

Guía de trabajo autónomo (GTA 2)

Nombre del docente: Jorge Luis Rodríguez Serrano.

Especialidad Técnica: agroindustria con tecnología pecuaria.

Subárea: Fundamentos de Agroindustria

Unidad de estudio: **Principios de Agro industria**

Nivel: X

Horario de atención: A distancia

Centro educativo: Colegio Técnico Profesional la Suiza

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

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico (Jorge.serrano.rodriguez@mep.go.cr), TEAMS .

Período establecido para el desarrollo de la guía:

Del 15 del mes MARZO al 31 del mes MARZO de 2021

Nombre del Estudiante: _____ Sección: _____

Nombre del Padre o encargado: _____ Firma: _____

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:
(Importante considerar la situación de cada uno de los estudiantes)

- Lápiz o lapicero, hojas rayadas o blancas, otros
- Computadora (si tiene)

Indicaciones generales:

- Lea detenidamente toda la guía.
 - Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean.
 - Cuide su caligrafía y ortografía.
 - Trabaje en forma ordenada.
 - Medio de comunicación oficial por medio de programa teams
- Si tiene computadora y desea resolver los ejercicios en este mismo documento lo puede hacer y lo guarda o lo puede imprimir si está a su alcance, o puede resolver las actividades en hojas aparte o en su cuaderno.

Guía de trabajo autónomo

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

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

- Analizar la clasificación internacional de la Agroindustrial.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Conexión :	Hogar (x) Centro educativo (x)	Tipo:

Identifica los niveles de la agro industria alimentaria, mediante una lluvia de ideas.			(x) Desempeño
Clarificación			(x) Conocimiento
Categoriza los niveles primarios, secundarios y terciarios de la Agro industria alimentaria, mediante la realización de mapas conceptuales.			(x) Producto
Colaboración:			
Clasifica los niveles de la agro industria Alimentaria mediante un Asocie			
Construcción/Aplicación			
Clasifica la agro industria internacional, mediante el desarrollo de una práctica de trabajo. Exposición.			

Anexos:

Niveles de transformación

Estos son los niveles de transformación en los cuales se clasifican los alimentos agroindustriales.

NIVEL CERO

Cubre la producción de materias primas para la agroindustria, aquí ahí productos de origen animal y vegetal, se dan operaciones de : almacenaje, utilización de frío para conservación, lavado, selección y clasificación, pasteurización, escaldado o blanqueamiento.



NIVEL 1

En este nivel hay transformación de las materias primas, ejemplo: elaboración de quesos, yogurt, conservas de fruta y vegetales, conservas de carne y pescado, elaboración de harinas de pescado.



Nivel 2

Aquí encontramos fábricas de bebidas gaseosas, licores de fantasía , caramelos, pastelería, chocolatería, etc.



LÍNEAS AGROINDUSTRIALES.

Industria cárnica

Este tipo de industria alimentaria trabaja con las materias primas de la carne procedente del sacrificio de ganado para el consumo humano.

Industria pesquera

La industria pesquera tiene como materia prima todos aquellos productos provenientes del mar.

Industria láctea

La industria láctea tiene como materia prima la leche procedente de los animales, se trata de uno de los alimentos más básicos de la humanidad. La industria láctea tiene como primera restricción manipular la leche por debajo de los 7 °C y el plazo de almacenamiento no debe ser superior a tres días.

Industria avícola

La industria avícola tiene como materia prima el empleo de aves cuidados en granjas.

Industria de las bebidas

La industria de las bebidas tiene como objeto la elaboración y envasado de las bebidas en general. Se compone en dos categorías principales:

La industria los licores destilados. O Bebidas alcohólicas.

- o La industria vitivinícola.
- o La fabricación de la cerveza.

• **Bebidas no alcohólicas. o El embotellado y envasado de agua y bebidas refrescantes.**

- o La fabricación de jarabes de bebidas refrescantes.
- o Embotellado, enlatado y envasado en cajas de zumos de frutas.
- o Industria del café.
- o La industria del té.

CLASIFICACION DE LA AGROINDUSTRIA SEGUN NIVEL DE TRANSFORMACION



1. ACTIVIDAD

2. ¿Definir que es una materia prima, para la industria agroindustrial?
3. ¿Realizar 2 ejemplos de productos o materia prima de cada línea de producción utilizar la creatividad puede usar recortes, dibujos?

2. Actividad.

- a. Según el nivel 0, cuales considera usted son algunos productos que se están viendo afectados por la pandemia que nos afecta actualmente. Mencione al menos dos.
- b. Según el nivel 1, cuales considera usted son algunos productos que se están viendo afectados por la pandemia que nos afecta actualmente. Mencione al menos dos.
- c. Según el nivel 2, cuales considera usted son algunos productos que se están viendo afectados por la pandemia que nos afecta actualmente. Mencione al menos dos.

Evidencia	A un no logrado 1	En proceso 2	Logrado 3
• Explica correctamente los niveles de la agro industria alimentaria			
• Identifica los niveles primarios, secundarios y terciarios de la Agro industria alimentaria, con una eficiencia del 95%			
• Describe con claridad los niveles de la agro industria alimentaria			
• Clasifica la agro industria internacional con una eficiencia del 95%			
• Explica adecuadamente los niveles de la agro industria alimentaria			
• Identifica los niveles primarios, secundarios y terciarios de la Agro industria alimentaria con una eficiencia del 95%			
• Describe con claridad los niveles de la agro industria alimentaria			
• Clasifica la agro industria internacional con una eficiencia del 95%			
• Describe correctamente los conceptos de materia prima para agro industria alimentaria			
• Demuestra correctamente los usos de la materia prima en la agro industria alimentaria			