



“alimentando el sabor de aprender”

Dirección Regional Turrialba-Jiménez

Colegio Técnico Profesional La Suiza

Departamento de Agroindustria Alimentaria

Taller Exploratorio: Industrialización de Frutas y Hortalizas

Prof. Jairo Mora Rodríguez

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN SUMATIVA

Nivel: 9° Valor: 20% Total Puntos 21 puntos

Puntos Obt. ____ Nota ____ Porc. Obt. ____

Nombre y apellidos: _____ Sección: 9-4_

Fecha de envío al estudiante:

Fecha de devolución al docente:

Firma de padre de familia o encargado: _____



Medio para enviar las evidencias: WhatsApp, Teams

Instrucciones Generales:

- Lea cuidadosamente todo el instrumento antes de responderlo.
- Siga las instrucciones de la práctica.
- Recuerde que debe enviar al docente 4 fotografías suyas durante el proceso y producto final.

Resultado de Aprendizaje: Elaborar un producto (conserva de mango), que cumpla con todas las normas de higiene y calidad, para su consumo.

Nota: si por razones económicas no puede hacer la prueba, por favor comunicarse con el docente

Técnica Resolución de Ejercicios:

De acuerdo a lo estudiado en las GTA # 5, sobre productos hortofrutícolas, se realizará conserva de mango.

Ingredientes:

4 mangos

½ tapa de dulce

½ litro de agua

Canela en astilla

Preparación:

1. Lave los mangos y pélelos.
2. Pique los mangos en tiras gruesitas y apártelos.
3. En una olla derrita la tapa de dulce en el agua, a temperatura media.
4. Agregue el mango y la canela, cocine hasta que la miel se ponga espesa, revolviendo cuidadosamente.
5. Espere a que se enfríe y disfrútelas.
6. Para cada paso debe haber una evidencia donde usted salga en el proceso (foto o video)



“alimentando el sabor de aprender”

Rubrica de Evaluación del Estudiante (Uso del profesor)

Indicadores del aprendizaje esperado	Puntos del indicador	Escala			
		1	2	3	total
1. Utiliza la vestimenta correcta para realizar la práctica (gabacha y cubre cabello)	3	Aplica de forma incorrecta protocolo inicial y no utiliza la ropa adecuada	Aplica parcialmente protocolos y Utiliza solo gabacha o cubre cabello	Aplica protocolos al 100% y Utiliza la vestimenta correcta	
2. Realiza la limpieza y desinfección del área de trabajo	3	No realiza la limpieza del área	Limpia solo una parte del área de trabajo	Limpieza total del área de trabajo	
3. Lava los utensilios que necesitará para realizar la práctica	3	No lava los utensilios que utilizará	Lava algunos de los utensilios que necesitará	Lava todos los utensilios a utilizar	
4. Sigue las instrucciones para realizar la práctica	3	No sigue instrucciones	Sigue parcialmente las instrucciones	Sigue todas las instrucciones al realizarla práctica	
5. Cumple con los materiales solicitados	3	No presenta materiales	Presenta solo algunos de los materiales solicitados	Presenta todos los materiales solicitados	
6. Mantiene el orden y el aseo durante la realización de la práctica	3	No práctica el orden y aseo	No mantiene el orden al realizar la práctica	Mantiene el orden y aseo durante la práctica	
7. El producto final demuestra buena apariencia	3	No muestra el producto final	El producto final no demuestra buena apariencia	El producto final demuestra buena apariencia	
Total de puntos de escala:	21				
Puntos Obtenidos:					



“alimentando el sabor de aprender”