

Centro Educativo:	CTP La Suiza – SECCIÓN TÉCNICA NOCTURNA
Nombre del docente:	Yury Aguilar Salmeron
Especialidad:	Turismo Alimentos y Bebidas
SUBAREA:	Cocina Básica
Unidad de Estudio:	UNDÉCIMO AÑO
Nivel:	Lunes, Martes y Mierc de 5 a 9 p.m.
Hora de atención:	Whatsapp - correo - Teams
Canal de comunicación:	Semana: del 27 al 31 de julio
Periodo para el desarrollo de la guía:	Del 10 al 14 de agosto

Tema:	Huevos y Desayunos
Resultados de aprendizaje	1. Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.
Contenidos:	<p>Desayunos típicos en mesa buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gallo pinto. • Huevos. • Plátanos. • Tortillas. • Natilla • Queso. • Picadillo. • Carne en salsa. • Embutidos. • Fruta. • Bebidas.
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para aprovechar racionalmente las materias primas
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno, folder, lápices de color, lapiceros, hojas de color, hojas blancas, internet (opcional), WhatsApp, computadora (opcional)
Indicaciones Generales	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo. • Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación. • Cuide su caligrafía y ortografía. • Trabaje en forma limpia y ordenada





Actividades a Realizar

Actividades: Lea la siguiente información

DESAYUNOS TÍPICOS EN MESA BUFFET

MESA BUFFET

Las estaciones o mesas buffet es una tendencias que, además de ser el perfecto aliado para los banquete.

En un buffet, el comensal encuentra la comida lista para ser consumida en una mesa de grandes dimensiones. De esta manera, cada persona puede servirse lo que desea y en la cantidad que quiera.

Esto facilita dar de comer a muchos individuos de manera simultánea, ya que no deben tomarse distintos pedidos ni se necesita personal que acerque cada plato hasta una mesa en particular.

Buffet, Manera o estilo de servir una comida menos formal que el tradicional banquete.

Incluye la preparación de una serie de bocadillos, pasteles, entremeses, etc. Ideales para que cada comensal se sirva lo que le apetece, este autoservicio se denomina “Self - Service”, o bien para ser ofrecidos por un anfitrión o por un personal de servicio. Una de las características de este sistema es la variedad de platillos presentados, que pueden ser dependiendo de la ocasión, simples, elegantes y muy elaborados y hasta extravagantes.

Tipos de buffet.

Es importante diferenciar cada uno de ellos a la hora de saber lo que pretendemos de nuestros invitados, si es que se lo servimos nosotros, si es que vamos a tener a alguien para servir, si los invitados se sirven por si solos, o si le vamos a servir lo que nosotros queramos para darles la posibilidad de probar todo lo que preparamos.

Existen 4 tipos de Buffet:

- **Servicio a la mesa**
- **Asistido**
- **Autoservicio**
- **Degustación**



- **Servicio a la mesa:** Es el servicio en que nuestros invitados elijen lo que quieren comer, de una mesa expositora, y una persona (camarero) se la va sirviendo. El invitado recién toca el plato cuando ya está ubicado en la mesa.

Buffet Asistido: Al igual que el anterior, nuestros invitados escogen lo que quieren comer, pero la diferencia está en que al final el invitado se lleva el plato a la mesa.

Autoservicio: Este es el Buffet que más gusta, a anfitriones e invitados, porque son más simples más rápido, porque es más fácil de armar, y porque es más barato. En este el invitado mismo se sirve de la mesa expositora, a placer todo lo que desea comer, la mayoría de las veces cotidianamente se hacen básicamente de ensaladas y algún corte de carne fría.

Degustación:

Llamado también Lunch o Aperitivo. Este es cuando nosotros queremos hacer una exposición de determinada cantidad de productos en forma fraccionada que de tal manera nuestros invitados puedan probarlos todos. La ventaja de este servicio en diferencia con los demás es que se puede dar de pie, y la desventaja es que está lejos de ser económico, por lo contrario, al anterior, este conlleva una gran disponibilidad horaria para el armado, a la hora de dar el servicio contar con personal extra eleva el presupuesto.













Actividades	PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
Actividad 1.	<p>1. Realice una Práctica de montaje de mesas buffet con desayunos típicos y haga una presentación en power point con las fotografías, subirlas a teams y enviarla por WhatsApp o enviarla al correo yury85@hotmail.es</p>
Actividad 2.	<p>2. Analice lo siguiente y rellene los siguientes espacios con la palabra correcta según los tipos de buffet</p> <div data-bbox="771 483 1209 934" data-label="Diagram"> </div>
Actividad 3.	<p>Defina el concepto de Mesa Buffet: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Anote cuales son los componentes de un desayuno típico:</p>



AUTOEVALUACIÓN GUIA DE TRABAJO AUTÓNOMO #4

Matriz de autorregulación y evaluación:

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo. Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Leí las indicaciones con detenimiento?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
¿Anoto las definiciones solicitadas?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo. Marca una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Leí mi trabajo para saber si es comprensible lo escrito o realizado?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
¿Al realizar la guía de trabajo autónomo, Qué puedo mejorar o que puedo cambiar para entender mejor?	

RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN

"Autoevalúo mi nivel de desempeño"			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Leí el material con contenidos sobre desayunos típicos en mesa buffet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Realiza la práctica de montaje de mesa tipo buffet con desayuno típico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Anota los diferentes tipos de buffet en la imagen correspondiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Define los conceptos solicitados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Para saber qué nivel representa mejor mi nivel de desempeño, leo la siguiente información			
INICIAL	Me cuesta comprender lo que hay que realizar, tengo que leer varias veces el material para hacer las actividades, pues se me confunden algunos conceptos y debo pedir ayuda.		
INTERMEDIO	Mi respuesta es bastante completa y aunque en algún momento se me confunden un poco los conceptos puedo realizar las actividades sin ayuda.		
AVANZADO	Todo lo hago de forma completa y no me cuesta realizar las actividades propuestas. Identifico sin ninguna confusión lo que se me solicita.		

