



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



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



Ministerio
del Poder Popular
para la **Educación**
Inclusión y Calidad

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.



GUÍA PEDAGÓGICA DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN
“CADA FAMILIA UN ESCUELA”
NIVEL MEDIA GENERAL
CRP CHOCOLATERIA
6TA SEMANA



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

SEMANA: 01-06-2020 al 05-06-2020

TEMA INDISPENSABLE: El trabajo con el chocolate **TEMA GENERADOR:** Oficios del chocolate

REFERENTES TEÓRICOS-PRÁCTICOS: Conocer oficios del área del Chocolate.

ESTRATEGÍA	DESARROLLO	ACTIVIDAD A CONSIGNAR
Leer, copiar un texto y responder una pregunta	<p>OFICIOS DEL CHOCOLATE</p> <p>Catador de Chocolate.</p> <p>Las empresas que elaboran chocolates necesitan emplear catadores para garantizar que sus productos tengan siempre el mismo sabor.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE UN BUEN CATADOR:</p> <p>Estar de buen humor.</p> <p>En el momento de la cata, no haber tomado café,</p>	<p>Copie en un cuaderno o en hojas recicladas todo el texto del Desarrollo : Oficios del Chocolate y responda la siguiente pregunta:</p> <p>¿Cuál de estos oficios (Organizador de Cata o Catador de Chocolate), le gustaría hacer a usted? y ¿por qué? Explique.</p> <p>Nota:</p> <p>Catar: Probar un alimento o una bebida para determinar su sabor.</p>

	<p>ni haber fumado. Usar los cinco sentidos: vista, gusto, oído, olfato y tacto.</p> <p>ORGANIZADOR DE CATA DE CHOCOLATE:</p> <p>Si usted es conocedor del chocolate puede organizar catas .para eventos o celebraciones. Características de un Organizador de Cata. Debe cuidar que el lugar donde se realiza la cata esté alejado de ruidos y aromas. Contar con una guía de Catas en donde las personas puedan anotar las características del chocolate a degustar: el color, brillo, textura (lisa o rugosa), sonido al partir, olor (cacao, frutal, floral, vainilla), tacto (firme o pegajoso).</p>	
--	--	--

LAPSO DE ENTREGA: 08-06-2020

MEDIO DE COMUNICACIÓN CON EL DOCENTE: Vía WhatsApp 04143585526