

Guía #8

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 ave.

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: Agosto, 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. Elaborar platillos a base de carnes de aves.

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 platillos a base de carne de ave.</p> <p>Conexión. Clarificación Define recetas internacionales basadas en carne de ave ACTIVIDAD #1</p> <p>Construcción-aplicación</p> <p>Cada uno de los estudiantes mediante un informe de descriptivo, Describe 2 recetas internacionales basadas en carne de ave. ACT #2</p> <p>Aplicación Elaboración de una pequeña ficha técnica sobre las recetas internacionales basadas en la carne de ave. ACTIVIDAD #2</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 preparan un platillo basado en carne de ave . Actividad #3</p> <p>Construcción/Aplicación: Los estudiantes Crean un video o una presentación en PP, sobre el patillo basado en carne de ave. Actividad # 3</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>

“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			
	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Reconoce las diferentes recetas internacionales basadas en carne de ave	Reconoce las diferentes recetas internacionales basadas en carne de ave , con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Reconoce las diferentes recetas internacionales basadas en carne de ave , con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Reconoce las diferentes recetas internacionales basadas en carne de ave , sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
2. Elabora platillos basados en carne de ave	Elabora platillos basados en carne de ave , carne de ave, con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Elabora platillos basados en carne de ave , carne de ave, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Elabora platillos basados en carne de ave , sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>

Actividades

1. Menciona al menos 5 platillos internacionales basados en carne de ave.
2. Describe 2 recetas internacionales basadas en carne de Ave y elabora una ficha técnica.
3. Prepara un platillo basado en carne de Ave y crear un video o PP y enviar a la profesora.