



**GUIA DE TRABAJO AUTÓNOMO #2**  
**Del 18 de mayo al 05 de junio, 2020**

Institución educativa: **Colegio Técnico Profesional La Suiza**

Nombre del docente: **Prof. Yury Aguilar Salmerón**

Especialidad Técnica: **Turismo A Y B**

Subarea : **Cocina Básica**

Unidad de estudio: **Huevos y Desayunos**

Canal de comunicación: **WhatsApp, correo electrónico, teams.**

**Si tienes alguna duda o consulta, puedes contactarme todos los días de 7am a 9pm**

<b>Tema(s)</b>	<b>Demuestra los métodos de preparación de los alimentos. Identificar los utensilios básicos de cocina.</b>
<b>Objetivo</b>	Resolver situaciones relacionadas con la elaboración de desayunos y huevos en el campo de la hotelería y el turismo
<b>Contenidos</b>	Desayuno: • Típico. • Continental. • Americano. • Bermuda.
<b>Valores o actitudes</b>	Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas.
<b>Materiales o recursos que necesita</b>	Cuaderno, folder, lápices de color, lapiceros, hojas de color, hojas blancas, internet (opcional), WhatsApp, computadora (opcional)
<b>Indicaciones generales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</li><li>• Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</li><li>• Cuide su caligrafía y ortografía.</li><li>• Trabaje en forma limpia y ordenada</li></ul>

## **ACTIVIDADES**

- 1. Realice un mapa conceptual e indique con sus propias palabras, los diferentes tipos de desayunos.**

Para realizar esta actividad se apoyan del documento Word que será enviada a sus correos,  
Whatssap.

- 2. Realice lo siguiente**

**Anote los elementos que componen los diferentes tipos de desayunos**

- 1. Desayuno típico:**



- 2. Desayuno americano:**
  - 3. Desayuno continental:**
  - 4. Desayuno bermuda:**
  - 5. Desayuno ingles**
  - 6. Desayuno buffet**
  - 7. Desayuno francés**
  - 8. Desayuno tipo tropical**
- 
- 3. Elabore un tipo de desayuno (libre elección) y mediante un video explique cual son los elementos que lo componen.**

**Creo firmemente que casi todo es cuestión de actitud.**

**No se trata de lo que ocurre, sino de cómo lo afrontas.**

**Espero verlos muy pronto**

**Prof: Yury**









**GUIA DE TRABAJO AUTÓNOMO 11-13**  
**Del 18 de mayo al 05 de junio, 2020** Guía #2

**Autoevaluó mi nivel de desempeño**

Al terminar por completo el trabajo, autoevaluó el nivel de desempeño alcanzado.

¿Cuáles nuevos aprendizajes logre con las actividades realizadas?

¿Qué aprendizaje para la vida obtuve en el trabajo realizado?

<b>Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender</b>	
Reviso las acciones realizadas <b>durante</b> la construcción del trabajo.	
Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Leí las indicaciones con detenimiento?	 
¿Anote las definiciones solicitadas?	 
¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?	 
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?	