

Colegio técnico Profesional La Suiza, Turrialba		
Nombre del docente: Douglas Steef Esquivel Muñoz		
Especialidad Técnica: Agro-Industria Alimentaria con Tecnología Agrícola		
Sub-área: <b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD</b>		
Unidad de estudio: Gestión Empresarial Nivel: Décimo sección técnica nocturna		
Canal comunicación: WhatsApp:62263727 correo: douglas.esquivel.munoz@mep.go.cr		
Horario de atención: distancia 5:00pm a 9:00pmCentro educativo: de 5:00pm a 9:00pm		
Escenario1 ( )2 ( )3 ( )4 ( )Período establecido para el desarrollo de la guía: <b>20/05/2021al 17/07/2021</b>		
Nombre del estudiante: _____sección:10-8 A / B		
<b>II Parte. Planificación Pedagógica</b>		
<b>Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:</b>	Hojas blancas, lapicero, folder con su nombre para guardar sus evidencias, materiales vistos en clases, un lugar tranquilo, fresco.	
<b>Indicaciones generales:</b>	Las GTA se realizarán de la mejor manera posible con respuestas necesarias, creando así un nivel alto de aprendizaje.	

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<b>CONEXIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Define el control microbiano en la alteración y la conservación de alimentos en la planta agroindustrial, por medio de preguntas que se realizaran de un anexo incluido en las GTA.</li> <li>Identifica los diferentes tipos de control microbiano por medio de una lectura que se colocara en la GTA.</li> <li>Reconoce el modo de acción de los agentes antimicrobianos por medio de explicación en clase y respondiendo unas preguntas en sus G.T.A.</li> </ul> <b>CLARIFICACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Por medio de la clase magistral se explicará la importancia de los microorganismos y su control microbiano en la alteración y conservación de los alimentos.</li> </ul> <b>COLABORACION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona como se puede afectar el control microbiano y los métodos del mismo esto explicado en la clase.</li> <li>Estudia los modos de acción de agentes antimicrobianos.</li> </ul> <b>CONSTRUCCION</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de las GTA en la cual se llevará a cabo: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Define y contesta las preguntas de la alteración y conservación de alimentos de la planta.</li> <li>➤ Identificación de los tipos de control microbiano.</li> <li>➤ Métodos de acción de los agentes antimicrobianos por medio de preguntas.</li> </ul> </li> </ul>	Hogar ( ) Centro educativo ( )  Hogar ( ) Hogar ( )  Centro educativo ( )  Centro educativo ( )	Tipo: ( ) Conocimiento <hr/> ( ) Desempeño <hr/> ( ) Producto <hr/>

### Actividad 1: preguntas

1. ¿Cuáles son los 3 métodos básicos del control microbiano?
2. ¿cuáles son los principales agentes o procesos físicos para el control de microorganismos?
3. ¿Qué es la remoción?
4. ¿Qué es la aplicación de temperaturas altas?
5. ¿Qué es la disminución de temperaturas?
6. ¿Cuáles son los agentes químicos con los que se trata el control de microorganismos?
7. ¿cite algunos ejemplos de los desinfectantes?
  - a. El fenol
  - b. El alcohol etílico
  - c. Los halógenos
  - d. Los metales pesados
  - e. Los detergentes
  - f. Los ácidos y los álcalis
8. ¿Qué son los preservantes químicos utilizados en alimentos?
9. ¿Realice el cuadro de los preservantes químicos utilizados en los alimentos

AGRO-INDUSTRIA ALIMENTARIA AUTO EVALUACION EVIDENCIA DESEMPEÑO	no logrado 1	En proceso 2	Logrado 3
1. Leí las indicaciones con detenimiento			
2. Revise mi trabajo que estuviera completa la información solicitada			
3. Comprendo los pasos de la agroindustria alimentaria en cada sub-área			
4. Me siento parte de la especialidad, me identifico y aprendo con los temas explicados por el docente			
5. Me siento satisfecho con el trabajo elaborado de mi parte.			

