



PROYECTO TECNOLÓGICO EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Guía 7 /Unidad 1
CURSO 1° Medio
Profesora: Tamara Cifuentes E.

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

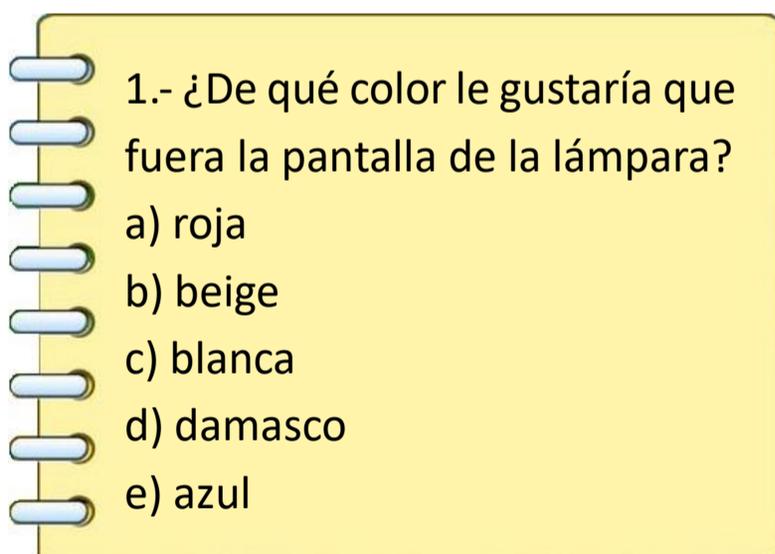
OA1: identificar oportunidades o necesidades personales, grupales o locales que impliquen la creación de un servicio, utilizando recursos digitales u otros medios.

Encuesta: serie de preguntas que se hace a muchas personas para reunir datos o para detectar la opinión pública sobre un asunto determinado.

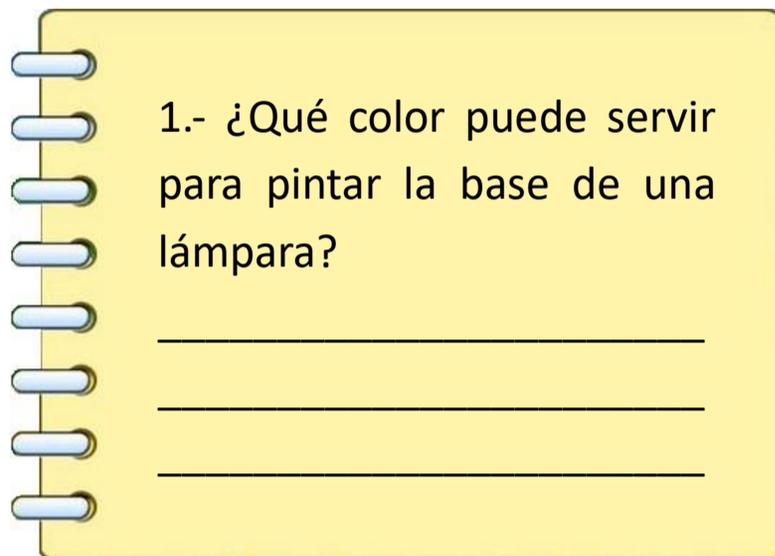
Determinación de los medios y técnicas más apropiados para recoger la información y a la definición del universo y determinación de la muestra a usar, los medios más apropiados son la observación, las entrevistas, los cuestionarios etc. Una vez que el instrumento está elaborado es conveniente probarlo en una pequeña muestra (5 personas a lo menos), con las mismas características que la muestra definitiva, para verificar si las preguntas se entienden; de lo contrario, hay que efectuar los cambios pertinentes. Cuando el universo es mediano o grande, es imprescindible seleccionar una muestra, mientras más pequeño sea el universo, proporcionalmente más grande debe ser el número de la muestra y viceversa, entre 10% y el 30% del universo.

Ejemplo: "Si el universo es 1.000.000 de personas, el 10% de la muestra es 1.000"

LAS ENCUESTAS Se pueden realizar preguntas de dos tipos: preguntas cerradas y abiertas para el desarrollo de una encuesta. Las preguntas cerradas son aquellas en que se formulan las alternativas para que la persona que responda elija sólo una de ella, por ejemplo:

- 
- 1.- ¿De qué color le gustaría que fuera la pantalla de la lámpara?
- a) roja
 - b) beige
 - c) blanca
 - d) damasco
 - e) azul

Las preguntas abiertas son aquellas en que las personas pueden responder abiertamente lo que estime conveniente, las respuestas a este tipo de preguntas pueden ser muchas, haciendo que la tabulación o recolección del material sea más difícil y dificultoso de efectuarse, por ejemplo:



1.- ¿Qué color puede servir para pintar la base de una lámpara?

Se recomienda realizar sólo preguntas cerradas en las encuestas, para que sean más fácil de tabular (que tiene forma de tabla)

EJEMPLO DE UNA ENCUESTA

(Encabezado) Un grupo de alumnos del Liceo de Graneros realiza un proyecto tecnológico en el rubro de la alimentación. El interés es saber el gusto de la comunidad con respecto a los tipos de galletas que ellos degustan diariamente y realizar una tienda de galletas, que le sirva a toda nuestra comunidad escolar y a la vez pueda costear los gastos que se harán en la gira de estudio de fin de año. De ante mano muchas gracias por colaborar con nuestro proyecto: Marcia Alarcón, Josefina Muñoz, José Zapata.

Nombre: _____ Edad: _____

- 1.- ¿Qué productos consume al desayuno?
a) galletas b) leche c) té d) café
- 2.- ¿Qué tipo de galletas le agrada?
a) chocolate b) mantequilla c) miel d) limón e) vainilla
- 3.- ¿Hacen galletas en su casa?
a) Siempre b) a veces c) nunca
- 4.- ¿Prefiere galletas caseras o de fábrica?
a) caseras b) fábrica
- 5.- ¿Qué galletas le desagradan?
a) todas b) dulces c) ninguna d) saladas e) ácidas
- 6.- ¿Qué tipo de galleta le gustaría comer?
a) de vainilla b) de chocolate c) de avena d) de nueces e) otras

TABULACION DE ENCUESTA (preguntas cerradas)						
	Preguntas					
	N°1	N° 2	N° 3	N° 4	N°5	N°6
Nombre de la persona encuestada	Alternativa	Alternativa	Alternativa	Alternativa	Alternativa	Alternativa
1						
2						
3						
4						
5						
6						

ACTIVIDAD: elija un producto gastronómico (comida dulce o salada) que sea saludable, elabore una encuesta que tenga 6 preguntas cerradas. En la encuesta puede preguntar por la comida favorita de algunas personas de su familia, por la comida (salada o dulce) que usted eligió, preguntas que usted crea son importantes en el área de la gastronomía etc. Encueste a los miembros de su familia y amigos con los que se comunique por celular o internet. Entreviste a 6 personas, anote los datos en la encuesta que se presenta en la página anterior. NOTA: la evaluación es acumulativa.

PAUTA DE EVALUACIÓN
Nota acumulativa
1° Medio Ed. TECNOLÓGICA

ESCALA:

- 1.- Insuficiente: el nivel de logro alcanzado no llega a un nivel de aprobación.
- 2.- Satisfactorio. no logra completar todos los aspectos que pide la profesora.
- 3.- Bueno: se nota preocupación por la realización del trabajo.
- 4.- Muy Bueno: el trabajo final es sobresaliente.

<i>Criterios e indicadores de Evaluación</i>	Niveles de logro			
	1	2	3	4
Realiza 6 preguntas, encuesta				
Formulación de preguntas				
Producto gastronómico				
Tabulación de encuesta				
1 Fotografía de la encuesta (nítida)				
1 Fotografía de la tabulación (nítida)				
Limpieza y orden del trabajo.				
Entrega a tiempo				
Puntaje total (32) Puntaje:			NOTA:	