Colegio técnico Profesional La Suiza, Turrialba

Nombre del docente: Douglas Steef Esquivel Muñoz



Especialidad Técnica: Agro-Industria Alimentaria con Tecnología Agrícola

Sub-área: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Unidad de estudio: Gestión Empresarial Nivel: Décimo sección técnica nocturna

Canal comunicación: WhatsApp:62263727 correo: douglas.esquivel.munoz@mep.go.cr

Horario atención: distancia 5:00pm a 9:00pmCentro educativo: de 5:00pm a 9:00pm

Escenario 1 () 2 () 3 () 4 () Período establecido para el desarrollo de la guía: 20/04/2021 al 30/04/2021

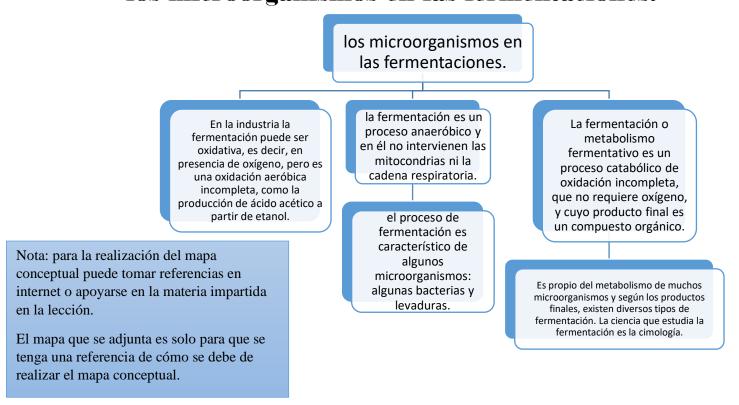
Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
 CONEXIÓN Reconoce los conceptos y la importancia de la microbiología y su origen, mediante preguntas. Analiza la generación espontánea mediante un video proyectado en clase. Realiza un mapa conceptual sobre los microorganismos en los fermentaciones. Observa el desarrollo de la microbiología lo largo del siglo xx por medio de la realización de un mapa conceptual. CLARIFICACION El docente de forma magistral explicará el tema, entregando un resumen del material y explicándolo para que los alumnos puedan resolver las GTA. COLABORACION En la clase se proyectará un video el cual se explicará y expondrá la lección de la importancia de la microbiología en la industria alimentaria CONSTRUCCION Los estudiantes realizan las actividades presentes en la GTA. ✓ Reconocimiento de concepto e importancia de la microbiología y su origen. ✓ Lleva a cabo un mapa conceptual sobre los microorganismos en las fermentaciones. ✓ Realiza un mapa conceptual sobre la microbiología del siglo xx. 	Hogar () Centro educativo () Hogar () Hogar () Centro educativo () Centro educativo ()	Tipo: () Conocimiento () Desempeño () Producto

Actividad 1: preguntas

- 1. ¿Qué es la microbiología?
- 2. ¿Quién descubrió el microscopio?
- 3. ¿Cómo se lleva acabo el desarrollo de la microbiología?
- 4. ¿explique cómo se llevó a cabo la teoría espontanea?



Actividad 2: realice un mapa conceptual siguiendo la línea de ejemplo del tema: los microorganismos en las fermentaciones.



Actividad 3: Realice un mapa conceptual sobre la microbiología del siglo xx.

Nota: para la realización del mapa conceptual puede tomar referencias en internet o apoyarse en la materia impartida en la lección. En el mapa conceptual puede incluirse los aspectos más relevantes de la microbiología del siglo xx.

AGRO-INDUSTRIA ALIMENTARIA AUTO EVALUACION EVIDENCIA DESEMPEÑO	no logrado 1	En proceso	Logrado 3
Leí las indicaciones con detenimiento			
2. Revise mi trabajo que estuviera completa la información solicitada			
3. Comprendo los pasos de la agroindustria alimentaria en cada sudárea			
4. Me siento parte de la especialidad, me identifico y aprendo con los temas explicados por el docente			
5. Me siento satisfecho con el trabajo elaborado de mi parte.			