

Guía # 3 ELEMENTOS 11

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
Unidad de estudio: INOCUIDAD
Subárea: Elementos de Gestión
Nivel: Undécimo
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 de mayo 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"> • Normativas en inocuidad • Buenas prácticas |
| Resultados de aprendizaje | <ul style="list-style-type: none"> • Menciona los principales aspectos relativos a normativa |
| Contenidos | <ul style="list-style-type: none"> • Normativa nacional • Buenas prácticas |
| Valores o actitudes | <ul style="list-style-type: none"> • Prudencia: tener conciencia de todo lo que nos rodea con la capacidad de anticiparse a los hechos |
| 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. |
| 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 | <p>En este trabajo debe responder varias preguntas. Completar cuadro con respecto a las normas y además en las buenas practicas debe hacer un trabajo en su casa</p> |
|--------------|--|

| | |
|--|---|
| Actividad o Preguntas para reflexionar y responder en cuaderno o en hojas para el folder | ¿Qué son buenas prácticas de manufactura? |
|--|---|

3. Pongo en práctica lo aprendido

| Actividades para el aprendizaje | Evidencias | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------------|---------|---------------------|--|--------|--|-------------------------|--|------|-----------|-----------|--------|--|--|--------------|--|--|------------|--|--|-------------|--|--|------------------------|--|--|
| Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse. Contestar en hojas y colocar en folder | a) Cuadro 1 aspectos de normas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a) Completar el cuadro sobre aspectos de normativas de inocuidad | <table><tr><td>Institución nacional</td><td>Función</td></tr><tr><td>Ministerio de salud</td><td></td></tr><tr><td>SENASA</td><td></td></tr><tr><td>Ministerio de educación</td><td></td></tr></table> <p>B) Mencione otras instituciones privadas e internacionales que regulan la inocuidad</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Evaluación de la casa</p> <table><tr><td>área</td><td>negativos</td><td>positivos</td></tr><tr><td>Cocina</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Refrigerador</td><td></td><td></td></tr><tr><td>congelador</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Área frutas</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Puerta de refrigerador</td><td></td><td></td></tr></table> | Institución nacional | Función | Ministerio de salud | | SENASA | | Ministerio de educación | | área | negativos | positivos | Cocina | | | Refrigerador | | | congelador | | | Área frutas | | | Puerta de refrigerador | | |
| Institución nacional | Función | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ministerio de salud | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SENASA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ministerio de educación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| área | negativos | positivos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cocina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Refrigerador | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| congelador | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Área frutas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puerta de refrigerador | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b) Determine aspectos negativos con respecto a la inocuidad y a buenas prácticas de manufactura en su casa y los diferentes compartimientos de | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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. |  |  |
| Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados |  |  |
| Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado |  |  |
| Considero satisfactorio el trabajo que realicé. |  |  |
| Leí las indicaciones con detenimiento. |  |  |

| 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. | | |
| Registro los principales aspectos relativos a normativa sobre inocuidad |  |  |
| Determino la importancia de la aplicación de buenas prácticas en los procesos de producción agrícola |  |  |

| GUIA 3 ELEMENTOS 11 “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 |
| Menciona los principales aspectos relativos a normativa | Determino la importancia de la aplicación de buenas prácticas en los procesos de producción agrícola | Menciono los principales aspectos relativos a normativa sobre inocuidad | Registro los principales aspectos relativos a normativa sobre inocuidad |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

