

## Guía #5

## Guía de trabajo autónomo

**Centro Educativo:** Colegio Técnico Profesional La Suiza

**Nombre del docente:** Licda Yury Aguilar Salmerón

**Medio de contacto:** Celular 8373-9572 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

**Especialidad:** Turismo en A & B

**Subárea:** COCINA FUSIÓN

**Unidad de Estudio:** Manjares basados en carne de res.

**Nivel:** 12-9

**Horario de atención a distancia:** Viernes de 5:45pm a 8:15 pm según horario.

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

**Nombre del Estudiante:** \_\_\_\_\_ **Sección:** \_\_\_\_\_

**Periodo establecido para el desarrollo de la guía:** Mayo, 2021

**Medio para enviar las evidencias** Vía email: yury.aguilar.salmeron@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.</p> <p>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. Reconocer las particularidades de la carne de res y sus diferentes cortes.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión Introducción del tema por medio de una presentación PP sobre La carne de res.</p> <p>Conexión. Clarificación Define diferentes <b>conceptos sobre la carne de res</b>, mediante un resumen en su cuaderno: <b>ACTIVIDAD #1 Y # 2</b></p> <p>Construcción-aplicación Cada uno de los estudiantes mediante <b>un informe de investigación</b>, realiza el informe sobre valor nutricional de la carne de res. <b>ACT #3</b></p> <p>Aplicación Elaboración de un pequeño cuadro descriptivo sobre la clasificación del ganado según su comercialización. <b>ACTIVIDAD #4</b></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>
<p>Conexión La docente introduce el tema mediante un resumen, por medio de una antología sobre el tema</p> <p>Clarificación- Colaboración Los estudiantes <b>identifican las partes de la res. Actividad #6</b></p> <p>Construcción/Aplicación: Los estudiantes <b>Crean un informe, donde se ilustra las partes de la res. Actividad # 6</b></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>



**3. Investigue el valor nutricional del ganado vacuno**

Proteínas:

Grasa

Vitaminas

Minerales

Agua

Calorías

**4. Características que define la calidad de la carne de res****5. En el siguiente cuadro anote la clasificación del ganado vacuno**

<b>Clasificación</b>	<b>Definición</b>
<b>Grado prime</b>	
<b>Grado choice</b>	
<b>Grado select</b>	

**6. Identifique las siguientes partes de la res**

<https://www.youtube.com/watch?v=fZ58Yr4vxGg>



