

## GUÍA de trabajo autónomo # 6

### Semana del al de



"alimentando el sabor de aprender"



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

**Nombre del docente:** Jairo Mora R **Medio de contacto:** 89809168

**Especialidad/ Taller:** Preparación de Alimentos Agrícolas

**Unidad de Estudio:** Confitería

**Nivel:** Séptimo

**Horario de atención a distancia:** miércoles y viernes de 12:10 pm a 4:30 pm

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

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

**Nombre del Padre o encargado:** \_\_\_\_\_ **Firma:** \_\_\_\_\_

**Periodo establecido para el desarrollo de la guía:**

**Fecha de devolución de la guía:**

**Medio para enviar las evidencias:** TEAMS, correo  
[jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr](mailto:jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr), WhatsApp

### I Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar	Busque un lugar cómodo y tranquilo, para resolver la guía, usted necesitará de papel, lápiz, lapicero.
Indicaciones generales:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realice la práctica cuidadosamente.</li><li>• Solicite la supervisión de un adulto.</li><li>• Cuide la higiene al manipular los alimentos</li><li>• Asegúrese de contar con todos los ingredientes solicitados</li></ul> Recuerde tomar fotos, durante el desarrollo de la práctica, ya que estas serán las evidencias de que desarrollo el producto.

**Objetivo:** Elaborar un producto, que cumpla con todas las normas de higiene y calidad, para su consumo, utilizando insumos de confitería.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Actividad 1: Elaborar un producto de confitería, utilizando diferente materia prima. Enviar fotos o video donde usted salga.	Hogar ( x )  Centro educativo ( )	Tipo:  ( ) Conocimiento  ( ) Desempeño  (x ) Producto

### Actividades de aprendizaje:

#### 1. Ingredientes:

1 paquete de leche en polvo de 250grs, 1 tarro de leche condensada grande, 1 cucharada de mantequilla, 1 paquete de fruta confitada o maní picado.

#### 2. Preparación:

- En un tazón, coloque la leche condensada y la cucharada de mantequilla, revuelva bien hasta que la mantequilla se deshaga en la leche, agregue la fruta confitada o el maní y revuelva bien, posteriormente vaya agregando poco a poco la leche en polvo, hasta obtener una textura parecida a la masa para hacer tortillas, solo que un poquitito más seca. Limpie bien la mesa de su casa o desayunador, rocíe un poquito de leche en polvo y estire la cajeta, con un rodillo o botella limpia, debe quedar aproximadamente de 1cm de grueso, corte del tamaño que usted desee.



Nota: si por alguna razón económica no puede conseguir los ingredientes comunicarle al docente

## Rubrica de Evaluación del Estudiante (Uso del profesor)

Indicadores del aprendizaje esperado	Puntos del indicador	Escala			
		0	1	2	3
1. Utiliza la vestimenta correcta para realizar la práctica (gabacha y cubre cabello)	2	No utiliza la ropa adecuada	Utiliza solo gabacha o cubre cabello	Utiliza la vestimenta correcta	
2. Realiza la limpieza y desinfección del área de trabajo	2	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	2	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	2	No sigue instrucciones	Sigue parcialmente las instrucciones	Sigue todas las instrucciones al realizarla práctica	
5. Cumple con los materiales solicitados	2	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	No cumple con el aseo correspondiente para trabajar con los alimentos	Mantiene el orden y aseo durante la práctica
7. El producto final demuestra buena apariencia	2	No muestra el producto final	El producto final no demuestra buena apariencia	El producto final demuestra buena apariencia	
Total de puntos de escala:	15				
Puntos Obtenidos:					