

Guía #3 PRODUCCION 12 3

El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
Educador JAIRO MORA RODRIGUEZ
Subárea: PRODUCCION AGRICOLA
Unidad de estudio: PRODUCTOS TRADICIONALES
Nivel: Duodécimo SECCION 12 3 AGRICOLA
Horario de atención a distancia de lunes a viernes
Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso
Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 4 al 8 de mayo 2020

1. Me preparo para hacer la guía

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

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Procesamiento del café.
Resultados de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> Explicar el proceso de industrialización del café
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Procesamiento del café. Tipos de café
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> Prudencia Sensibilidad ante la pérdida de la biodiversidad
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc. Materias primas para hacer café.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<p>Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas</p> <p>Contar con buena ventilación.</p> <p>Tener buena disposición</p>

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones En hojas que meto en el folder	<p>Se debe elaborar dos tipos de café (el que guste), tomar fotos y elaborar el flujo de proceso de cada uno. También puede hacer un video</p> <p>También debe contestar algunas preguntas en hojas y meterlas al folder</p>
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder	<p>¿Qué es café espresso ?</p> <p>¿Qué es un café latte ?</p>

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias
<p>Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse</p> <p>a) Elaborar los diferentes tipos de café SER CREATIVO</p> <p>B) Elabore un flujo para cada tipo de café</p>	<p>a) Fotos de los tipos de cafés</p> <p>B) flujos</p> 

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"/>
Leí las indicaciones con detenimiento.	<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.	
Elaboro diferentes tipos de café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Construyo los flujos de diferentes tipos de café	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?	
¿Qué enseñanza me dejó el valor o actitud desarrollado?	

GUIA 3 producción 12 3 "Autoevalúo mi nivel de desempeño".

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

Indicadores/competencias	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Explicar el proceso de industrialización del café	Menciono el proceso de industrialización del café	Construyo los flujos de diferentes tipos de café	Elaboro diferentes tipos de café
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>