

Espacio Curricular: Química Orgánica.

Guía N°: 12

Curso: Quinto Quinta. Ciclo: Orientado. Turno: Tarde.

Fecha: 25/11/2020

Profesora: Barilari Silvana

Mail: ingenierasmbarilarip@gmail.com

Temas abordados: EVALUACION DE CONTENIDOS DE LAS GUIAS 6 A 10 INCLUSIVE.

Objetivos: La presente guía tiene por el objetivo evaluar los contenidos abordados en las guías 6,7, 8, 9 y 10 inclusive.

Guía de Actividades:

A. INTRODUCCION.

1. Lee atentamente.

Queridos alumnos, durante este ciclo lectivo hemos tenido que abordar todos los integrantes del proceso educativo, escuela, docentes, alumnos, padres, etc muchísimas situaciones de índole económica, conectividad, internet, tiempos, recursos en general que nos han permitido, en alguna medida acercarnos, aunque no presencialmente.

Todo este esfuerzo de todas las partes hacen posible esta nueva instancia que se plantea en esta guía 12, que propone revisar y evaluar los contenidos ya sí curriculares correspondientes en este caso a QUIMICA ORGANICA I; y a las guías 6 a 10.

2. Ahora si para ser más objetivos les doy a continuación la lista de los temas vistos en estas 5 segundas guías.

Guía N°6: Grupos Funcionales. Anhídridos, Aminas y Amidas. Definición. Nomenclatura. Compuestos Comunes. Propiedades Físicas y Químicas. Aplicaciones.

Guía N°7: Grupos Funcionales. Alcoholes, Aldehídos, Cetonas, Ácidos, Esteres, Éteres, Anhídridos, Aminas y Amidas.

Guía N°8: Fermentación Alcohólica. Fermentos y Enzimas. Propiedades enzimáticas.

Guía N°9: Alcoholes de interés industrial. Alcoholes inferiores: etanol, isopropanol, butanoles. Alcoholes superiores. Actividades.

Guía N°10: Fabricación de bebidas alcohólicas. El vino. Actividades.

3. Todos los temas que figuran en esta lista serán evaluados en la presente guía. Al finalizar la evaluación recibirás una valoración de tu trabajo y esa valoración tendrá el siguiente formato:

 **ESCALA CUALITATIVA CON EQUIVALENCIA CUANTITATIVA PARA ALUMNOS DE 1º A 6º AÑO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL (formación general, científica tecnológica y técnica profesional) Resol. CFE N° 368/2020, Resol. N° 0443-me- 2013**

Escala de Valoración.

ESCALA CUALITATIVA	ESCALA NUMÉRICA
LA : Logrado con autonomía.	10 – 9
L : Logrado.	8 – 7 – 6
EPPA : En proceso promoción acompañada	Menos de 6

4. Criterios de evaluación:

a) Se te asignara una serie de actividades que deberás resolver y presentar en un lapso menor a 24 (veinticuatro horas).

b) Cada actividad tendrá una consigna que deberás respetar.

c) La devolución tendrá que estar encabezada con los siguientes datos:

Escuela, Curso, Alumno (Nombre y Apellido completos), DNI, mail y celular de contacto.

d) **La devolución será recepcionada al mail de contacto. Cabe aclarar que NO se recepcionarán las respuestas por ninguna otra vía (NO ENVIAR POR WHATSAPP)**

e) *En la devolución solo deberán figurar tus respuestas. De la siguiente forma:*

EJEMPLO: Ejercicio 1: a)..... (En los puntos suspensivos anotarás tu respuesta)

f) *Cada actividad tendrá consignado su puntaje (en equivalencia numérica). Ej: P: 1/15 (puntaje: un punto de los 15 totales)*

g) *Tu valoración final será un L: Logrado si completas con éxito un porcentaje superior al 60% de la guía y si tu porcentaje supera el 90% obtendrás un LA: logrado con autonomía.*

h) *Si tu porcentaje de asertividad es inferior al 60%, accederás a un periodo de recuperación, mismo que se informara en tiempo y forma.*

5. Consejos importantes:

a) *Lee dos veces la consigna antes de responder.*

b) *Ten a mano las guías que realizaste como material de consulta. (Guía)*

c) *Responde solo lo que se te solicita.*

d) *En la devolución solo deberán figurar exclusivamente tus respuestas.*

e) La devolución DEBE ser enviada al MAIL de contacto.

f) *Cualquier devolución realizada por otro medio no será valorada ni evaluada.*

g) *No olvides entregar la guía en el tiempo estipulado.*

6. Evidencias de Evaluación:

El alumno deberá reflejar en su devolución que:

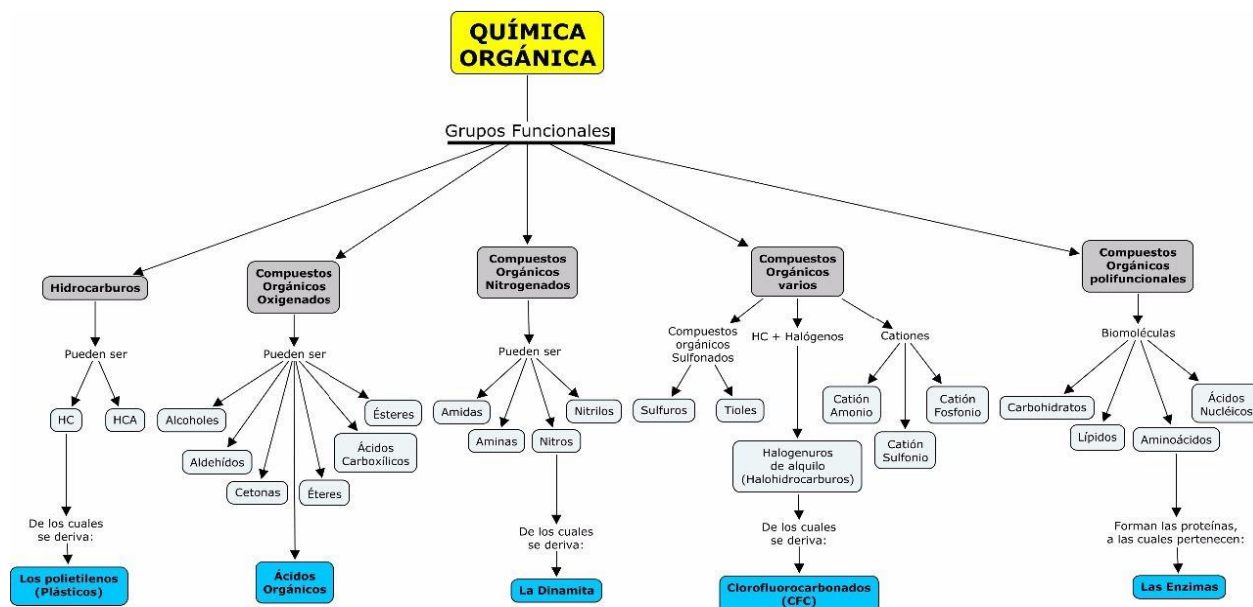
- + Entiende y aplica correctamente la nomenclatura de los compuestos orgánicos.
- + Diferencia, formula e identifica apropiadamente todos los grupos funcionales vistos.
- + Clasifica correctamente los compuestos orgánicos vistos.
- + Comprende la importancia en la vida diaria de los compuestos orgánicos.
- + Expresa apropiadamente las propiedades físicas y químicas de los diferentes grupos funcionales y compuestos orgánicos.
- + Identifica las sustancias orgánicas de uso industrial por su nombre comercial.
- + Identifica procesos de elaboración de derivados de la leche y de compuestos fermentados.

NOTA: Si ya leíste los puntos anteriores estas en condiciones de comenzar con el proceso de evaluación.

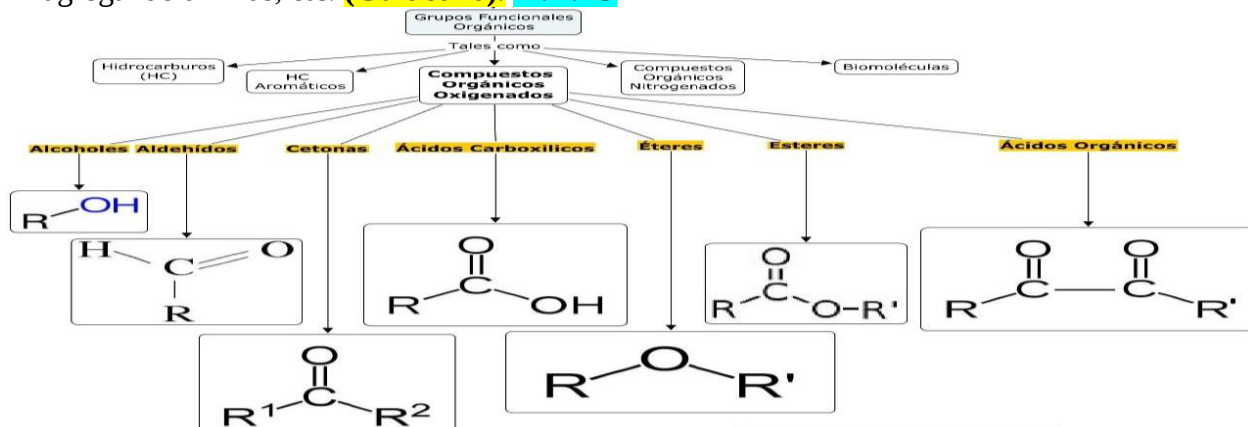
A. ACTIVIDADES DE EVALUACION:

1) A lo largo de estas últimas guías hemos visto muchos compuestos químicos, es por eso que te presento a continuación un esquema de los mismos. **(Guía6a10). P: 2/15**

Tu tarea consiste en elaborar tu propio esquema con al menos un ejemplo de cada compuesto. (un alqueno, alcohol, etc), su dibujo, su fórmula y nombre. Tienes el esquema que te doy para guiarte y usar como ejemplo.



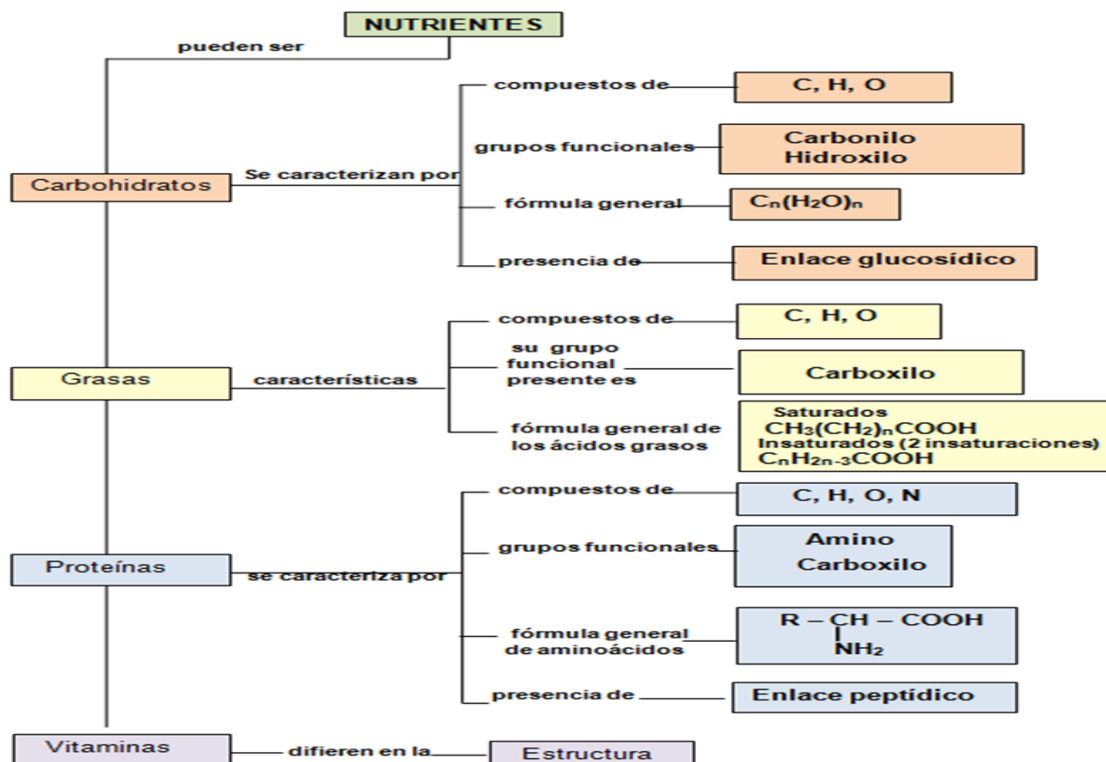
2) Mientras que en el punto anterior se te solicitó, completar el esquema con ejemplos; en este punto se te pide completar el esquema con todos los grupos funcionales que viste a lo largo de las guías. Para orientarte se te da el siguiente esquema desde donde partirás, por ej agregando aminas, etc. **(Guía6a10). P: 2/15**



3) A continuación encontrarás un resumen de la clasificación de los nutrientes. Como observarás todos ellos son sustancias orgánicas que ya has visto a lo largo del año. Por ejemplo los Carbohidratos también son hidrocarburos, cuyos grupos funcionales son carbonilo e hidroxilo, las grasas son en realidad ácidos grasos, mientras que las proteínas son aminoácidos. **(Guía6a10). P: 3/15.**

Deberás completar el resumen agregando a la tabla del final los siguientes datos:

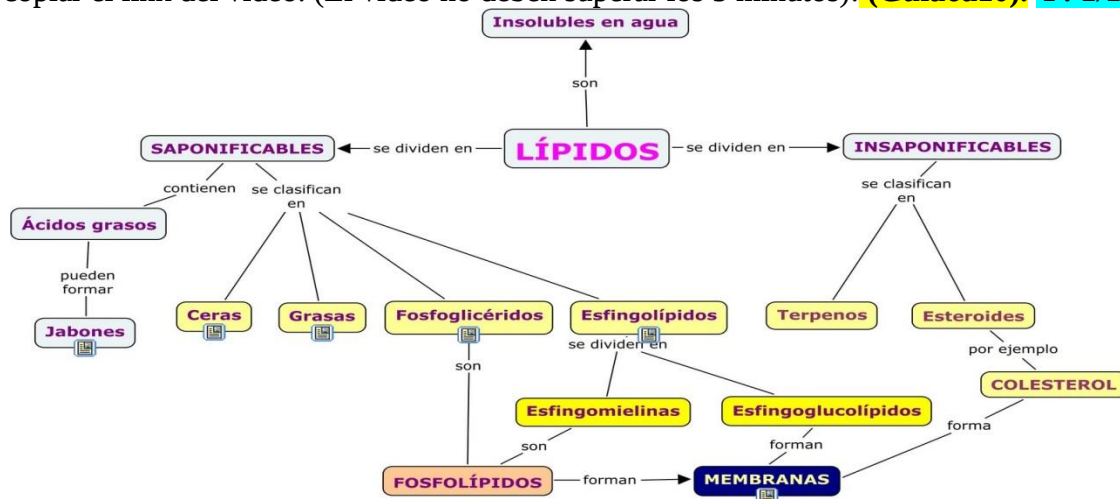
- Definición y características.
- Ejemplos de consumo diario. (al menos tres)
- Importancia biológica y nutricional.



Para ayudarte te he confeccionado la siguiente tabla que deberás completar:

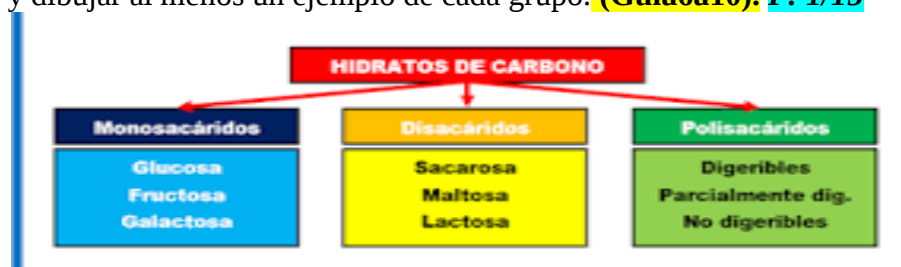
GRUPO	DEFINI.	CARACT.	EJEMPLO	IMP.BIOLOG.	IMP.NUTRIC.
CARBOHIDRATOS					
GRASAS					
PROTEINAS					
VITAMINAS					

- 4) A continuación tienes un esquema de Lípidos. Deberás seleccionar uno de ellos y buscar un video de su elaboración. (Ej: video de fabricación de jabón). La respuesta consistirá en copiar el link del video. (El video no deben superar los 5 minutos): **(Guia6a10). P: 1/15**



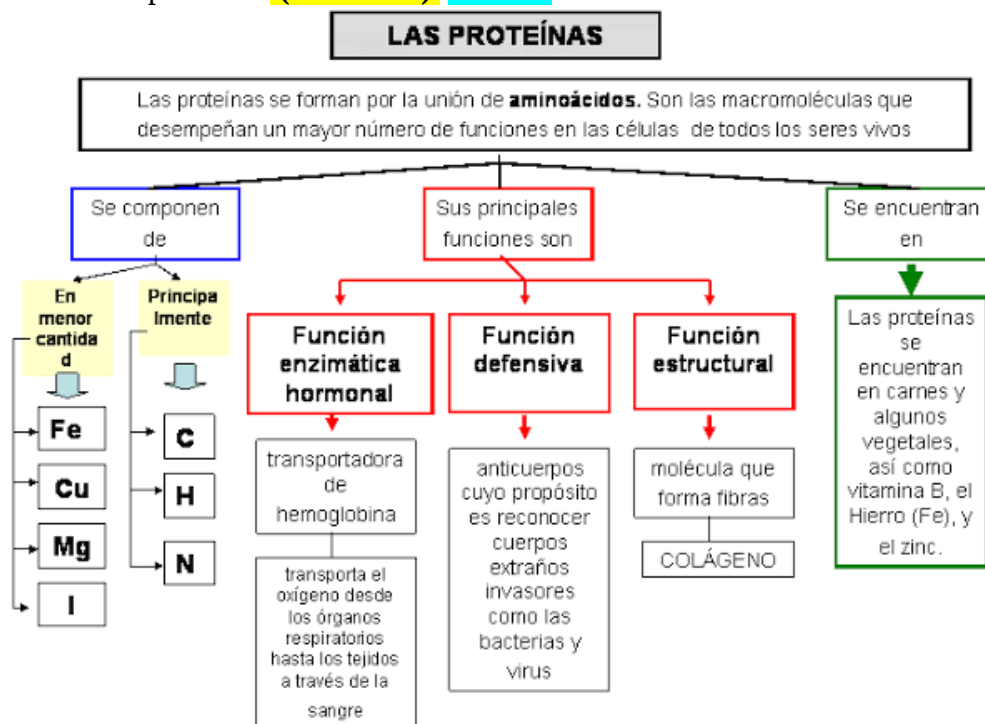
5) Completa el esquema de *LIPIDOS* del punto 5 con las formulas generales de los jabones, ceras y aceites. (Guia6a10). P: 1/15

6) A continuación encontraras una clasificación de los hidratos de carbono, deberás escribir la formula y dibujar al menos un ejemplo de cada grupo. (Guia6a10). P: 1/15

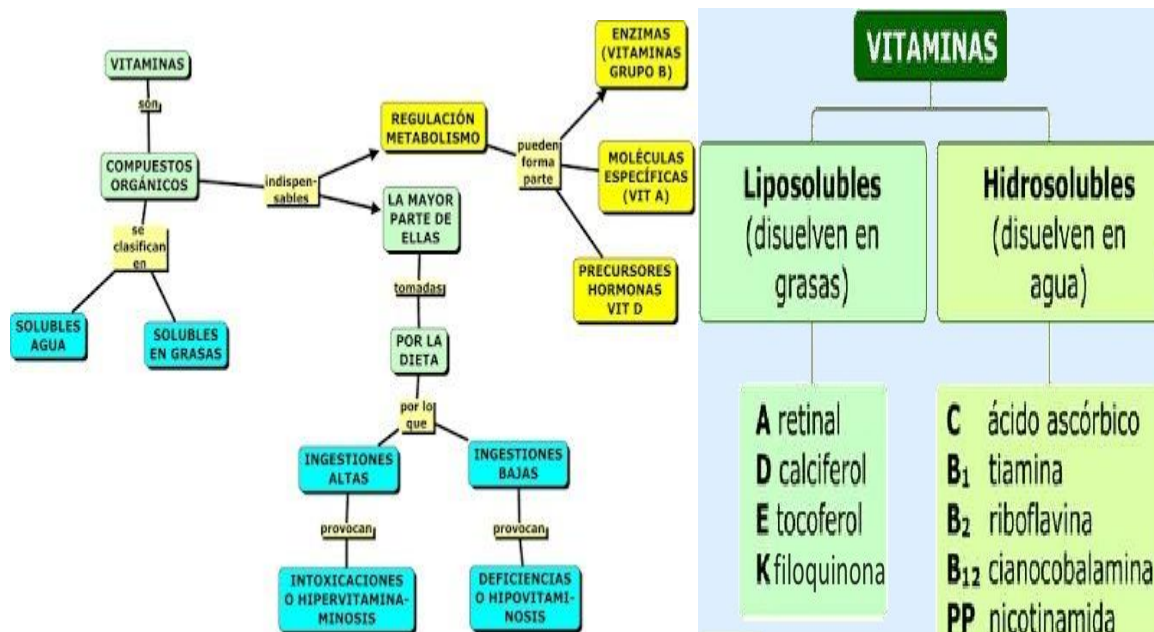


7) Del punto anterior deberás elegir un ejemplo y buscar un video de su obtención. La respuesta consistirá en copiar el link del video. (El video no deben superar los 5 minutos) (Guia6a10). P: 1/15

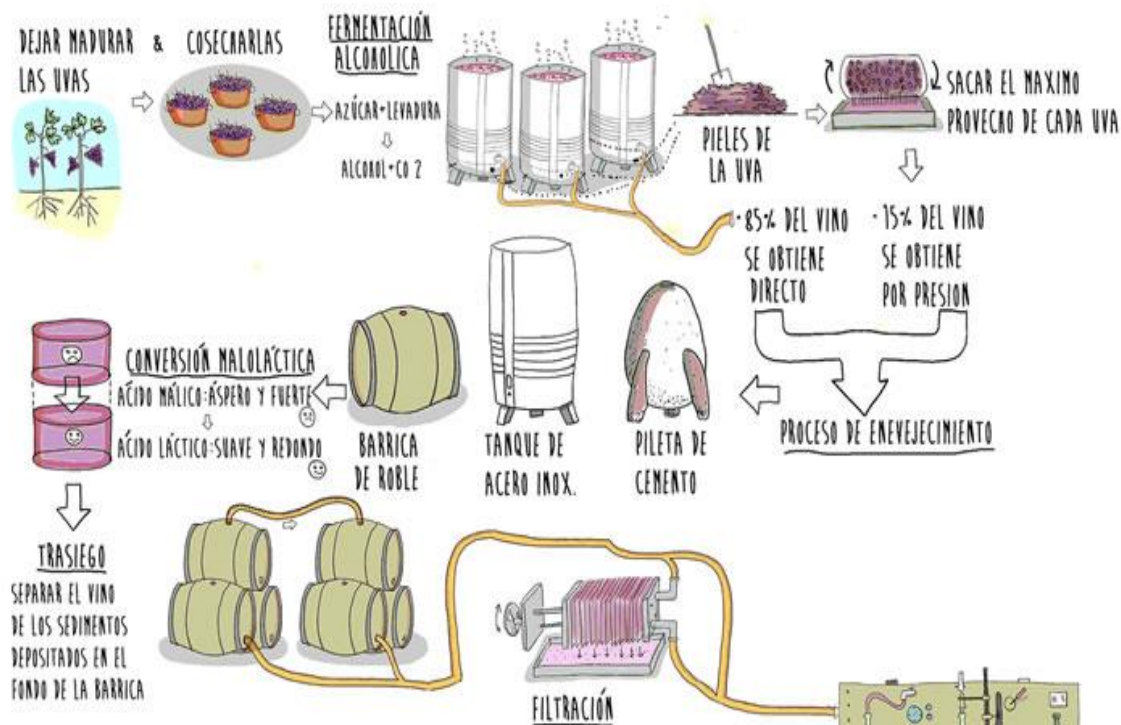
8) En la siguiente imagen encontraras un resumen de proteínas. Teniendo en cuenta el esquema deberás confeccionar un listado de las proteínas que consumes a diario y en que alimentos está presente. (Guia6a10). P: 1/15



9) Te presento un esquema de las vitaminas y un listado de algunas de ellas. Deberás escribir sus usos industriales. (Guia6a10). P: 1/15



- 10) A continuación te presento un esquema de la fabricación del vino. Deberás explicar brevemente cada uno de los pasos del esquema. (Guía6a10). P: 2/15



HAS CONCLUIDO CON ÉXITO ESTE COMPLEJO CICLO, TE FELICITO Y A DISFRUTAR ESTE MERECIDO DESCASO!!!!