



**GUÍA PEDAGÓGICA DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN**  
**“CADA FAMILIA UN ESCUELA”**  
**NIVEL MEDIA GENERAL**  
**1ERA SEMANA**  
**CRP CHOCOLATERIA**



**NOMBRE DEL DOCENTE:** Yosleida Trías    **AREA DE FORMACIÓN:** C.R.P Chokolateria

**SEMANA:** 27-04-20 al 01-05-20

**TEMA GENERADOR:** Conservación del chocolate

**TEMA INDISPENSABLE:** El trabajo con chocolate

**REFERENTES TEÓRICOS-PRÁCTICOS:** Dibujar resaltando los aspectos más importantes para conservar el chocolate.

ESTRATEGIA	DESARROLLO	ACTIVIDAD A CONSIGNAR
Diseñar un afiche	<p>Conservación del chocolate.</p> <p>El chocolate es sensible a la humedad, a los olores y si está en contacto con el aire la luz, la oxidación. Debe conservarse en un lugar seco y fresco, protegido de la luz y del aire, a una temperatura constante de entre 15 y 20°C y a una humedad relativa de 60 a 70%. Además hay que asegurarse siempre de que los envases que contienen el chocolate están perfectamente cerrados.</p>	<p>Realizar un afiche referente a la conservación del chocolate.</p> <p>Puede contener mensajes textos y dibujos, a lápiz, color, tempera o el recurso que tenga a la mano.</p> <p>Usar papel reciclado. Tamaño sugerido 40×40 cm.</p> <p>Nota: revisar en el Libro de Educación Artística 1er año Colección Bicentenario, pagina 92 ejemplos del diseño bidimensional.</p>

**LAPSO DE ENTREGA:** 02-05-2020

**MEDIO DE COMUNICACIÓN CON EL DOCENTE:** whatsapp 04143585526, correo electrónico :

[finayanezt@gmail.com](mailto:finayanezt@gmail.com)



**GUÍA PEDAGÓGICA DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN**  
**“CADA FAMILIA UN ESCUELA”**  
**NIVEL MEDIA GENERAL**  
**CRP CHOCOLATERIA**  
**4ta SEMANA**



**NOMBRE DEL DOCENTE:** Yosleida Trías **AREA DE FORMACIÓN:** CRP. Chocolatería

**SEMANA:** 04/05/2020 - 08/05/2020

**TEMA INDISPENSABLE:** El trabajo con chocolate **TEMA GENERADOR:** Beneficios de aprender chocolatería

**REFERENTES TEÓRICOS-PRÁCTICOS:** Conocer destrezas que se adquieren al practicar un oficio.

ESTRATEGÍA	DESARROLLO	ACTIVIDAD A CONSIGNAR
Mapa Mental	Desde el momento que usted forma parte de un Curso de cocina, en nuestro caso "Chocolatería, sera capaz de: Aprender a trabajar en equipo Desarrollar la habilidad de calcular(proporciones, peso, cantidades). Adquirir disciplina. Incrementar la creatividad. Ganar autonomía y auto confianza Descubrir el valor nutritivo de los alimentos	Elaborar un Mapa Mental que exprese los beneficios de aprender Chocolateria. Puede contener palabras claves, imágenes. Tomar en cuenta la dirección de las agujas del reloj. Se Creativo, Hazlo divertido!

**LAPSO DE ENTREGA:** 09-05-2020

**MEDIO DE COMUNICACIÓN CON EL DOCENTE:** whatsapp

04143585526, correo electrónico : finayanezt@gmail.com



**GUÍA PEDAGÓGICA DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN**  
**“CADA FAMILIA UN ESCUELA”**  
**NIVEL MEDIA GENERAL**  
**C.R.P CHOCOLATERIA**  
**5TA SEMANA**



**NOMBRE DEL DOCENTE:** Yosleida Trías **AREA DE FORMACIÓN:** C.R.P Chocolatería

**SEMANA:** 18-05-2020 al 22-05-2020

**TEMA GENERADOR:** Beneficio de aprender chocolatería

**TEMA INDISPENSABLE:** El trabajo con chocolate

**REFERENTES TEÓRICOS-PRÁCTICOS:** Conocer destrezas que se adquieren al practicar un oficio

ESTRATEGÍA	DESARROLLO	ACTIVIDAD A CONSIGNAR
Elaboración de una receta (escrita)	<p>Para elaborar una receta se investiga en revistas, libros de cocina, internet (blogs, buscador Google, Youtube...).</p> <p>También se puede consultar a los padres, abuelos, amigos recetas familiares, saberes ancestrales.</p> <p>El cacao ha estado presente en la cultura prehispánica, así que no es de extrañar su uso en la comida autóctona de Venezuela.</p>	<p>Proponer una receta de comida dulce o salada que contenga chocolate</p> <p>Redactar una receta indicando: Ingredientes y Procedimiento Paso a paso. Puede copiar una receta o crear una propia.</p> <p>No hay restricciones.</p> <p>Usar papel reciclado.</p> <p>Nota : La receta debe ser escrita a mano</p>

**LAPSO DE ENTREGA:** 25-05-2020

**MEDIO DE COMUNICACIÓN CON EL DOCENTE:** WhatsApp 04143585526.