

TRABAJO INTERDISCIPLINARIO

N ° 2 N I V E L I y II MEDIO

—
S E G U N D O S E M E S T R E 2 0 2 0



Estimados/as estudiantes:

Estamos muy contentos de poder volver a saludarles, ya estamos iniciando el mes de septiembre en dónde nos preparamos para tener una linda celebración y reunión familiar.

Los invitamos con mucho entusiasmo a realizar el trabajo número 2 del segundo semestre.

Instrucciones generales:

En esta oportunidad, y con motivo de las **Fiestas Patrias** que se avecinan, tus profesores y profesoras te invitan a construir una **“Guía Turística”**, esto es un pequeño “libro”, en el cual puedes encontrar información útil y atractiva de distintos lugares del mundo. En esta ocasión tu guía turística será representativa de variados aspectos del folclore nacional.

Sigue los siguientes pasos:

1. Crea una **portada** llamativa, con un título, una imagen, y un mensaje que motive a leer tu guía.
2. Completa el interior de la guía turística con las actividades que te proponen tus profesores y profesoras. Lee con atención cada instrucción.
3. Puedes crear tu guía turística en **el formato que más te acomode**: un cuaderno, hojas blancas, cartulina, PPT, word, u otro. Recuerda siempre usar aquellos elementos que tienes a la mano en casa.
4. El trabajo es **individual**.
5. Fecha máxima de entrega: **Viernes 11 de septiembre**
6. Medio de entrega: Debes enviar tu trabajo **a cada profesor de asignatura**, a través del correo o whatsapp
7. Si envías fotografías de tus actividades, procura que tu letra sea clara y se pueda ver con facilidad **CON EL NOMBRE Y CURSO**

**Recuerda que desde el presente Aprendizaje Interdisciplinario, tendremos una nota para cada asignatura, sabemos que puedes dar lo mejor de ti!
Y si tienes dudas, tus profesores siempre te podremos apoyar para que desarrolles un buen trabajo.**

EJEMPLO

RUTA DEL ARTE, QUESO Y VINO

A SÓLO 3 HRS DE LA CIUDAD DE MÉXICO
(APROXIMADAMENTE
300 MXN DE CASETAS)

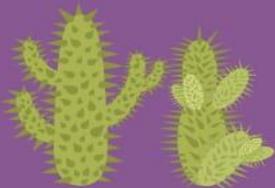


LA RUTA SE PUEDE HACER TODO EL AÑO,
PERO LAS VENDIMIAS SON
DE JUNIO A SEPTIEMBRE



EN ESTAS FIESTAS PUEDES DISFRUTAR BUENA
MÚSICA Y EL PISADO DE LAS UVAS

EL CLIMA SEMIDESIÉRTICO Y LAS
PROPIEDADES DE LA TIERRA SON
IDEALES PARA EL BUEN VINO DE LA
REGIÓN (PREMIADO MUNDIALMENTE)

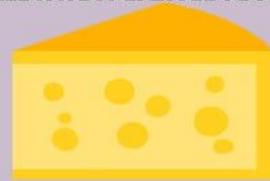


Mundukos

QUERÉTARO



11 QUESERÍAS
DESCUBRE CÓMO SE PRODUCE EL
QUESO Y LLÉVATE A CASA EL TUYO



29 VIÑEDOS

LA MAYORÍA SE PUEDEN VISITAR
EN FIN DE SEMANA O CON RESERVA
CUALQUIER DÍA. APROVECHA PARA
COMPRAR VINO A PRECIO DE BODEGA

¿QUÉ LUGARES SON PARTE DE LA RUTA?



¡Recuerda!

Una guía turística debe ser clara, precisa y debe encaminar a cualquier persona que no conozca sobre el tema a tratar.



Lenguaje-Historia-Inglés-Música



Objetivo de la tarea: Crear mapa de Chile caracterizando algunos ámbitos de la cultura de distintas zonas de nuestro país.

Querido/a estudiante, esperamos te encuentres bien. Hoy te saludamos y te animamos a realizar una nueva actividad junto a tus profesores de lenguaje, historia, inglés y música.
¡Confiamos en ti!

Instrucciones

- 1) **Crea un mapa de Chile** contemplando los siguientes elementos: título, rosa de los vientos, simbología y zonas naturales. (Norte grande, norte chico, zona central, zona sur, zona austral). Ubica también un lugar de Chile que sea importante para tí, o que te gustaría conocer, y cuéntanos por qué te llama la atención dicho lugar.
- 1) **Dibuja y ubica en el mapa** los siguientes elementos de flora y fauna en nuestro territorio: Pudú rojo, Tunas, Puma, Litre, Flamenco y Araucaria.
- 1) En este mapa tendrás que invitar a un turista a conocer distintas zonas de Chile. Dentro de él tendrás que **incorporar las siguientes estaciones** (recuerda ver ejemplo en la siguiente diapositiva):
 - a) **Relata** de manera breve (máx 8 líneas) un texto donde nos cuentes **cómo se formó un instrumento musical típico** de nuestro país (ej: zampoña, quena, charango, etc) Ten presente que es una historia ficticia, nacida de tu imaginación donde debes incluir los sgtes elementos: Lugar de origen del instrumento, por qué surge la necesidad de crearlo y con qué elementos lo construyeron.
 - a) Incorpora en el mapa una **invitación en inglés** a visitar un lugar de la zona sur siguiendo el modelo entregado a continuación.



Lenguaje-Historia-Inglés-Música

B.-Para crear Tu invitación sigue el siguiente Modelo!

Come and visit a wonderful place in the South of Chile: "_____"(place/lugar).
There you can see _____(Natural attraction/ atractivos naturales) and you really should try the best _____(food/Comida).
Finally, make sure to buy a special souvenir such as _____ (recuerdo típico).

Tu invitación quedará así :

Come and visit a wonderful place in the South of Chile: "**Chiloé**" (lugar).
There you can see the **National Park Chiloe** (atractivo natural) and you really should try the best **Milcao** (comida).
Finally, make sure to buy a special souvenir such as **a doll made of wool**.

**Recuerda no repetir las ideas del ejemplo en tu invitación.*

Te recordamos **enviar la fotografía de tu trabajo** (mapa con relato e invitación de inglés) a los correos de los profesores de Lenguaje, Historia, Inglés y Música



Mapa de Chile:

Estación:

Relato de la creación de algún instrumento.

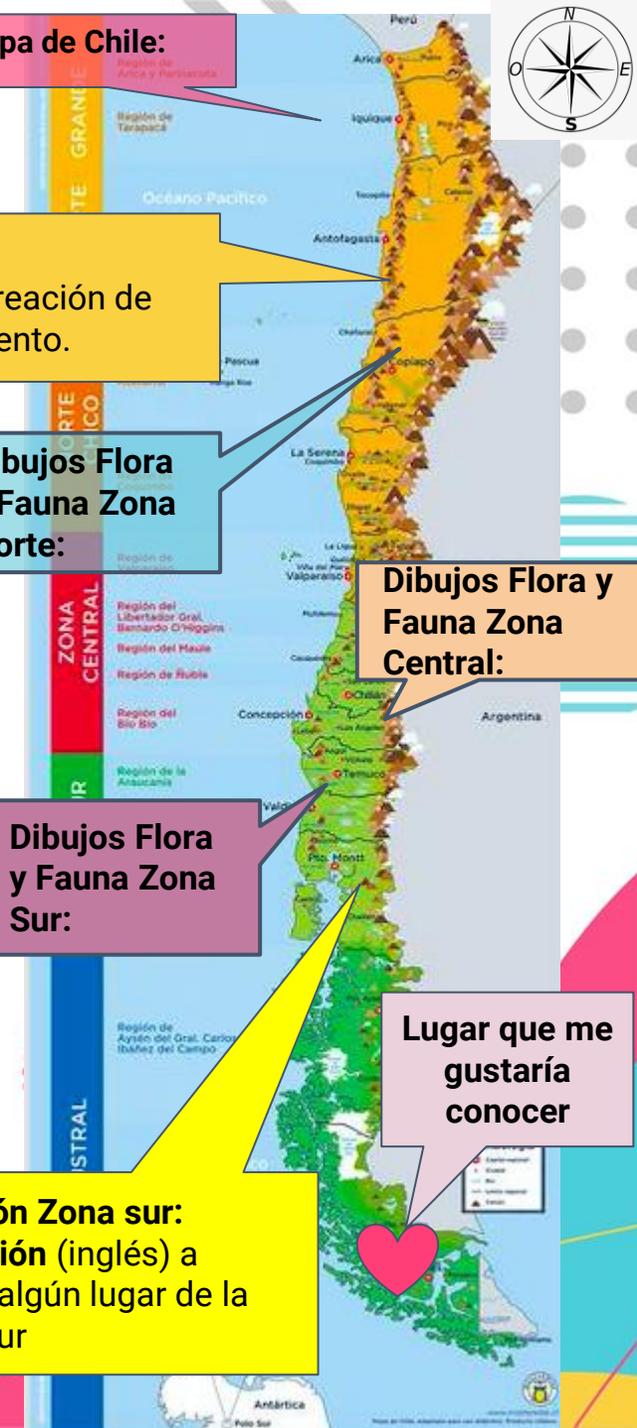
Dibujos Flora y Fauna Zona Norte:

Dibujos Flora y Fauna Zona Central:

Dibujos Flora y Fauna Zona Sur:

Lugar que me gustaría conocer

Estación Zona sur:
Invitación (inglés) a visitar algún lugar de la zona sur





Mapa de Chile

Dibujos Flora y Fauna Zona Norte:

Dibujos Flora y Fauna Zona Sur:

Dibujos Flora y Fauna Zona Central:

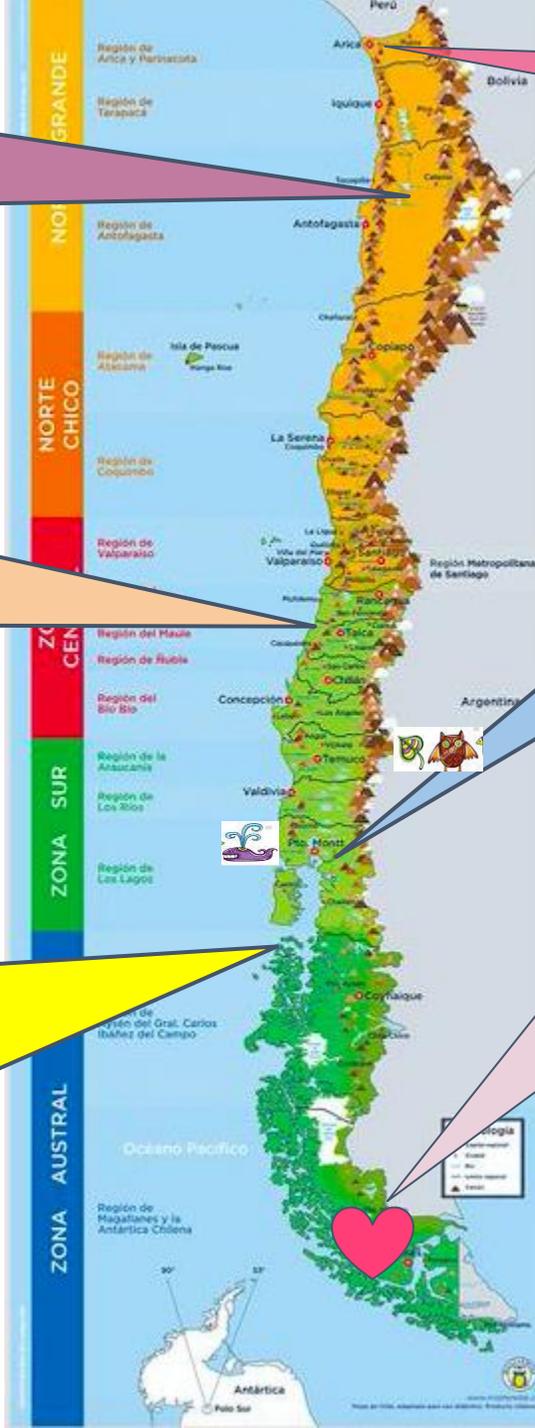
Lugar que me gustaría conocer:

Estación Zona sur:
Invitación (inglés)

Relato de la creación de un instrumento musical



OJO! No te compliques, tu mapa puede ser dibujado, recortado de un libro antiguo, sacado de Internet, o como prefieras hacerlo...todo depende del formato en que construyas tu Guía Turística!



Ed. Física y Religión

Nos alegramos mucho de encontrarnos nuevamente, esperamos que estés súper bien y con mucho ánimo!!



Nuestro objetivo es conocer, valorar e informar a cerca de la importancia de la Fiesta de la Tirana, como expresión de la cultura y fe de los pueblos chilenos, a través de la creación de una guía turística



La Fiesta de La Tirana

Es una fiesta religiosa que se realiza todos los años el 16 de Julio en el pueblo de La Tirana en la región de Tarapacá en honor a la Virgen del Carmen. Esta fiesta es la más grande del Norte Grande de Chile y la segunda más popular de Chile.



La Fiesta de La Tirana



Los Bailes son muy coloridos y animados, Promeseros, Cuyacas, Gitanos, Chunchos, Pielas Rojas, Morenos, Indios, Zambos, Caporales... son algunos de los casi doscientos grupos que cada año rinden tributo a la imagen de la Virgen del Carmen de La Tirana.



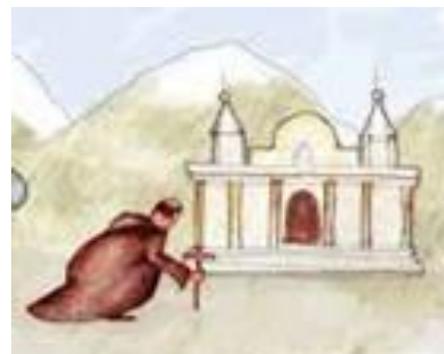
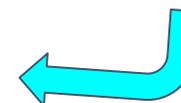
Leyenda de La Tirana... una historia de amor

La leyenda, cuenta que Diego de Almagro cuando vino desde el Cuzco a descubrir nuestro país, traía como prisionero, en su comitiva a un príncipe inca llamado Huillac Huma y su bella hija Nusta Huillac. Cerca del pueblo de Pica, muchos de los indígenas incas huyeron hacia la pampa del Tamarugal.

Se refugiaron en los bosques de tamarugos y Ñusta Huillac organizó una rebelión, llegando a ser muy temida por sus enemigos que la nombraron como la "Tirana del Tamarugal". Vasco de Almeida, un joven expedicionario portugués llegó a donde estaba Nusta Huillac y ambos se enamoraron.

Cuando se descubrió que estos se amaban, fueron condenados a muerte. Almeida, como una forma de que su amor sea eterno, convence a Nusta Huillac para que se bautice y así tras la muerte, renacerían en el más allá y vivirían unidos para siempre. Ambos son descubiertos en la ceremonia y son asesinados.

En 1540, pasaba por el pueblo de "La Tirana" el fraile Antonio Rendón, encontrando una cruz, y como forma de homenajear a estos jóvenes, se construye en el lugar una capilla bajo el nombre de "Nuestra Señora del Carmen de La Tirana". Año tras año las personas peregrinaban hasta esa capilla y después se fueron incluyendo los bailes chinos como forma de agradecer a la Virgen por su protección.



Ed. Física y Religión

Los bailes de La Tirana



Los grupos de baile de La Tirana ensayan todo el año sus coreografías, elaboran con cariño y dedicación sus trajes y sus máscaras, las que evidentemente son interpretaciones de máscaras del carnaval chino. Como se sabe, numerosos chinos fueron traídos por las empresas salitreras inglesas para trabajar en la pampa y ellos trajeron su carnaval consigo.

Cada grupo de baile es dirigido por un líder que lleva la máscara que identifica al grupo. Sea esta un lobo, un diablo o una máscara de fantasía. Los trajes están completamente bordados con figuras como pájaros y cada dibujo o bordado tiene una carácter simbólico.

Los bailes son acompañados por tambores y trompetas, lo que transforma a la plaza en un multicolor y atronador espectáculo que es observado por miles de curiosos y turistas que llegan cada año especialmente a presenciar los homenajes a la Virgen



TOURS
FIESTA
DE
LA TIRANA

Actividad

Imagina que eres un guía turístico y tienes que dar a conocer la **Fiesta de la Tirana** a turistas de todo el mundo!!! destacando que esta fiesta religiosa es una de las más grandes de Chile, donde participan numerosos bailes religiosos.

Debes incluir en tu guía turística:

- Ilustración de la fiesta religiosa
- Principales características y origen (leyenda) de la Fiesta de la Tirana
- Bailes y sus características
- Ubicación en el mapa de la localidad de la Tirana, ciudades cercanas.
- Como llegar desde Santiago
- Distancia desde Santiago y tiempo de viaje

Recuerda enviar tu trabajo a nuestros correos



¡Hola! Te invitamos a hacer una pausa en tu trabajo pedagógico, completando las viñetas en blanco con textos creados por ti. Los textos pueden ser sobre cualquier tema o situación ¡Imagina, crea, diviértete! **Mádanos una foto**

1



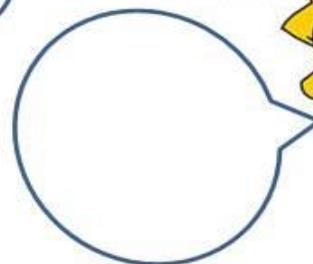
2



3



5



4



Javiera López
Psicóloga ps.javiera.lopez@gmail.com
Claudia Matamala
Coord. Familia mch.claudia@gmail.com

¡Por fin llegó Septiembre!

Te enviamos un fuerte abrazo y mucha energía para comenzar el mes de la Chilenidad



Matemática- Biología- Química- Física

hey.
¡¡A disfrutar de la gastronomía chilena!!

objetivo: Comprender la importancia de las cantidades y aportes nutricionales de una preparación de comida nacional, Valorando así las tradiciones de la gastronomía chilena a través de una guía turística.

En este mes de la patria celebramos cocinando sabores propios de diferentes lugares de nuestro territorio. Prepara tu talento gastronómico y lúcete con estas exquisitas recetas con sabor a Chile.

LOS PLATOS MAS REPRESENTATIVOS DE NUESTRO PAIS

- AJIACO
- ARROLLADO DE HUASO
- CALDILLO DE CONGRIO
- CARBONADA
- CAZUELA NOGADA
- CHANCHO EN PIEDRA
- CHAPALELE
- CHORRILLANA
- CHUNCHULES CON HARINA TOSTADA
- CURANTO EN HOYO
- EMPANADA DE PINO
- ENSALADA A LA CHILENA
- ENSALADA DE DIGÜEÑAS
- HUMITAS
- MILCAO
- MOTE CON HUESILLO
- PANTRUCA
- PASTEL DE JAIBA
- PATASKA
- POROTOS GRANADOS
- SOPAIPILLAS



En estas fiestas patrias se preparan tres platos una entrada, un plato de fondo y un postre **¡¡tipico chileno!!**

Entrada empanada de pino

La **empanada** apareció en Chile, casi con la llegadas de Pedro de Valdivia. Es comestible criollo, horneada o frita en grasa rellena de "Pirru", vocablo indígena que llamó así al picadillo de carne, huevo, pasas, cebollas, ají.

INGREDIENTES (5 personas)

- 500 gr de carne de res molida
- 100 gr de tomate
- 80 gr de cebolla larga
- 1gr de Comino
- 1 cucharada pequeña de Orégano
- 1 litro de Caldo de res
- 250 ml de Vino tinto
- 3 unidades de Huevo cocinado
- Masa de empanadas
- 1 gr de pasta de ajo
- 1 gr de Sal
- 1 gr de Pimienta negra
- 10 ml de Aceite



Hi!



Matemática- Biología- Química- Física

plato de fondo o principal pataska o patasca

Preparación del norte de Chile, es un guiso picante que denota sus orígenes altiplánicos con el charqui, las papas y el maíz pelado. Es parte de la tradición de Chiu- Chiu, poblado atacameño que lo prepara para fiestas típicas donde se le agradece a la pachamama por las cosechas y el ganado.

INGREDIENTES (5 personas)

- 400 gr de maíz en mote pelado,
- 1 kg de carne de cordero en trozos
- 1 kg de mondongo (vísceras de res) picada
- 20 gr de ajíes secos amarillos asados
- 1 gr Ajo
- 250 gr de charqui (carne seca de la region)
- Pimienta a gusto
- 250 gr de papa cocida en cubos
- 250 gr de Zapallo o calabaza en cubos
- Sal a gusto
- Comino a gusto
- Orégano fresco
- Perejil
- 10 ml Aceite
- 4 litros de agua



postre mote con huesillo

su origen en los tiempos de la conquista, cuando los españoles trajeron el trigo al continente latinoamericano. Los pueblos andinos transformaron la semilla en harina o **mote** y la incorporaron a sus comidas.

INGREDIENTES (5 Personas)

- ½ kilo o de Huesillos
- 100 gr de mote
- 400 gr de Azúcar
- 1gr de canela
- Cáscara de naranja

todos los alimentos tienen grandes aportes nutricionales "tabla aportes nutricionles"

NUTRIENTE	ALIMENTOS
CARBOHIDRATOS	Cereales, arroz, maíz, tallarines, pan, papas, azucares, etc. Aporta 4 KCAL por cda 1 gr de carbohidratos
PROTEINAS	carnes, huevos, pescado, leche y legumbres como: porotos, lentejas y garbanzos. Aporta 4 KCAL por cada 1 gr de proteínas
LIPIDOS	matequilla, tocino, cerdo, palta y aceites. Aporta 9 KCAL por cada 1 gr de grasa.
VITAMINAS	Frutas y verduras. Aporta 0 KCAL
SALES MINERALES	frutas, verduras, carne y leche. Aporta 0 KCAL

Matemática- Biología- Química- Física

¡No olvide colocar la información en la guía turística!

ACTIVIDADES

I ORDENE LOS PLATOS REPRESENTATIVOS DE NUESTRO PAIS, POR ZONAS: NORTE, CENTRO Y SUR. (ESTOS SE ENCUENTRAN EN EL RECUADRO ROSADO). LUEGO SELECCIONE DOS PLATOS POR ZONA Y EXPLIQUE EN UNA MÁXIMO DE 5 LÍNEAS SU ORIGEN. Y COLOQUE ESTA INFORMACIÓN EN SU GUIA TURISTICA.

II LEA CADA UNA DE LAS RECETAS, LUEGO SELECCIONE 2 DE ELLAS Y CALCULE CUÁNTA CANTIDAD DE CADA INGREDIENTE, SE DEBE USAR PARA LA ELABORACIÓN DE ESTAS DOS PREPARACIONES, SI EL NÚMERO DE PERSONAS FUERA 12 . ADEMÁS TRANSFORME LOS KILOS A GRAMOS, LOS GRAMOS A KILOS, LOS LITROS A ML Y LOS ML A LITROS. MODIFIQUE LAS CANTIDADES DE INGREDIENTES DE SUS RECETAS SELECCIONADAS Y TRANSCRÍBALAS CON ESTAS MODIFICACIONES, EN LA GUIA TURISTICA

III DE LAS 2 RECETAS SELECCIONADAS ANTERIORMENTE. CLASIFIQUE CADA UNO DE LOS INGREDIENTES PRESENTES EN ELLAS, SEGÚN COMPOSICIÓN NUTRICIONAL QUE LOS CARACTERIZAN COMO: PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS, LÍPIDOS, VITAMINAS Y SALES MINERALES. POSTERIORMENTE CALCULE LA CANTIDAD DE KCAL POR GRAMOS DE ALIMENTO PRESENTE EN LAS RECETAS. PARA ELLO, OBSERVE TABLA DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL PRESENTE EN PPT

EJEMPLO: CARNE SU NUTRIENTE ES PROTEINA Y SE NECESITAN 500 GR PARA ELABORAR LA EMPANADA, ENTONCES SI HAY 4 KCAL EN 1 gr CUANTAS KILOCALORIAS HABRAN EN 500 gr. PARA ELLO MULTIPLICO 500 POR 4 Y ME DARÁ EL RESULTADO DE KILOCALORIAS QUE ME APORTA LA CARNE, DENTRO DE LA EMPANADA.

EXPLIQUE ESTA INFORMACIÓN EN SU GUIA TURISTICA Y PLANTEE UNA HIPOTESIS DE COMO CREE QUE LA TEMPERATURA Y LA PRESION INFLUYEN EN AMBAS PREPARACIONES.



ARTE Y TECNOLOGÍA

Objetivo de la actividad: Reconocer la importancia de la artesanía como manifestación de la identidad cultural y patrimonial de Chile.

¡Queridos estudiantes, reciban un fuerte y caluroso abrazo desde la distancia, nuestro mayor deseo es que todos se encuentren muy bien, con ánimo y mucha fe! Para continuar con la guía turística, aprenderemos sobre la artesanía chilena.



ALFARERÍA



TEXTILERÍA



ORFEBRERÍA

**Sabías
qué...**

La artesanía, como creación de raíz ancestral, ha sido transmitida de generación en generación como una importante manifestación de nuestra identidad cultural y parte de nuestro patrimonio. Históricamente en nuestro país, las técnicas y las materias primas usadas para la creación de la artesanía, están asociadas a los espacios donde eran creadas. Las prácticas más conocidas son la alfarería o cerámica, la textilería y la orfebrería, que en las primeras comunidades indígenas tuvo un fin esencialmente utilitario, aunque luego evolucionó a piezas de carácter decorativo, elaboradas en mayor cantidad y con técnicas que acortan el proceso de producción, pero sin perder su carácter de pieza única.

Actividad

ARTESANÍA Y NECESIDADES

Como te contamos anteriormente, nuestra artesanía no solo tiene un fin decorativo, sino que también era usada por pueblos ancestrales como utensilios que resolvieron algunas de sus necesidades. Por lo que te invitamos a realizar el siguiente desafío para compartir en tu guía turística:

- 1) Dibuja la silueta de un mapa de Chile
- 2) Ubica en este mapa 5 artesanías que tu escojas, su zona geográfica correspondiente y señala la utilidad de esta pieza de artesanía y qué necesidad cubre.

Ejemplo:



Jarrón de greda

Ubicación: Poamaire

Uso: Almacenar agua

Necesidad: Sed

DATO CURIOSO

En las zonas geográficas del norte de Chile, recibieron la influencia del Imperio Inca, provocando el desarrollo de una artesanía con una estética diferente las encontradas más al sur.



Te deseo
lo mejor

EQUIPO DOCENTE



Mayra Oyarzo
Lenguaje



Carolina Galaz
Coordinación



Nelson Cáceres
Artes visuales



Carla Parada
Educación física y salud



Marcelo Ruz
Educación física y salud



Israel Valderrama
Música

EQUIPO DOCENTE



Carolina Espinoza
Matemática y Física



Marcela Bustamante
Matemática y Física



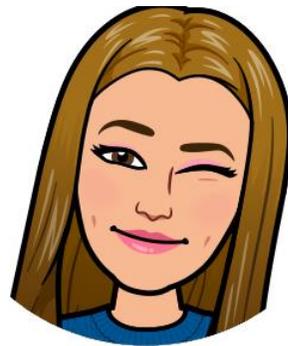
Katherine Escalona
Historia



Pamela Valenzuela
Religión



Constanza Briones
Psicopedagoga



Jandry Acosta
Tecnología



Leticia Arellano
Inglés



Ana Sandoval
Biología y Química

CONTACTOS

Profesor(a) y asignatura	Contacto
Carla Parada Peña (I°A - II°A) <i>Educación física y salud</i>	profe.carlaparada@gmail.com +569 9437 0876
Marcelo Ruz Saldías (I°B - II°B) <i>Educación física y salud</i>	marceloruz1981@gmail.com
Katherine Escalona González <i>Historia y ciencias sociales</i>	profesorakatherineescalona@gmail.com
Carolina Espinoza <i>Física II medio</i>	carolina.espinozam@usach.cl
Jandry Acosta <i>Tecnología</i>	jandry.acosta1@gmail.com
Leticia Arellano <i>Inglés</i>	larellanosilva@gmail.com
Ana Sandoval <i>Biología - Química</i>	cienciaspadrearrupe@gmail.com

Profesor(a) y asignatura	Contacto
Mayra Oyarzo <i>Lenguaje</i>	mayraoyarzo59@gmail.com
Pamela Valenzuela <i>Religión</i>	pamevalcrespa@gmail.com
Marcela Bustamante <i>Matemáticas - Física I medio</i>	prof.marcela.bustamante@gmail.com
Nelson Cáceres <i>Artes Visuales</i>	ncaceresn@icloud.com
Israel Valderrama <i>Música</i>	israel251menor@gmail.com
Constanza Briones <i>Apoyo P.I.E.</i>	constanzajvpsicopedagoga@gmail.com

Pauta de evaluación

Querido y querida estudiante,

Recuerda que durante este semestre calificaremos tu trabajo, por lo que te invitamos a leer la pauta de evaluación y así desarrollar un mejor trabajo. Cada profesor/a utilizará esta pauta para revisar las actividades.

Objetivo general: Desarrollar actividades de diversas asignaturas, aplicando habilidades y competencias en relación a una temática común.

La escala a utilizar es al 60%, **puntaje total:** 21 puntos; **puntaje de aprobación:** 12 puntos. **Se calculará la nota, de acuerdo a la siguiente escala:**

Pje.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nota	2.0	2.2	2.3	2.5	2.6	2.8	3.0	3.1	3.3	3.4	3.6
Pje.	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Nota	3.7	4.0	4.2	4.5	4.9	5.2	5.6	5.9	6.3	6.6	7.0

Criterios	Nivel de desempeño			
	Excelente 3 puntos	Satisfactorio 2 puntos	Puede mejorar 1 punto	No observado
1. Reporte / Entrega al profesor				
El o la estudiante entrega las actividades completas a cada profesor/a, utilizando los canales destinados a ello (correo electrónico o whatsapp), y respeta el plazo de entrega.	Desarrolla la actividad propuesta de forma completa, y la entrega a través de los canales destinados para ello en el plazo estipulado.	Desarrolla la actividad propuesta de forma completa, y no la entrega a través de los canales destinados para ello, o no cumple con el plazo estipulado.	Desarrolla la actividad propuesta de forma incompleta, y no la entrega a través del canal destinado para ello, o no cumple con el plazo estipulado.	No hace entrega de las actividades.
2. Redacción/ Aplicación práctica				
El o la estudiante redacta sus respuestas de forma coherente, utilizando conectores, y argumentos que validan sus análisis y/o desarrolla aplicación práctica de actividades de acuerdo a los criterios dados por sus profesores.	Redacta de forma coherente y cohesionada sus respuestas, utilizando argumentos sólidos que sirven de apoyo a sus diversos análisis. Aplica de forma correcta entre un 81% y un 100% de las actividades prácticas propuestas.	Redacta de forma coherente y cohesionada sus respuestas, sin utilizar argumentos que validen su análisis. Aplica de forma correcta entre un 60% a un 80% de las actividades prácticas propuestas.	Redacta con poca coherencia y poca cohesión sus respuestas, sin utilizar argumentos que validen su análisis. Aplica de forma correcta menos de un 60% de las actividades prácticas propuestas.	No hace entrega de las actividades.
3. Ortografía				
El o la estudiante desarrolla sus respuestas cuidando el uso de las reglas ortográficas.	Presenta un máximo de tres faltas de ortografía.	Presenta entre 4 y 8 faltas de ortografía.	Presenta 9 o más faltas de ortografía.	No hace entrega de las actividades.

4. Uso de fuentes	Excelente 3 puntos	Satisfactorio 2 puntos	Por mejorar 1 puntos	No observado
El o la estudiante utiliza las fuentes entregadas por sus profesores para el desarrollo de reflexiones y opiniones propias . En caso de utilizar fuentes externas, el estudiante cita y/o menciona su origen en sus respuestas.	Utiliza fuentes dadas por sus profesores para desarrollar una reflexión propia y/o utiliza fuentes externas para complementar sus respuestas, indicando la autoría y ubicación de las mismas dentro de sus respuestas.	Utiliza parte de las fuentes dadas por sus profesores de manera textual, argumentando desde la visión propia y/o utiliza fuentes externas de manera textual para complementar sus respuestas, indicando la autoría o ubicación de las mismas dentro de sus respuestas.	Utiliza fuentes dadas por sus profesores de forma textual, sin complementar con sus argumentos propios y/o utiliza fuentes externas para complementar sus respuestas, sin indicar la autoría ni ubicación de las mismas dentro de sus respuestas.	No hace entrega de las actividades.
5. Comunicación estudiante/docente	Excelente 3 puntos	Satisfactorio 2 puntos	Por mejorar 1 punto	No observado
El o la estudiante demuestra un adecuado uso de las herramientas tecnológicas, tales como correo y/o whatsapp para comunicarse de manera efectiva con sus profesores/as, ya sea para entregar sus trabajos y/o resolver dudas.	Logra una comunicación fluida con sus profesores y profesoras utilizando las herramientas tecnológicas de manera correcta y responsable. (Se identifica, acusa recibo de los comentarios o respuestas recibidas)	Logra comunicarse con sus profesores y profesoras utilizando sólo uno de los dos criterios antes mencionados.	Logra comunicarse con sus profesores sólo para hacer entrega de las actividades.	No hace entrega de las actividades.
6. Aspectos actitudinales	Excelente 3 punto	Satisfactorio 2 puntos	Por mejorar 1 puntos	No observado
El o la estudiante demuestra prolijidad en su trabajo, así como también compromiso con su aprendizaje en las distintas asignaturas y un buen uso del tiempo otorgado para el desarrollo de las actividades.	Desarrolla y entrega un trabajo ordenado, minucioso, detallado y legible, que da cuenta de su compromiso con las distintas asignaturas, utilizando sus tiempos con responsabilidad.	Desarrolla y entrega su trabajo, contemplando dos de las tres características mencionadas anteriormente.	Desarrolla y entrega su trabajo, contemplando una de las tres características mencionadas anteriormente.	No hace entrega de las actividades.