



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 Chocolateria

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