

Colegio técnico Profesional La Suiza, Turrialba
Nombre del docente: Douglas Steef Esquivel Muñoz

GTA 2



Especialidad Técnica: Agro-Industria Alimentaria con Tecnología Agrícola

Sub-área: **FUNDAMENTOS DE AGRO-INDUSTRIA**

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 9:00pm Centro educativo: de 5:00pm a 9:00pm

Escenario1 () 2 () 3 () 4 () Período establecido para el desarrollo de la guía: **10<05/2021 al 14/05/2021**

Nombre del estudiante: _____ sección:10-8 A / B

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Hojas blancas, lapicero, folder con su nombre para guardar sus evidencias, materiales vistos en clases, un lugar tranquilo, fresco.
--	---

Indicaciones generales:	Las GTA se realizarán de la mejor manera posible con respuestas necesarias, creando así un nivel alto de aprendizaje.
--------------------------------	---

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
CONEXIÓN <ul style="list-style-type: none">Reconoce y define los niveles primarios, secundarios y terciarios de la Agro industria alimentaria.Identifica características que tiene la agroindustria alimentaria en sus diferentes niveles y en cuales se clasifica por medio de análisis de un caso.Estudia e identifica la agroindustria internacional de tal modo que se lleve a cabo la clasificación internacional, esto por medio de una lluvia de ideas CLARIFICACION <ul style="list-style-type: none">Se expone el tema de forma magistral con el docente en las lecciones. COLABORACION <ul style="list-style-type: none">Aplicación de caso en la clase que nos ayudará a identificar características de los noveles de agroindustria. CONSTRUCCION <ul style="list-style-type: none">Realización de las GTA en la cual se llevará a cabo:<ul style="list-style-type: none">Conceptos de los niveles de la Agroindustria.Realización de una lluvia de idea sobre la agroindustria internacional.Asocie de materias primas de la agro industria alimentaria de los niveles primarios, secundarios y terciarios.	Hogar () Hogar () Hogar () Centro educativo () Centro educativo ()	Tipo: () Conocimiento <hr/> () Desempeño <hr/> () Producto

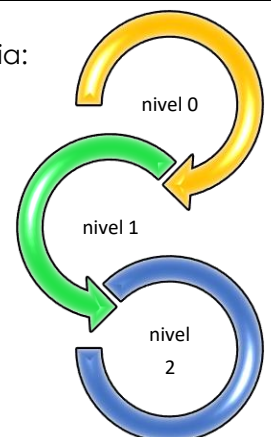
Actividad 1:

1. escriba tres ejemplos de los niveles 0, 1 y 2 de la Agro industria alimentaria:

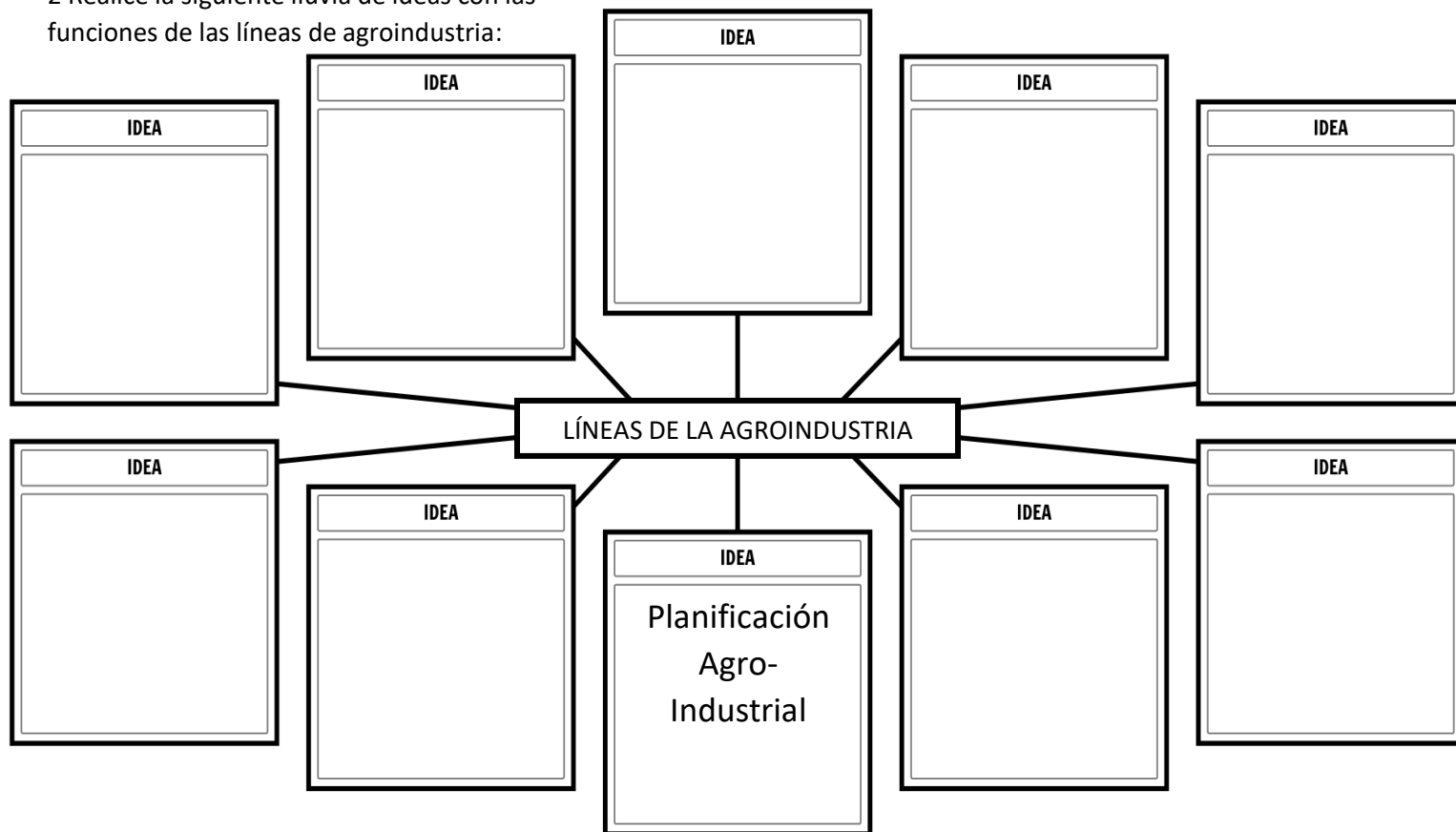
Nivel 0	Nivel 1	Nivel 2

2. el siguiente concepto hace referencia a:

opera a nivel rural, empleando tecnologías simples y tradicionales. El procesamiento se hace en forma manual y con un equipo mínimo, como ejemplo podemos citar el secado solar de frutas y hortalizas. Agroindustria: _____



2 Realice la siguiente lluvia de ideas con las funciones de las líneas de agroindustria:



Asocie las materias primas en:

MPD materias primas directas

MPI materias primas indirectas

MNM materiales naturales mineral

MNV materiales naturales vegetales

MNA materiales naturales animal

MS materiales sintéticos

	?	?	
Block, en la construcción			Pollo en el arroz con pollo
Telas de los trajes			Madera en muebles
Carne en las tortas de carne			Especies en un embutido
Leche en el queso			Harina de trigo en un pan
Sal en una sopa			Corcho
Algodón			Mantequilla en un arroz con leche
Vidrio			Área o metales

AGRO-INDUSTRIA ALIMENTARIA AUTO EVALUACION EVIDENCIA DESEMPEÑO	no logrado 1	En proceso 2	Logrado 3
1. 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 sud-área			
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.			