

Guía de trabajo autónomo 12-3

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
 Educador JAIRO MORA RODRIGUEZ
 Subárea: PRODUCCION AGRICOLA
 Unidad de estudio: PRODUCTOS TRADICIONALES Nivel: Duodécimo SECCION 12 3 AGRICOLA
 Horario de atención a distancia de lunes a viernes horario de clases
 Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso
 Periodo para el desarrollo de la guía:
 ➤ Semana del 8 al 12 de junio: retomar portafolio y trabajos atrasados
 ➤ Semana del 15 al 19 de junio: Elaborar flujo y colección
 ➤ Semana del 22 al 26 de junio: elaborar producto granos básicos

1. Me preparo para hacer la guía


Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Relaciones estructurales y tipos de confites. <p>Granos básicos (cereales)</p>
Resultados de aprendizaje	<p>Describe elementos en la elaboración de confites y chocolates</p> <p>Elabora típicas y regionales utilizando granos básicos</p>
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Relaciones estructurales y tipos de confites. Composición Nutrición Tipos de dulces granos básicos
Valores o actitudes	<p>Solidaridad</p> <p>Interés por el logro de metas que nos benefician a todos</p>
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<p>Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas</p> <p>Contar con buena ventilación.</p> <p>Tener buena disposición</p>

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones En hojas que meto en el folder	<p>En este trabajo debes contestar algunas preguntas, dentro de tus posibilidades ver el video que está en el link es solo de apoyo, debes elaborar un producto y hacer una colección de envolturas de confites</p>
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder	<p>¿Qué es la glucosa?</p> <p>¿Cómo puedes ser solidario en esta época?</p>

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias
<p>Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse</p> <p>A) Leer la información, subrayar el vocabulario desconocido y definirlo, luego responder las preguntas y elaborar un flujo creativo del confite, describa cada paso.</p> <p>responder en forma clara y ordenada puede ser en el cuaderno o utilice hojas.</p> 	<p>CONFITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pasta</u> de azúcar y algún otro ingrediente, en forma de bolitas. • <u>Proceso general</u> • Los productos de confitería normalmente están obtenidos por cocción de: <ul style="list-style-type: none"> • Solución de azúcar con Jarabe de Glucosa • Solución de azúcar con Azúcar invertido • Solución de azúcar con Jarabe de Glucosa / Azúcar invertido hasta la concentración del jarabe a una temperatura de cocción: 110 - 160 °C, la textura final, dura o blanda, depende por mucho del contenido de agua residual (1- 25%), lo cual depende de la temperatura de ebullición aplicada. • Aireación (estirado del azúcar, aireación con agentes de batido, aireación química), • Cristalización (micro-cristalización, granulación/torneado, proceso de confitado, proceso de escarchado). • Proceso de llenado (rellenos con agua, rellenos con grasa, rellenos en polvo). • Tipos de dulces. • Azúcar cristalizado: <ul style="list-style-type: none"> Cande, fondant, funge • Azúcar no cristalizado <ul style="list-style-type: none"> o Caramelos o Chiclosos o Gomoso <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Qué es un confite? 2. ¿Cómo se clasifican los confites? 3. Hacer una colección de 20 diferentes envolturas de confites, pegarlas y describirlas en hojas. Buscar 5 recetas de confituras. 4. Elaborar un producto utilizando granos básicos, evidenciar que usted lo hizo con fotos o video. anotar receta. <p>Recomiendo ver los siguientes videos</p> <p>https://youtu.be/EPpIXpe-MFw</p> <p>https://youtu.be/sijEfa9eklo</p> <p>https://youtu.be/UxC1McHpcZU</p>

En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.	
Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuadas durante la construcción del trabajo.	
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de trabajo autónomo.	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.	
Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado a través de la autoevaluación.	
Menciono el proceso de elaboración de confituras	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Describo el proceso de elaboración de confites	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Elaboro producto tradicional con granos básicos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?	
¿Cómo mejor el combate hacia el COVID 19?	

"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
Describe la composición nutricional de las materias primas en la elaboración	Reconoce los pasos en la elaboración de confites	Describe los pasos en la elaboración de confites	Explico los pasos en la elaboración de confites
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

"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
Elabora típicas y regionales utilizando granos básicos	Reconozco las materias primas y receta requerida	Utilizo los equipos y técnicas requeridas para elaborar producto	Presento el producto terminado apropiadamente
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>