

Guía de trabajo 7 autónomo 12-3

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
 Educador JAIRO MORA RODRIGUEZ
 Subárea: PRODUCCION AGRICOLA TIEMPO 1:30 min
 Unidad de estudio: Industrialización de granos básicos Nivel: Duodécimo SECCION 12 3 AGRICOLA
 Horario de atención a distancia de lunes a viernes horario de clases
 Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso, ZOOM, TEAMS
 Periodo para el desarrollo de la guía:
 ➤ Semana del 13 al 17 de julio: retomar portafolio y trabajos atrasados
 ➤ Semana del 20 al 24 de julio: Procesamiento del arroz.
 ➤ Semana del 27 al 31 de julio: Procesamiento del maíz y frijoles

ALUMNO: _____

1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Tema(s)	• Procesamiento del arroz, maíz y frijoles
Resultados de aprendizaje	Explicar los procesos de industrialización de los granos básicos
Contenidos	• Propiedades físicas, químicas, morfológicas • Determinación de humedad • Etapas de procesos • Diagrama de flujo y descripción operacional
Valores o actitudes	<i>Solidaridad Interés por el logro de metas que nos benefician a todos</i>
Materiales o recursos que voy a necesitar	• <i>Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, fichas, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc.</i>
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas Contar con buena ventilación. Tener buena disposición

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones En hojas que meto en el folder	<i>Primero lee la información identifica lo que no entiendes y consulta. En este trabajo debes contestar algunas preguntas, de cada producto debes elaborar una ficha técnica y un flujo de proceso. Aportar las evidencias</i>
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder	<i>¿Comenta con tu familia sobre la importancia de los granos básicos?</i>

3. Pongo en práctica lo aprendido

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse

Leer la información, subrayar el vocabulario desconocido y definirlo, luego responder las preguntas y Elabore FICHAS TECNICAS de cada producto Arroz, frijol y maíz (características, morfología, composición), describa cada paso.

Responder en forma clara y ordenada puede ser en el cuaderno o utilice hojas

Evidencias

ARROZ

+PROPIEDADES QUIMICAS:

- Vitaminas: E, PP, B1, B2.
- Minerales: Fósforo, Hierro, Potasio, Calcio.
- Otros: Aminoácidos, Niacina, Tianina, Riboflavina

■ INFORMACION NUTRICIONAL

- 350 Kcalorías.
- 76 gr. de Hidratos de Carbono.
- 7 gr. de Proteína.
- 2 gr. de Grasas saludables.
- 3 gr. de Fibra.
- 42 mg. de Magnesio.
- 95 mg. de Potasio.
- 122 mg. de Fósforo.

Y en menor cantidad nos ofrece vitaminas B1 y B3.

Contiene una apreciable cantidad de proteínas, que, combinadas con otros alimentos proteicos, son asimiladas beneficiosamente

+PROPIEDADES MORFOLOGICAS:

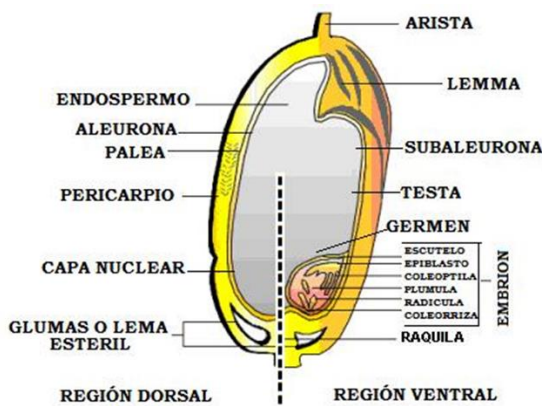
El arroz es una gramínea, autógama, de gran talla, que crece con mayor facilidad en los climas tropicales.

Originariamente, el arroz era una planta cultivada en seco pero con las mutaciones se convirtió en semi-acuática.

Aunque puede crecer en medios bastante diversos, crecerá más rápidamente y con mayor vigor en un medio caliente y húmedo

Esta planta posee tallos muy ramificados y puede medir entre 0,6 y 1,8 metros de altura. Los tallos terminan en una "inflorescencia", una panícula de 20 a 30 cm de largo. Cada panícula se compone de entre 50 y 300 flores o "espiguillas", a partir de las cuales se formarán los granos: el fruto obtenido es un "cariópsis". El arroz presenta una gran capacidad para ramificarse. Nombre científico *ORYZA SATIVA*

GRANO DE ARROZ.



FLUJO DEL ARROZ



Conteste:

1. Elabore una ficha técnica sobre el arroz, elabore un flujo de proceso de forma físico del arroz con ayuda de tu familia y mientras comenta sobre la situación de la pandemia.

El frijol

Información general:

Nombre científico: Phaseolus vulgaris

Familia: Leguminosae

Características organolépticas:

Olor: característico sin olores extraños

Sabor: Propio sin sabores extraños.

Color: propio de cada variedad (rojo o negro)

• Se cultiva en la costa, sierra y selva.

• Son de mucha importancia en la canasta básica familiar por su alto contenido de proteínas, carbohidratos y minerales.

• Mejora los suelos incorporando el nitrógeno atmosférico fijado por simbiosis con bacterias del género RHIZOBIUM.

• Sus granos contienen proteínas (22% - 28%), vitaminas, minerales y fibras solubles (pectinas); los cuales poseen efectos en la prevención de enfermedades del corazón, obesidad y tubo digestivo. Es por ello que importantes instituciones médicas a nivel mundial vienen promoviendo su consumo convirtiéndolo en un producto comercialmente atractivo.

Conteste:

2. Elabore una ficha técnica del frijol.

3. ¿Cuáles son los componentes del grano de arroz?



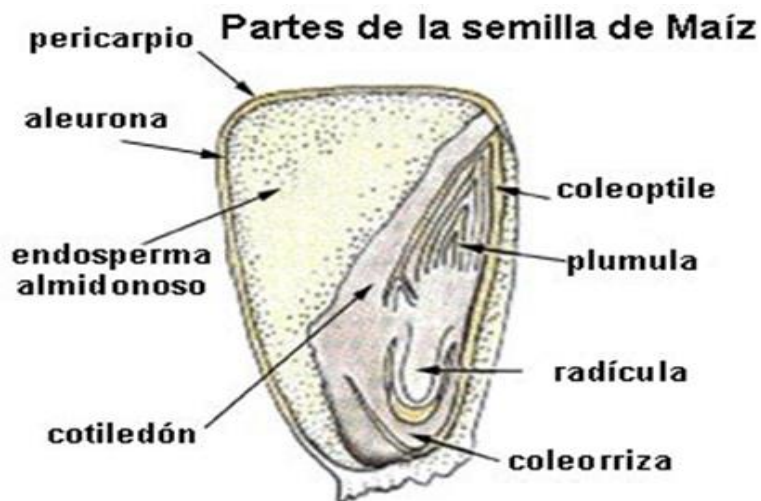
MAÍZ

Valores nutricionales del maíz

- 100 gramos de maíz aportan 265 calorías.
- Hidratos de carbono: 66 gramos.
- Proteínas: 10 gramos.
- Grasas: 25 gramos.
- Fibras: 10 gramos.
- Vitaminas: B1 (25%), B3 (9%) y A (12%).
- >Minerales: Fósforo, magnesio, hierro, zinc y manganeso.

Este cereal se caracteriza por ser un alimento muy energético, que aporta unas kcal por 100 g.

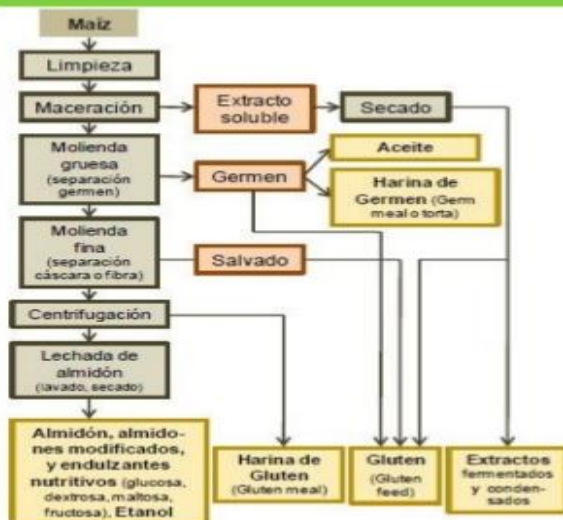
4. Elabore la ficha técnica del maíz
5. ¿Cuáles subproductos se obtienen del maíz?



OPERACIONES BASICAS DEL MAIZ

El maíz puede llevar dos procesos uno húmedo y otro seco.

Molienda Húmeda de Maíz



6. Mencione componentes del grano de maíz

7. Describa el proceso de elaboración del maíz

Me autoevaluó

En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.	
Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuadas durante la construcción del trabajo.	
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de trabajo autónomo.	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.	
Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado a través de la autoevaluación.	
Menciono el proceso de elaboración del maíz	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Describo el proceso de elaboración del arroz,	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Menciono los aspectos morfológicos y nutricionales de los granos básicos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Describo el proceso de elaboración del arroz,	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?	
¿Cómo mejor el combate hacia el COVID 19?	

"Autoevalúo mi nivel de desempeño"			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Explicar los procesos de industrialización de los granos básicos	Menciono los procesos de industrialización del arroz,	Describo los procesos de industrialización del arroz,	Explico los procesos de industrialización del arroz
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

"Autoevalúo mi nivel de desempeño"			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Explicar los procesos de industrialización de los granos básicos	Menciono los procesos de industrialización del maíz,	Describo los procesos de industrialización del maíz,	Explico los procesos de industrialización del maíz
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Actividad

Aporte del estudiante

<p>1. Un aprendizaje o habilidad adquirida en la o las asignaturas que él o ella elija, a partir de lo realizado en las Guías de trabajo autónomo.</p>	
<p>2. Una vivencia familiar importante.</p>	
<p>3. Un sentimiento respecto de lo que vive el país, su familia o la persona estudiante misma, en el marco de la pandemia COVID – 19.</p>	
<p>4. Un aprendizaje en el marco de la pandemia COVID – 19.</p>	
<p>5. Un aporte que está realizando para mejorar la situación de sí mismo (a) y su familia, para prevenir la pandemia COVID – 19.</p>	

