



OLIMPIADA NACIONAL DE ETP 2024 INSTANCIA INSTITUCIONAL TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Actividad “Diagnóstico y propuesta de mejora del sector productivo”

Planilla N°2. Evaluación de la Instancia Institucional

Docentes evaluadores

Nombre	Apellido	Espacios curriculares	Jurisdicción

Equipo de Estudiantes

Nombre	Apellido	Escuela/ Jurisdicción	Espacio (laboratorio)

Aspectos a evaluar

(Regular, Bueno, Muy Bueno, No Aplica. Marcar con una cruz la opción)

Criterios de evaluación de la actividad	R	B	MB	N/A
Analizan e interpretan las consignas planteadas				
Distribuyen las actividades en forma equitativa considerando el perfil técnico				
Afrontan situaciones de conflicto y se negocian posibles soluciones				



Ponen el acento en la producción compartida				
Identifican e interpretan equipos e instrumentos de procesos principales				
Aplican métodos de cálculos y tablas en forma correcta.				
Reconocen gráfica y/o esquemáticamente él o los procesos empleados, explicando cada una de las etapas intervinientes.				
Reconocen las principales características, operaciones y componentes (mecánicos, eléctricos, etc.) intervinientes de un proceso productivo específico, describiendo los parámetros fundamentales de funcionamiento.				
Interpreta los requerimientos de las instalaciones productiva, como así también una combinación lógica de operaciones físicas, químicas y/o microbiológicas intervinientes.				
Expresan la secuencia de operaciones y las decisiones efectuadas que conforman al conjunto del proceso productivo comprendiendo la relación sistémica del conjunto y entre las mismas.				
Caracterizan los procesos mediante esquemas, reacciones, cálculos, etc.				
Efectúan las anotaciones y/o registro sistemático de datos en forma correcta y con unidades apropiadas o en forma verbal y escrita de las anomalías o dudas.				
Aplican normas de seguridad, identifican y contempla equipos y elementos de seguridad y protección personal y colectiva.				
Gestionan y contempla el cuidado del ambiente (contemplando el uso eficiente de la energía y de los recursos en el diseño, entre otras cuestiones).				

Aspectos valorados POSITIVAMENTE	Aspectos a MEJORAR

Valoración Cualitativa Global (Regular, Bueno, Muy Bueno)	
---	--