la realización de las pruebas, se puede responder a preguntas relacionadas con el procedimiento de respuesta pero, en ningún caso, a las que tengan que ver con su contenido.

Al concluir la Unidad de Evaluación, está previsto un procedimiento de autoevaluación por parte del alumnado, con una duración máxima de 30 minutos hasta cubrir el tiempo total previsto para una sesión de clase.

5 CUADERNO DEL ALUMNO.

5.1 Instrucciones.

Vamos a leer las Instrucciones, para conocer qué tienes que hacer y poder responder correctamente a las tareas. Hay dos tipos de tareas:

- En unas, tienes que responder lo que consideres más adecuado.
- En otras, de entre cuatro opciones, elige la que consideres verdadera. En todos los casos únicamente existe una respuesta correcta.

Para responder al segundo tipo de tareas, rodea con un círculo,O, la letra o letras que hay delante de la respuesta que consideras correcta. Por ejemplo:

¿De qué curso es el alumnado que realiza esta prueba? Como eres de 2º de la Educación secundaria obligatoria la respuesta correcta es la B.

- A. 1º de Educación secundaria obligatoria.
- ⊗
 de Educación secundaria obligatoria.
- C. 3º de Educación secundaria obligatoria.
- D. 4º de Educación secundaria obligatoria.

Si cambias de opinión, tacha el círculo \otimes de la opción elegida y rodea de nuevo la letra de la respuesta que consideras correcta.

RECUERDA:

- 1. Lee el texto y, con rapidez, el cuestionario de tareas.
- 2. Responde a cada una de ellas.

- 3. Consulta el texto.
- 4. Utiliza el diccionario y la calculadora cuantas veces sea necesario.

Tienes 30 minutos para realizar todas las tareas.

COMIENZA.

5.2 Escenario: "Alimentación saludable".

En clase de Ciencias Naturales de 2º de la ESO se está trabajando el tema de la Nutrición y la profesora aporta un artículo titulado "Frutas y verduras. Esenciales para una dieta sana" escrito por Gloria Zunzunegui y publicado en la revista "Ser Padres Hoy" (diciembre de 2007, pp 34). En el artículo se recoge la siguiente información:



- 1. Las frutas y verduras nos aportan vitaminas, minerales y oligoelementos (sustancias que el organismo necesita en cantidades muy pequeñas).
- 2. "Se ha visto que tomar cinco raciones de vegetales al día cubre las cantidades básicas de vitaminas, minerales y oligoelementos que se necesitan", explica nuestra asesora, la doctora Isabel Zamarrón.
- 3. Estos principios desempeñan un papel muy importante en nuestra salud. El déficit de alguno de ellos provoca graves trastornos y enfermedades (debilidad, alteraciones de la piel o de los dientes y pérdida de apetito, entre otras).
- 4. Además, los vegetales ejercen un papel protector frente a ciertas enfermedades comunes en la edad adulta. Las frutas y verduras tienen sustancias antioxidantes, que previenen las patologías cardiovasculares y también es posible que protejan contra el cáncer, pero eso no está demostrado", dice la doctora Isabel Zamarrón.
- 5. Estos alimentos también contienen fibra dietética, una sustancia no nutritiva que combate el estreñimiento y ayuda a mantener en buen estado la flora intestinal, unas bacterias que nos defienden contra los gérmenes patógenos.
- 6. Para asegurarse de incluir en la dieta las raciones de fruta recomendadas, basta con tomar un zumo al desayuno y una macedonia, por ejemplo, en la merienda. ¿Y las de verdura? Es suficiente con tomar cada día una hortaliza, una ensalada y una guarnición.

- 7. Conviene que una de las frutas sea rica en vitamina C y una de las raciones de verdura sea cruda, para aprovechar todos sus principios.
- 5.3 Cuestionario de tareas.
- 1. Resume en una ficha el contenido del artículo:

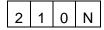
Ficha de contenido.							
1. Título							
2. Contenido							
3. Responsable del artículo 4. Fuente							
4. Fuente							
5. Fecha de elaboración de la Ficha:							

3 2	1	0	N
-----	---	---	---

- 2. El texto informa de que estos alimentos nos aportan "oligoelementos". ¿Qué son los oligoelementos?
- A. Grasas de origen vegetal con un alto nivel de tolerancia del corazón.
- B. Proteínas con un alto porcentaje de aminoácidos esenciales.
- C. Azúcares simples que se absorben rápidamente en el organismo.
- D. Sustancias como el hierro o el flúor, que intervienen en las funciones básicas.



3. Observa en la imagen el apartado "¿Cuánto es una ración?". Representa la proporción, en tantos por ciento, de las frutas y verduras en un diagrama de barras.



- 4. La vitamina C, necesaria para un hombre de 14 a los 18 años es de 75 mg/día y para una mujer, 65 mg/día. Si una taza de zumo de naranja contiene 124 mg (miligramos) de vitamina C, ¿cuántas nº de tazas son necesarias para cubrir la necesidad de ambos?
- A. 0,52 para los hombres y 0,6 para las mujeres.
- B. 0,6 para los hombres y 0,52 para las mujeres.
- C. 1 para ambos

D. 1 para los hombres y 1 una y media para la mujer.	
	1 0 N
5. En tu opinión ¿qué intención tiene el artículo?	
 A. Hacer más atractivo el desayuno de los niños. B. Promocionar el zumo de naranja. C. Destacar la importancia de las frutas y verduras. D. Dar a conocer a la doctora Zunzunegui. 	
	1 0 N
6. ¿Qué consecuencias tiene una dieta reducida en frutas y v	verduras?
¿Por qué? Cita ejemplos.	
7. Diseño una dista disria que incluye since resience de frute y	
7. Diseña una dieta diaria que incluya cinco raciones de fruta y	verdura.
	
2	1 0 N
8. Consulta en Internet (http://www.google.es/) información sol	
que, además de la naranja, tienen vitamina C. Anota las fruta la dirección Web consultada.	s y copia
	\top
2	1 0 N
9. Indica brevemente como pensabas o que preocupacione mientras realizabas esta prueba.	es tenías
A. Estaba nervioso y no me podía concentrar.B. No me acordaba de nada.C. He disfrutado haciendo la prueba.	
D. No pensaba nada en particular.	
	1 0 N
10. En tu opinión, ¿qué resultado has obtenido? Rodea con un	
letra inicial de la opción que mejor responde a lo que piensas.	

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Suficiente.
- D. Bajo.

1 0 N

6 CRITERIOS.

6.1 Corrección.

1. Resume en una ficha el contenido del artículo:

Ficha de contenido.							
1. Título							
2. Contenido							
3. Responsable del artículo							
4. Fuente							
5. Fecha de elaboración de la Ficha:							

Criterio de Corrección:

Se valora la competencia para elaborar una ficha de contenido (11/147).

3 puntos, cuando incluye información de todos los epígrafes y recoge tres de los cuatro contenidos claves en el apartado de contenido.

Ficha de contenido.

- 1. Título: Frutas y verduras esenciales para una dieta sana.
- 2. Contenido:

Aportan al organismo vitaminas, minerales y oligoelementos.

Fundamental para la salud: prevención de enfermedades: sustancias antioxidantes.

Prevención del estreñimiento y mantenimiento de la flora intestinal.

Dieta diaria de frutas (zumo en el desayuno y macedonia en la merienda) y verduras (una hortaliza, una ensalada y una guarnición)

- 3. Responsable: Gloria Zunzunegui.
- 4. Fuente: Ser Padres hoy.
- 5. Fecha de elaboración de la Ficha: el día de la prueba
- 2 puntos, cuando incluye información de, al menos, dos de los cinco epígrafes y de dos contenidos.
- 1 punto, incluye información de uno de los epígrafes y uno de los contenidos.
- 0 puntos: en el resto de los casos.

- 2. El texto informa de que estos alimentos nos aportan "oligoelementos". ¿Qué son los oligoelementos?
- A. Grasas de origen vegetal con un alto nivel de tolerancia del corazón.
- B. Proteínas con un alto porcentaje de aminoácidos esenciales.
- C. Azúcares simples que se absorben rápidamente en el organismo.
- D. Sustancias como el hierro o el flúor, que intervienen en las funciones básicas.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar el vocabulario científico biológico (12/1160).

1 punto: D.

O puntos: el resto o varias opciones.

N: no responde.

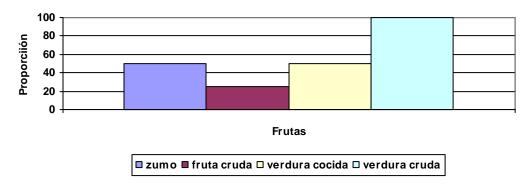
Observa en la imagen el apartado "¿Cuánto es una ración?".
 Representa la proporción, en tantos por ciento, de las frutas y verduras en un diagrama de barras.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica (I3/I111).

2 puntos, cuando:

- a) Representa de forma gráfica.
- b) Utiliza los porcentajes.



1 punto, representa pero la proporción no la incluye o es incorrecta.

0 puntos, cuando no representa.

- 4. La vitamina C, necesaria para un hombre de 14 a los 18 años es de 75 mg/día y para una mujer, 65 mg/día. Si una taza de zumo de naranja contiene 124 mg (miligramos) de vitamina C, ¿cuántas nº de tazas son necesarias para cubrir la necesidad de ambos?
- A. 0,52 para los hombres y 0,6 para las mujeres.
- B. 0,6 para los hombres y 0,52 para las mujeres.
- C. 1 para ambos
- D. 1 para los hombres y 1 una y media para la mujer.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para usar estrategias de estimación y medida. (14/150)

1 punto, A.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde.

5. En tu opinión ¿qué intención tiene el artículo?

- A. Hacer más atractivo el desayuno de los niños.
- B. Promocionar el zumo de naranja.
- C. Destacar la importancia de las frutas y verduras.
- D. Dar a conocer a la doctora Zunzunegui.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para establecer relaciones causales (15/153)*.

1 punto, C.

0 puntos, el resto o varias opciones.

N, no responde

6. ¿Qué consecuencias tiene una dieta reducida en frutas y verduras? ¿Por qué? Cita ejemplos.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para analizar interrelaciones y riesgos (16/1144*).

- 2 puntos, cuando citas a) (al menos la oxidación) y b) (un ejemplo)
- a) La oxidación motivada por la ausencia del ácido ascórbico.
- b) Provoca patologías cardiovasculares, debilidad, pérdida de apetito, alteraciones de la piel y los dientes, estreñimiento y molestias intestinales.
- 1 punto, cita a) o b) (al menos un ejemplo).

0 puntos, no cumple los criterios anteriores o no contesta.

7. Diseña una dieta diaria que incluya cinco raciones de fruta y verdura.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia del alumno para cuidar la salud y controlar el consumo (17/1154)

- 2 puntos, cuando la dieta incluye:
- a) Fruta o zumo en el desayuno y la merienda.
- b) Verdura (al menos una ensalada) y fruta en la comida y en la cena.
- 1 punto, omite alguna de las comidas.
- 0 puntos, en el resto de los casos.
- 8. Consulta en Internet (http://www.google.es/) información sobre frutas que, además de la naranja, tienen vitamina C. Anota las frutas y copia la dirección Web consultada.

Criterios de corrección.

Se valora la competencia del alumno para utilizar Internet como fuente de información (19/113)*.

2 puntos, cuando:

a) Localiza la dirección.

http://es.wikipedia.org/wiki/Vitamina_C; http://www.zonadiet.com/nutricion/vit-c.htm

b) Incluye frutas como kivi, limón, pomelo, grosella, moras, arándanos

1 punto, cumple un criterio.

0 puntos, no cumple a) o no responde.

9. Indica brevemente como pensabas o que preocupaciones tenías mientras realizabas esta prueba.

- A. Estaba nervioso y no me podía concentrar.
- B. No me acordaba de nada.
- C. He estado concentrado en la prueba.
- D. Sólo pensaba en acabar.

Criterios de corrección.

Se valora la competencia del alumno para utilizar Internet como fuente de información (19/1126)*.

Se asocia el control de la ansiedad y el pensamiento positivo al éxito. 1 punto cuando elige la opción C y responde, al menos, a la mitad de las preguntas

10. En tu opinión, ¿qué resultado has obtenido? Rodea con un círculo la letra inicial de la opción que mejor responde a lo que piensas.

- A. Muy bueno.
- B. Bueno.
- C. Suficiente.
- D. Bajo.

Criterio de corrección.

Se valora la competencia para enjuiciar la calidad del resultado (I10/I11). La puntuación (1 punto) se obtiene al asociar y ver la coherencia entre la valoración dada y el resultado obtenido.

1 punto:

Para los que eligen A) y obtienen puntuaciones de 15 o más puntos.

Para los que eligen B) y obtienen puntuaciones entre 12 y 10 puntos.

Para los que eligen C) y obtienen puntuaciones entre 9 y 11 puntos.

Para los que eligen D) y obtienen puntuaciones de 8 o menos puntos.

O puntos, en el resto de los casos o cuando selecciona más de una opción.

N, cuando no contesta.

6.2 Calificación.

Niveles de desarrollo	1	2	3	4	5	6
rviveles de desarrollo	0-2	3-5	6-8	9-11	12-14	15-16
Puntuación máxima total					16 p	ountos

6.3 Plantilla de corrección.

Registro	Alumno					
Tarea Nº	Indicadores:	N	0	1	2	3
1	Elaborar una ficha de contenido	RA				
2	Utilizar el vocabulario científico-biológico.	EM				
3 Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.						
4	Utilizar estrategias de estimación y medida					
5	Establecer relaciones causales					
6	6 Analizar interrelaciones y riesgos					
7	7 Cuidar la salud y controlar el consumo					
8	Usar Internet como fuente de información					
9	Controlar las interferencias emocionales EM					
10	Autoevaluar el proceso y el resultado	EM				

7 AUTOEVALUACIÓN.

7.1 Instrucciones.

Ahora vas a corregir la prueba que acabas de realizar. Así podrás conocer los aciertos y los errores cometidos para aprender de ellos. Después lo revisará el profesor.

Usa un bolígrafo (o lápiz) de color diferente al que has utilizado para contestar la plantilla en la que vienen las respuestas correctas.

En la prueba existían dos tipos o formas de resolver las tareas que tienen puntuaciones diferentes:

- Las que has contestado con lo que considerabas más adecuado, puntúan en unos casos con 2, 1 y 0 (aparecen como RC, Respuesta Corta, en la plantilla); y en otros con 3, 2,1 y 0 (aparecen como RA, Respuesta Amplia, en la plantilla).
- Las que has elegido, de entre cuatro opciones, una única verdadera, puntúan con 1 ó 0 (aparecen como EM en la plantilla).

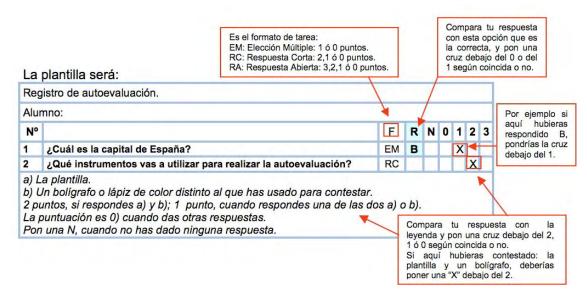
Las respuestas correctas vienen descritas en la plantilla, tal y como ves en la imagen.

Compara tus respuestas con las correctas (sombreadas en azul las de EM y con leyenda las de RC y RA) y pon una cruz en la puntuación que corresponda.

Si no has contestado la cruz debes ponerla en la N.

Es posible que tu respuesta no sea exactamente la misma. No es necesario que así sea, siempre que hayas dicho lo mismo con otras palabras. En cualquier caso, si tienes dudas, levanta tu mano y pregunta al profesor.

Veamos un ejemplo,



Imagina que en la prueba las preguntas fuesen:

- 1. ¿Cuál es la capital de España? Como es Madrid, la respuesta verdadera sería la B.
- A. Roma.
- B. Madrid.
 - C. París.
 - D. Londres.

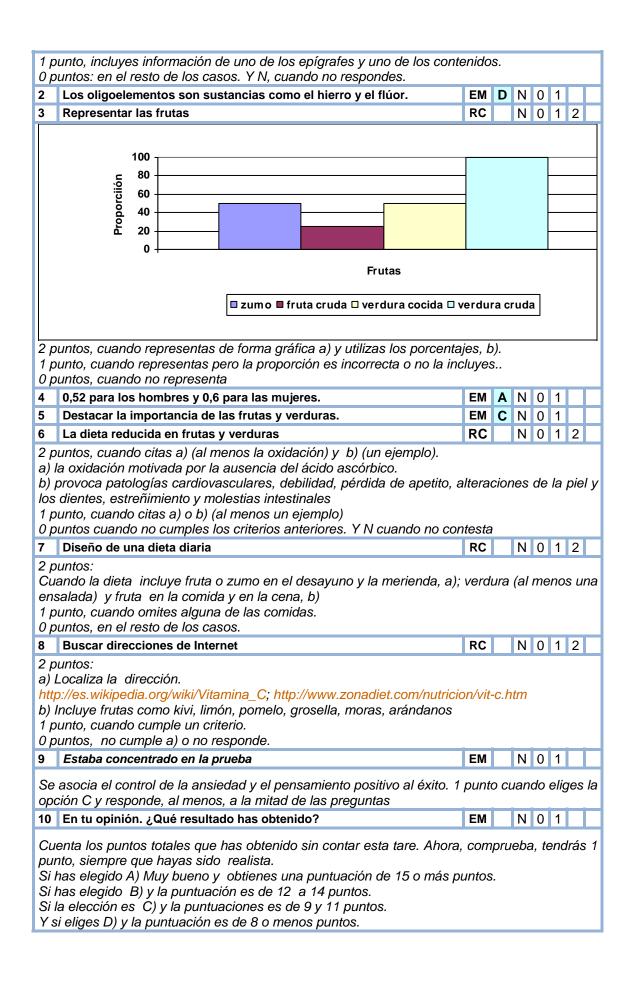
2. ¿Qué instrumentos vas a utilizar para realizar la autoevaluación?

Como vas usar la plantilla y un bolígrafo o lápiz de color distinto al que has usado para contestar, tu respuesta por tanto debe incluir ambos.

Una vez que termines de valorar las tareas, suma la puntuación total obtenida.

7.2 Plantilla de autocorrección.

1 .4	7.2 Flantilla de autocorrección.									
Alι	Alumno:									
		F	R	N	0	1	2	3		
1	Elaborar un ficha de contenido	RA		N	0	1	2	3		
3 puntos, cuando incluyes información de todos los epígrafes y recoge tres de los cuatro contenidos claves en el apartado de contenido. Ficha de contenido. 1. Título: Frutas y verduras esenciales para una dieta sana. 2. Contenido: Aportan al organismo vitaminas, minerales y oligoelementos. Fundamental para la salud: prevención de enfermedades: sustancias antioxidantes. Prevención del estreñimiento y mantenimiento de la flora intestinal. Dieta diaria de frutas (zumo en el desayuno y macedonia en la merienda) y verduras (una hortaliza, una ensalada y una guarnición) 3. Responsable del artículo: Gloria Zunzunegui. 4. Fuente: Ser Padres hoy. 5. Fecha de elaboración de la Ficha: el día de la prueba 2 puntos, cuando incluyes información de, al menos, dos de los cinco epígrafes y de do.								na		



0 puntos, en el resto de los casos o cuando seleccionas más de una opción. Y N, cuando no contestas.					
Total					

8 ESPECIFICACIONES.

8.1 Esquema-síntesis de la Unidad de Evaluación.

Tabla 1:	Tabla 1: Relaciones entre tareas, indicadores, formatos y puntuación con las competencias básicas, capacidades y objetivos que evalúa.								
Tarea	Indicador	res	Formato	Puntuación	Competencia	Capacidad	Objetivo		
Nº	Nº	Descriptor	Tomato	i dilluacion	Competencia	Capacidad	Objetivo		
1	1 / 47	Elaborar una ficha de contenido*	RA	3,2,1,0	7	5	e1		
2	2 / 160	Utilizar el vocabulario científico biológico*	EM	1,0, N	1, 3	4	e1		
3	3 / 111	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.*	RC	2,1,0	2	24	f		
4	4 / 50	Utilizar estrategias de estimación y medida*	EM	1,0, N	2	2	f		
5	5 / 53	Establecer relaciones causales*	EM	1,0, N	3	7	f		
6	6 / 44	Analizar interrelaciones y riesgos*	RC	2,1,0	3	6	f		
7	7/ 131	Cuidar la salud y controlar el consumo	RC	2,1,0	3,6	20	k		
8	8 / I13 Usar Internet como fuente de información*		RC	2,1,0	5	27	e2		
9	9 / 126	Controlar las interferencias emocionales*	EM	1,0	9	13	d1		
10	10/ 11	Autoevaluar el proceso y el resultado*	EM	1,0	7	11	b		

8.2 Objetivos.

Tabla	Tabla 3: Relaciones entre indicadores de evaluación y objetivos generales de la etapa.								
Tarea	Indicadores		Ob	jetivos generales de etapa					
Nº	Nº	Descriptores.	Ν°	Descriptores.					
1	1 / 47	Elaborar una ficha de contenido*	e1	Obtener y utilizar de forma critica distintas fuentes de información.					
2	2/160	Utilizar el vocabulario científico biológico.	61	Obtener y utilizar de forma critica distintas identes de información.					
3	3/111	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.*							
4	4 / 50	Utilizar estrategias de estimación y medida*	f	Utilizar el conocimiento científico para interpretar la realidad					
5	5 / 53	Establecer relaciones causales*							
6	6 / 44	Analizar interrelaciones y riesgos*							
7	7/ 131	Cuidar la salud y controlar el consumo	k	Utilizar hábitos de cuidado y salud corporales y practicar el consumo responsable					
8	8 / I13	Usar Internet como fuente de información*	e2	Utilizar críticamente las tecnologías de la información y la comunicación					
9	9 / 126	Controlar las interferencias emocionales*	d1	Controlar y manifestar emociones y sentimientos consigo mismo y con los demás					
10	10/ 11	Autoevaluar el proceso y el resultado*	b	Utilizar de forma eficaz el trabajo individual y en equipo					

8.3 Contenidos.

Tabla 3: Materias: Objetivos generales, criterios de evaluación y contenidos.							
Objetivos generales /		Contenidos					
Criterios de evaluación	Bloque	Descripción					
Materia. Ciencias Naturales.							
2. Aplicar el método científico y valorar la importancia del uso de los conocimientos	i. Conocimiento	Uso de las estrategias de trabajo científico: identificación y planteamiento de problemas, análisis y discusión de su interés, formulación de conjeturas, observación e experimentación, registro, comprobación de hipótesis, interpretación, formulación y presentación rigurosa de conclusiones.					
de las ciencias naturales (CE 7).	científico.(1º y 2º)	Uso de los medios de comunicación y las tecnologías de la información como instrumentos de consulta. Interpretación de datos e informaciones sobre la naturaleza y utilización de dicha información para conocer el medio natural.					
3. Obtener información utilizando distintas fuentes, incluidas las TIC (CE.10).	2. Vida en acción (2º)	Funciones vitales. Nutrición autótrofa y heterótrofa.					
4. Desarrollar actitudes críticas y hábitos favorables a la salud y el consumo (CE 9).		Turiolories vitales. National autoriola y fictoroliola.					
Materia. Matemáticas							
 Utilizar e lenguaje y modos de razonamiento matemáticos (CE 1 y 2). Resolver problemas de la vida cotidiana 	Planteamiento y resolución de problemas.	Interpretación de mensajes que contengan informaciones matemáticas sobre cantidades, y medidas elementos o relaciones espaciales. Uso de estrategias personales para el cálculo mental, para las estimaciones y el cálculo aproximado.					
utilizando estrategias matemáticas (CE 8). 6. Utilizar las herramientas tecnológicas (CE 10).	2. Números y Álgebra.	Números enteros. Operaciones. Porcentajes para expresar composiciones o variaciones. El lenguaje algebraico para generalizar propiedades y simbolizar relaciones. Obtención de fórmulas y términos generales basada en la observación de pautas y regularidades.					
Materia. Educación física							
Conocer los rasgos de la actividad física saludable y valorar los efectos que tiene en		Cualidades físicas básicas. Calentamiento como hábito saludable. Atención a la higiene corporal. Prevención de riesgos: importancia del desayuno y la					

la salud y la calidad de vida.		alimentación equilibrada.							
Materia. Educación para la ciudadanía y los derechos humanos.									
9. Reconocer los principales conflictos morales y sociales (CE 9)	3. Las sociedades democráticas del siglo XXI	Consumo racional y responsable.							
Materia. Lengua castellana y literatura.									
 Leer y comprender discursos escritos en los diversos contextos de la actividad social y cultural (CE 1º y 2º, 3). Utilizar la lengua como una herramienta eficaz de aprendizaje para la consulta y presentación de trabajos en las distintas materias con especial importancia para el uso de las tecnologías de la información y la comunicación y de los recursos multimedia (CE 1º, 8 y 2º,6). 		Comprensión de textos relacionados con distintas fuentes de la información. Consulta en diversos soportes, de diccionarios, glosarios y otras fuentes de información, como enciclopedias y Web educativas. Uso de las tecnologías de la información y la comunicación							

8.4 Capacidades y procesos

Tabla 4: Relaciones entre indicadores de evaluación, procesos y capacidades.								
Tarea	area Indicadores		Procesos		Capacidades			
Nº	Nº	Descriptores.	Ν°	Descriptores.	Nº	Descriptores.		
1	1 / 47	Elaborar una ficha de contenido*	1	Cognitivos	5	Sintetizar: esencializar, definir, resumir		
2	2 / 160	Utilizar el vocabulario científico-biológico.	1	Cognitivos	4	Almacenar: recuperar y recordar		
3	3 / 111	Utilizar técnicas de registro y de representación gráfica y numérica.*	4	Funcionales	24	Registrar y representar.		
4	4 / 50	Utilizar estrategias de estimación y medida*	1	Cognitivos	2	Planificar: formular hipótesis, aproximar, estimar.		
5	5 / 53	Establecer relaciones causales*	1	Cognitivos	7	Interpretar y obtener consecuencias		
6	6 / 44	Analizar interrelaciones y riesgos*	1	Cognitivos	6	Razonar: analizar y reflexionar		
7	7/ 131	Cuidar la salud y controlar el consumo	3	Sociales	20	Actuar de acuerdo con los valores.		
8	8 / I13	Usar Internet como fuente de información*	4	Funcionales	27	Utilizar herramientas de apoyo (calculadora, TIC)		
9	9 / 126	Controlar las interferencias emocionales*	2	Afectivos	13	Autocontrolar.		
10	10/ 11	Autoevaluar el proceso y el resultado*	1	Cognitivos	11	Revisar: metaevaluar, ser riguroso		