



Del al de del 2021

“alimentando el sabor de aprender”

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: JAIRO MORA R **Medio de contacto:** 89809168

Especialidad/ Taller: Industrialización de Frutas y Hortalizas

Unidad de Estudio: Elaboración de Derivados de Frutas y Hortalizas

Nivel: Noveno

Horario de atención a distancia: lunes a viernes de 7 am a 4:30 pm

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Nombre del Padre o encargado: _____ **Firma:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Del al de del 2021

Fecha de devolución de la guía:

Medio para enviar las evidencias: TEAMS, correo

jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr, WhatsApp

II Parte. Planeación Pedagógica

<p>Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar: (Importante considerar la situación de cada uno de los estudiantes)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Material proporcionado por el docente • (hojas, lapiceros, lápiz, computadora, lápices de color, herramientas tecnológicas, insumos, material de reciclaje u otros)
<p>Indicaciones generales:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realice la práctica cuidadosamente. • Solicite la supervisión de un adulto. • Cuide la higiene al manipular los alimentos • Asegúrese de contar con todos los ingredientes solicitados • Recuerde tomar fotos, durante el desarrollo de la práctica, ya que estas serán las evidencias de que desarrollo el producto.

Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

- Relacionar los procesos mínimos en vegetales.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
ACTIVIDAD 3 Elabore un picadillo de chayote, PUEDE CAMBIAR LA RECETA . DEBE APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD. ENVIAR FOTOS O VIDEO Realizarlo en el anexo	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: () Conocimiento () Desempeño (X) Producto

PICADILLO DE CHAYOTE

Ingredientes

- ½ cebolla, picada
- ½ pimiento rojo, picado
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 2 mazorcas de maíz o 1 taza de maíz sin cáscara (fresco o enlatado)
- 4 chayotes, picados
- 300 g de carne mechada (carne picada)
- 2 cucharaditas de achiote molido
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de salsa Lizano (o salsa Worcestershire)
- 250 ml de caldo de carne
- ½ manojo de cilantro, picado
- 4 cucharadas de aceite vegetal

Instrucciones

1. Sofría la cebolla en una sartén caliente con aceite.
2. Agregue el pimienta, el ajo y el orégano y continúe salteando durante un par de minutos.
3. Agregue el maíz y la mitad del caldo de carne.
4. Hierva a fuego medio durante 5 minutos si usa maíz fresco. Si usa maíz enlatado, puede saltarse este paso.
5. Incorpore el chayote picado, la carne y la mitad restante de caldo de carne.
6. Sazone con achiote, comino, sal y salsa Lizano.
7. Cubra y deje hervir.
8. Cocine a fuego medio-bajo durante unos 40 minutos o hasta que el chayote esté tierno.
9. Agregue el cilantro.
10. Sirva con tortillas de maíz, arroz blanco, frijoles o ensalada.



Rubrica de Evaluación del Estudiante

(Uso del profesor)

Indicadores del aprendizaje esperado	Puntos del indicador	Escala			
		1	2	3	
1. Utiliza la vestimenta correcta para realizar la práctica (gabacha y cubre cabello)	3	No utiliza la ropa adecuada	Utiliza solo gabacha o cubre cabello	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:					

