

## 1. Guía

### 1. Guía de trabajo autónomo

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

**Nombre del docente:** Lic 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:** Cocina fusión Costarricense.

**Nivel:** 11-10

**Horario de atención a distancia:** LUNES Y JUEVES de 5:00pm a 9:00pm según horario.

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

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

**Periodo establecido para el desarrollo de la guía:** Abril, 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. Planificar menús costarricenses.
2. Fusionar los productos alimenticios de la provincia donde vive, con la cocina internacional.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p><b>Conexión</b>  <b>El estudiante reconoce mediante un Video los elementos básicos de un menú</b></p> <p><b>Conexión. clarificación</b>  <b>El estudiante relata los elementos básicos de un menú, por medio de un documento en word</b></p> <p><b>Construcción-aplicación</b>  <b>Desarrolla un menú con platillos de la provincia de Cartago.</b></p> <p><b>Aplicación</b>  <b>El estudiante ejemplifica los diferentes los principales platillos de la provincia de Cartago. Por medio de la elaboración de un menú.</b></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><b>Conexión</b>  La docente introduce el tema sobre los platillos mas representativos de la provincia de Cartago, una presentación en PP</p> <p><b>Clarificación- Colaboración</b>  Los estudiantes elaboran uno de los platillos más representativos de la provincia de Cartago.</p> <p><b>Construcción/Aplicación:</b>  Los estudiantes describen por medio de un video todo el proceso a seguir para la elaboración del platillo representativo de la provincia de Cartago.</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>

<b>“Autoevalúo mi nivel de desempeño”</b>			
<b>Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.</b>			
<b>Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador</b>			
	<b>Niveles de desempeño</b>		
	<b>Inicial</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Avanzado</b>
1. Enumera claramente los elementos básicos de un menú.	Enumera los elementos básicos de un menú, con mucha dificultad y errores.	Enumera los elementos básicos de un menú, con alguna dificultad y pocos errores.	Enumera los elementos básicos de un menú, sin ninguna dificultad.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Diferencia eficazmente platillos fusionados en la cocina costarricense.	Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense, con mucha dificultad y errores	Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense., con alguna dificultad.	Diferencia platillos fusionados en la cocina costarricense, sin dificultad y de manera correcta.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Elabora sin error fusiones de platillos de la cocina costarricense	Elabora fusiones de platillos de la cocina costarricense, con mucha dificultad y errores.	Elabora fusiones de platillos de la cocina costarricense, con alguna dificultad y algunos errores.	Elabora fusiones de platillos de la cocina costarricense, sin dificultad y sin errores.

### ACTIVIDADES

1. Elabora un menú con los platillos más representativos de CR.
2. Fusiona un platillo representativo de la provincia de Cartago
3. Graba un video cuando está preparando el platillo representativo de la provincia de Cartago.

