Curos: “La evaluación en la virtualidad”

**Consigna Final: Propuesta de mejora**

Indicar la Materia: Bromatología y Nutrición

 Carrera: Lic. Nutrición

 Instrumento de Evaluación: RUBRICA DE AUTOEVALUACION

Objetivo: El objetivo de esta actividad es producir un instrumento de evaluación mejorado. Analizando los materiales de lectura y los encuentros junto con los comentarios de los colegas..

**Semana 1:**

**Actividad 1**

A – ETIQUETADO - Teniendo en cuenta el Poster y el documento **Guía de Rotulado** responda:

<https://www.youtube.com/watch?v=OQK_NibR9IQ>

A.1 - ¿Cuál es la función del etiquetado en un alimento?

A.2 - ¿Qué alimentos deben ser rotulados?

A.3 -Enumere la información obligatoria que debe llevar un rótulo alimentario.

1. ¿A qué se le denomina Rotulado Nutricional?
2. ¿Qué información otorga un Rotulado Nutricional?

A.4 – Teniendo en cuenta el video Rotulado de un Alimento brindado por el docente.

<https://www.youtube.com/watch?v=OQK_NibR9IQ>

Marque cuál de los siguientes alimentos están exceptuados del Rotulado Nutricional.

1. Yerba Mate

2. Barra de Cereal

3. Cerveza

4. Agua saborizada

5. Caramelos

6. Azúcar

7. Leche Maternizada

8. Orégano

**Actividad 2**

ANALISIS PROXIMAL. Teniendo en cuenta la siguiente herramienta Padlet. Responda:

<https://padletuploads.storage.googleapis.com/1239915624/84fb13ad02414887ca8363ce6d232fa7/Javier_Oscar_Alfonso_.webm>

¿Cuál es el objetivo de realizar el análisis proximal a un alimento?

Indica verdadero o falso según corresponda.

1. Su cantidad y dispersión en los alimentos afectan su aspecto, olor, sabor y textura.----
2. Son determinaciones convencionales que sirven para proximal-----
3. Conoce solo es estado químico en la que se encuentra el alimento-----
4. Evalúa el potencial físico del alimento------

1-Mediante el video de proporcionado por el docente, realice un esquema de análisis proximal para leche.

<https://www.youtube.com/watch?v=Kp3JJEcWup8>

Ver ejempló:

**RUBRICA DE AUTOEVALUACION**

**A-RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN**

Una rúbrica de autoevaluación es un cuadro de doble entrada que integra tres elementos primordiales.

a) Indicadores: aspectos centrales de aquello que les interesa lograr y valorar.

b) Niveles de logro

c) Descriptores de logro

Con estos prácticos se propone que se autoanalicen los temas que incluye los dos trabajos prácticos de aula. Para esto se ha desglosado según las actividades que han realizado en la asignatura. En la misma pueden analizar el nivel de comprensión que tienen de cada uno marcando con un X el casillero correcto. A partir de este análisis, pueden organizar sus estudios para el parcial, comenzando por los temas que tienen mayor dificultad.

Pueden agregar temas que Uds. crean que no están contenidos en esta tabla.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Conceptos, temas y procesos**  | **Lo comprendo bien, puedo explicarlo y usarlo** | **Creo que lo** **se**  | **Lo se poco** | **No se nada** |
| **3** | **2** | **1** | **0** |
| Entiendo el objetivo y la función del etiquetado en un alimento. |  |  |  |  |
| Puedo aplicar los conocimientos del etiquetado e identificar la información obligatoria que debe contener. |  |  |  |  |
| Puedo reconocer que alimentos están exceptuados del etiquetado nutricional. |  |  |  |  |
| Reconoce la importancia del análisis organoléptico de un alimento y la información que puedo obtener de él. |  |  |  |  |
| Sabe cómo tratar la muestra antes del análisis físico químico según el alimento y el análisis a realizar. |  |  |  |  |
| Entiendo el objetivo y limitaciones de un análisis proximal. |  |  |  |  |
| Puedo aplicar el análisis proximal en distintos alimentos. Pero no en aquellos como mermeladas o miel. |  |  |  |  |
| Reconoce las diferencias de las técnicas para determinar humedad, materia orgánica y materia seca |  |  |  |  |
| Puede realizar un cuadro comparativo entre análisis proximal de distintos alimentos. |  |  |  |  |
| Reconoce que el análisis proximal aproxima a la composición centesimal del alimento |  |  |  |  |
| Reconoce que con el análisis proximal se puede determinar el etiquetado de nutricional de un alimento |  |  |  |  |

GRADOS (0 A 3)

0: nulo

1: Suficiente

2: Notable

3: Excelente

Retroalimentación:

un puntaje o nota simbólicos para representar la calidad global del trabajo (ejemplos);

una descripción de la calidad del trabajo esperado:

● elogios, estímulos u otro tipo de comentarios afectivos

● diagnósticos de las debilidades

● sugerencias para mejorar deficiencias específicas y para fortalecer el trabajo total

● Oportuna / a tiempo (no cuando ya no haya nada que hacer)

● Referida a una meta: Describe logros/aspectos por desarrollar de la evidencia en función del objetivo de aprendizaje.  Muestra el progreso hecho hacia la meta

● Comprensible: El modo de brindar información respecto del aprendizaje dependerá de las características del estudiante y la complejidad de la tarea. Ayuda a la reflexión y metacognición

● Manejable: Dosificada, simple y específica

●Accionable: Proveer oportunidades para trabajar, para hacer ajustes, para aprender, provee evidencias sobre procesos o estrategias que permiten mejorar.