**UNIDAD 2 ACTIVIDAD 2**

**TÉCNICAS CULINARIAS 2**

**JENNIFER GARZÓN LESMES**

**YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO**

**DEICY PILAR CHACÓN NIÑO**

**CESAR AUGUSTO CORREA MONTES**

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**2018**

**MOMENTO COLABORATIVO:**

En este momento, se debe socializar y discutir alrededor del trabajo realizado de manera independiente para establecer acuerdos en cuanto a contenidos y mecanismo de trabajo para la actividad colaborativa.  Para esto, el docente tutor definirá grupos de trabajo de cuatro estudiantes.  Cada grupo tendrá un coordinador asignado por el docente tutor, quien tendrá la responsabilidad de organizar y presentar el resultado del trabajo.

La actividad se desarrollará de la siguiente forma:

1. Compartir con el grupo los resultados de la actividad desarrollada en el Momento independiente.
2. Discutir y establecer acuerdos alrededor de la propuesta individual y de las formas de trabajo.
3. Elaboración del entregable final de manera colaborativa.  En el Foro, se deben compartir dificultades presentadas para su resolución.
4. Compartir en el Foro de discusión el enlace o producto obtenido en el Momento individual.

**ENTREGABLE:**

**Blog gastronómico-**

**Capítulo 3. Características de las materias primas**

**Capítulo 4. Equipos y herramientas de cocina**

Establecidos los acuerdos, se podrán dirigir al enlace del blog creado en la Unidad uno y continuar con la construcción del blog.

-El contenido de los capítulos 3 y 4 de nuestro blog deberá incluir el listado unificado de los cuatro integrantes del grupo, con las características de calidad de la materia prima la descripción de los equipos con las mejores imágenes que escoja el grupo.

**La tabla de contenido del Blog deberá llevar como mínimo la siguiente información:**

-Un título principal (técnicas culinarias).

-Dentro de cada categoría podrá ubicar los subtítulos que le parezca pertinentes y apropiados (la cantidad de subtítulos es decisión del grupo).

-Cómo mínimo, deberá desarrollar las siguientes categorías:

1. Características de calidad de la materia prima (dividida por grupo de alimentos).
2. Equipos u utensilios de cocina (con imágenes).

Una vez finalizado el Blog, el estudiante coordinador llevará el enlace del Blog al Foro, para ser evaluado por el docente tutor.

* El número de páginas del blog serán las que el grupo considere sean necesarias.
* La presentación del blog en cuanto a imagen (colores y fotos) queda a su creatividad, pero es necesario que el vocabulario sea muy gráfico o que contenga imágenes, fotos, videos cortos, pues se trata de un aprendizaje que va ligado a la práctica de las actividades.
* Para la elaboración del blog apóyese en los enlaces que están en otros recursos.
* El grupo deberá guardar y tener presente la ubicación del blog (el enlace), dado que lo continuará desarrollando a lo largo de las cuatro unidades. La idea es que en cada unidad vaya desarrollando un nuevo tema (nuevo capítulo) en el mismo blog. Al finalizar todo el módulo tendrá un blog completo de su curso.

*Recuerde que algunas imágenes en internet tienen derechos de autor, lo cual quiere decir que no pueden ser usadas sin la autorización correspondiente del autor. Si va a complementar su wiki con fotografías e imágenes le recomendamos:*

* *Tomar sus propias fotografías, videos, imágenes y gráficas. Aproveche la oportunidad para ser creativo y original.*
* *Bajar las imágenes de algunos sitios web que tienen imágenes y fotografías libres de derechos de autor, a continuación, le sugerimos algunas de ellas:*
  + [*http://morguefile.com*](http://morguefile.com/)
  + [*https://www.flickr.com*](https://www.flickr.com/)

**Solución**

**Link del blog**

**https://gastronomicosanmateo.blogspot.com/**