



Guía #5 y 6

Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Licda Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & **Subárea:** COCINA INTERNACIONAL

Unidad de Estudio: Cultura gastronómica de asiática &

Nivel: 12-9

Horario de atención a distancia: según horario.

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

Nombre del Estudiante: _____

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

Medio para enviar las evidencias Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

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

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

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

1. Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y China.
2. Aplicar las diferentes culturas gastronómicas asiática: Japón y China.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión:</p> <p>Introducción del tema por medio de un video sobre la cultura asiática.</p> <p>Conexión- clarificación:</p> <p>Los estudiantes elaboran un cuadro con los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China.</p> <p>Conexión- clarificación:</p> <p>Conexión- clarificación:</p> <p>Los estudiantes investigan en qué consiste 5 de los ingredientes principales. Ver cuadro de ingredientes.</p> <p>Construcción-aplicación</p> <p>Los estudiantes crean un menú para 1 día, con diferentes platillos de la cocina asiática.</p> <p>Colaboración- aplicación:</p> <p>Los estudiantes investigan una receta conocida en nuestro país, que sea de origen asiático y la elaboran en casa, toman fotos y realizan una presentación de PowerPoint</p> <p>Construcción- Colaboración:</p> <p>Los estudiantes investigan 3 recetas de origen japonés o chino y elaboran un pequeño folleto o afiche, este debe contener: Portada, Nombre de la receta, ingredientes, preparación e imagen.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

PRINCIPALES INGREDIENTES DE LA COCINA ASIÁTICA



Arroz

Salsa de soja, Sake y Mirin

Algas nori

Panko

Miso

PRINCIPALES COMIDAS ASIÁTICAS

Kusaya

Pad Thai.

Roti canai.

Nasi Padang.















Arroz frito.

Sopa de nido de ave.

Banana Leaf Set.

Sushi.



Para uso exclusivo de la docente					
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				
	Indicadores	Inicial	Intermedio	Avanzado	No realiza
Desarrollar técnicas de cocción de las culturas asiáticas: Japón y china.	Elaborar un cuadro con los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China. .	Elabora un cuadro con los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China, incorrectamente. 	Elabora un cuadro con los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China, con algunos errores. 	Elabora un cuadro con los diferentes ingredientes básicos de la cocina de Japón y China, correctamente. 	
	Investigar en qué consiste 5 de los ingredientes principales	Investiga y escribe en qué consiste 5 de los ingredientes principales, incorrectamente.	Investiga y escribe en qué consiste 5 de los ingredientes principales , con algunos errores.	Investiga y escribe en qué consiste 5 de los ingredientes principales , correctamente.	
	Crear un menú para 1 día, con diferentes platillos de la cocina asiática.	Crea un menú para 1 día, con diferentes platillos de la cocina asiática, incorrectamente. 	Crea un menú para 1 día, con diferentes platillos de la cocina asiática, con algunos errores 	Crea un menú para 1 día, con diferentes platillos de la cocina asiática, correctamente. 	
Aplicar las diferentes culturasgastronómicas asiática: Japón y China.	Investigar una receta conocida en nuestro país, que sea de origen asiático y la elaboran en casa, toman fotos y realizan una presentación de PowerPoint	Investiga una receta conocida en nuestro país, que sea de origen asiático y la elaboran en casa, toman fotos y realizan una presentación de PowerPoint, incorrectamente. 	Investiga una receta conocida en nuestro país, que sea de origen asiático y la elaboran en casa, toman fotos y realizan una presentación de PowerPoint, con algunos errores. 	Investiga una receta conocida en nuestro país, que sea de origen asiático y la elaboran en casa, toman fotos y realizan una presentación de PowerPoint. correctamente. 	
	Investigar 3 recetas de origen japonés o chino y elaboran un pequeño folleto o afiche	Investiga 3 recetas de origen japonés o chino y elaboran un pequeño folleto o afiche, incorrectamente. 	Investiga 3 recetas de origen japonés o chino y elaboran un pequeño folleto o afiche, con algunos errores. 	Investiga 3 recetas de origen japonés o chino y elaboran un pequeño folleto o afiche, correctamente. 