



Guía #5



Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Licda Yury Aguilar Salmerón

Medio de contacto: Celular 8373-9572 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico:

yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B Subárea: COCINA FUSIÓN

Unidad de Estudio: Manjares basados en carne de res.

Nivel: 12-9

Horario de atención a distancia: Viernes de 5:45pm a 8:15 pm según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: ______ Sección: _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Mayo, 2021

Medio para enviar las evidencias Vía email: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

Il Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico,	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices
materiales o recursos	de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee,
didácticos que voy a	lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de
necesitar:	aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo. Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación. Cuide su caligrafía y ortografía. Trabaje en forma limpia y ordenada.

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

1. Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la	Ambiente de	Evidencias	
mediación pedagógica en educación combinada	Aprendizaje		
Conexión Introducción del tema por medio de una presentación PP sobre La carne de res.	Hogar (X)	Tipo:	
Conexión. Clarificación Define diferentes conceptos sobre la carne de res, mediante un resumen en su cuaderno: ACTIVIDAD #1 Y # 2	Centro educativo (X)	(X) Conocimiento	
Construcción-aplicación		(X) Desempeño	
Cada uno de los estudiantes mediante un informe de investigación, realiza el informe sobre valor nutricional de la carne de res. ACT #3		(X) Producto	
Aplicación Elaboración de un pequeño cuadro descriptivo sobre la clasificación del ganado según su comercialización. ACTIVIDAD #4			
Conexión La docente introduce el tema mediante un resumen, por medio	Hogar (X)	Tipo:	
de una antología sobre el tema Clarificación- Colaboración Los estudiantes identifican las partes de la res. Actividad #6	Centro educativo (X)	(X) Conocimiento	
Construcción/Aplicación: Los estudiantes Crean un informe, donde se ilustra las partes de la res. Actividad # 6		(X) Desempeño	
		(X) Producto	

"Autoevalúo mi nivel de desempeño" Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado. Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador Niveles de desempeño Inicial Intermedio Avanzado Cita las Cita las 1. Reconoce las Cita las particularidades de particularidades de particularidades de la carne de res y sus particularidades de la carne de res y sus la carne de res y sus la carne de res y sus diferentes cortes, sin diferentes cortes. diferentes cortes, ninguna dificultad. diferentes cortes, con mucha con alguna dificulta dificultad y errores. y pocos errores. Describe 1. Describe Describe Describe particularidades particularidades de particularidades de de la carne de res, sin particularidades de la la carne de res, con dificultad y de manera la carne de res, con carne de res. mucha dificultad y alguna dificultad. correcta. errores

Actividades

- **1.** Anote el concepto de ganado vacuno:
- 2. En el siguiente cuadro anote la clasificación de ganado vacuno según su edad

Clasificación	Edad

_	Investique e	 	 	

Proteínas:

Grasa

Vitaminas

Minerales

Agua

Calorías

- **4.** Características que define la calidad de la carne de res
- 5. En el siguiente cuadro anote la clasificación del ganado vacuno

Clasificación	Definición
Grado prime	
Grado choice	
Grado select	

6. Identifique las siguientes partes de la res

https://www.youtube.com/watch?v=fZ58Yr4vxGg

