



Alimentando el sabor de aprender"

Dirección Regional Turrialba-Jiménez

Colegio Técnico Profesional La Suiza

Departamento de Agroindustria Alimentaria

Taller Exploratorio: Preparación Alimentos Agrícolas

Prof. Jairo Mora R

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN SUMATIVA

Nivel: 7° Valor: 20% Total Puntos 21 puntos

Puntos Obt. _____ Nota _____ Porc. Obt. _____

Nombre y apellidos: _____ Sección: 7-_____

Fecha de envío al estudiante:

Fecha de devolución al docente:

Firma de padre de familia o encargado: _____



Medio para enviar las evidencias: WhatsApp, Teams

Instrucciones Generales:

- Lea cuidadosamente todo el instrumento antes de responderlo.
- Siga las instrucciones de la práctica.
- Recuerde que debe enviar al docente 4 fotografías suyas durante el proceso y producto final.

Resultado de Aprendizaje: Elaborar un producto (cajetas de coco), que cumpla con todas las normas de higiene y calidad, para su consumo.

Nota: si por razones económicas no puede conseguir materiales por favor comunicarse con el docente.

Técnica Resolución de Ejercicios:

De acuerdo a lo estudiado en las GTA # 5, sobre confitería, se realizarán cajetas.

Ingredientes:

2 cocos rallados

1 tapa de dulce o panela

2 tazas de agua de coco

1 cucharadita de vainilla

2 cucharaditas de aceite

½ cucharadita de ralladura de limón

Preparación:

1. Rallar el coco por la parte gruesa del rallador
2. En una cacerola u olla, agregue la tapa dulce y el agua del coco, derrita la tapa de dulce a temperatura media.
3. Agregue el coco rallado y cocine por 15 minutos o hasta que el coco se ponga suavcito.
4. Agregue el resto de los ingredientes, revuelva muy bien hasta combinar ingredientes y deje cocinar alrededor de 20 minutos o hasta que la miel haya espesado.
5. Coloque en un pyrex o bandeja con papel encerado por abajo y deje enfriar antes de cortarlo, o puede formar pelotitas individuales.



Rubrica de Evaluación del Estudiante (Uso del profesor)

Indicadores del aprendizaje esperado	Puntos del indicador	Escala			
		1	2	3	total
1. Utiliza la vestimenta correcta para realizar la práctica (gabacha y cubre cabello)	3	Aplica de forma incorrecta protocolo inicial y no utiliza la ropa adecuada	Aplica parcialmente protocolos y Utiliza solo gabacha o cubre cabello	Aplica protocolos al 100% y Utiliza la vestimenta correcta	
2. Realiza la limpieza y desinfección del área de trabajo	3	No realiza la limpieza del área	Limpia solo una parte del área de trabajo	Limpieza total del área de trabajo	
3. Lava los utensilios que necesitará para realizar la práctica	3	No lava los utensilios que utilizará	Lava algunos de los utensilios que necesitará	Lava todos los utensilios a utilizar	
4. Sigue las instrucciones para realizar la práctica	3	No sigue instrucciones	Sigue parcialmente las instrucciones	Sigue todas las instrucciones al realizarla práctica	
5. Cumple con los materiales solicitados	3	No presenta materiales	Presenta solo algunos de los materiales solicitados	Presenta todos los materiales solicitados	
6. Mantiene el orden y el aseo durante la realización de la práctica	3	No práctica el orden y aseo	No mantiene el orden al realizar la práctica	Mantiene el orden y aseo durante la práctica	
7. El producto final demuestra buena apariencia	3	No muestra el producto final	El producto final no demuestra buena apariencia	El producto final demuestra buena apariencia	
Total de puntos de escala:	21				
Puntos Obtenidos:					