


Colegio técnico Profesional La Suiza, Turrialba		GTA 1	
Nombre del docente: Douglas Steef Esquivel Muñoz			
Especialidad Técnica: Agro-Industria Alimentaria con Tecnología Agrícola			
Sub-área: AGRO - NEGOCIOS			
Unidad de estudio: Gestión Empresarial Nivel: Décimo sección técnica nocturna			
Canal comunicación: WhatsApp:62263727 correo: douglas.esquivel.munoz@mep.go.cr			
Horario atención: distancia 5:00pm a 9:00pmCentro educativo: de 5:00pm a 9:00pm			
Escenario1 ()2 ()3 ()4 ()		Período establecido para el desarrollo de la guía: 10/05/2021al 14/05/2021	

Nombre del estudiante: _____ sección:10-8 A / B

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar: Hojas blancas, lapicero, folder con su nombre para guardar sus evidencias, materiales vistos en clases, un lugar tranquilo, fresco.

Indicaciones generales: Las GTA se realizarán de la mejor manera posible con respuestas necesarias, creando así un nivel alto de aprendizaje.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
CONEXIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Aplica normas y cuidados que se deben de seguir para el buen uso de los computadores y del laboratorio de computo en preguntas dirigidas. • Distingue las reglas básicas para el uso y cuidado del equipo de cómputo. • Reconoce y pone en práctica los buenos hábitos de higiene y seguridad en el computador mediante un video proyectado en el laboratorio. • Estudia la posición correcta que se debe de tener frente a un computador, por medio de una imagen. CLARIFICACION <ul style="list-style-type: none"> • El docente de forma magistral explicará el tema, realizando preguntas generadoras a los estudiantes, proyectando videos relacionados con el tema y llevándolos al laboratorio donde se podrán llevar a cabo prácticas. COLABORACION <ul style="list-style-type: none"> • Junto a los estudiantes se realiza un análisis de los temas a desarrollar y retornaremos de los buenos hábitos que se tienen en frente del computador. CONSTRUCCION <ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes realizan las actividades presentes en la GTA. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realización de preguntas de las normas básicas del computador. ✓ Elaboración de una lluvia de ideas para los hábitos de higiene que se deben de tener en un computador ✓ Identificar posiciones correctas e incorrectas que se deben de tener frente a un computador por medio de imágenes. 	Hogar () Hogar () Centro educativo () Hogar () Hogar () Centro educativo ()	Tipo: () Conocimiento () Desempeño () Producto

Actividad 1 preguntas:

1. ¿Qué es una computadora?
2. Mencione partes de la computadora
3. ¿Qué es Hardware y Software?
4. ¿Qué cuidados se deben de tener con el equipo de cómputo?
5. ¿Qué cuidados debe de tener con el teclado?

Actividad 2 estudiar la siguiente lluvia de ideas, para los hábitos de higiene que se deben de tener en un computador e implementarlos en el laboratorio de computo:

BUENOS

1-Protegerla durante los rayos del sol.

2-No comer o beber mientras se usa la computadora personal.

HABITOS

3-Tener la batería de seguridad de voltaje.

4- Mantenerla computadora apagada mientras no se usa en periodos largos.

EN EL COMPUTADOR

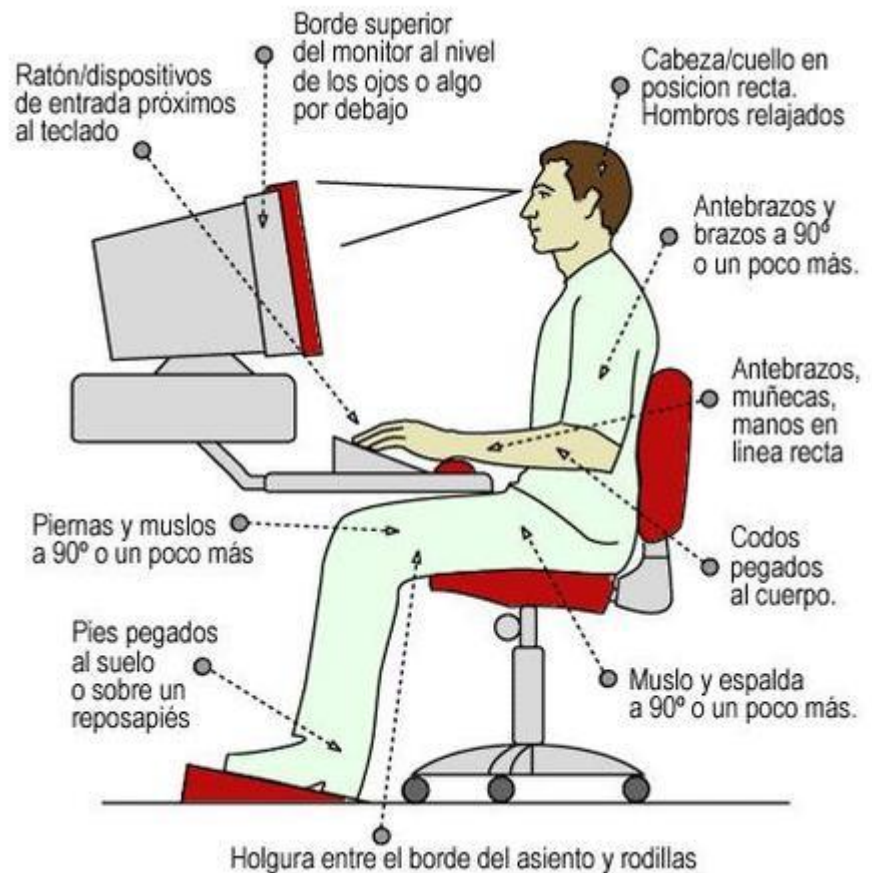
5- Mantenimiento a la computadora personal.

6- Mantenerla en un lugar adecuado.

Actividad 3:

estudie la posición correcta que se le adjunta en la imagen:

1. Cabeza/ cuello en posición recta, hombros relajados.
2. Antebrazos y brazos a 90° o un poco más.
3. Antebrazos, muñecas manos en línea recta.
4. Codos pegados al cuerpo.
5. Muslo y espalda a 90° o un poco más
6. Pies pegados al suelo o sobre un reposapiés
7. Piernas y muslos a 90° o un poco más.
8. Ratón / dispositivos de entrada próximos al teclado.
9. Borde superior del monitor al nivel de los ojos o algo por debajo



AGRO-INDUSTRIA ALIMENTARIA AUTO EVALUACION EVIDENCIA DESEMPEÑO	no logrado 1	En proceso 2	Logrado 3
1. Leí las indicaciones con detenimiento			
2. Revise mi trabajo que estuviera completa la información solicitada			
3. Comprendo los pasos de la agroindustria alimentaria en cada sub-área			
4. Me siento parte de la especialidad, me identifico y aprendo con los temas explicados por el docente			
5. Me siento satisfecho con el trabajo elaborado de mi parte.			