



El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Educador/a: Yury Aguilar Salmerón

Nivel: Duodécimo grado

Unidad de estudio: Cocina Fusión

Propósito: Elaborar recetas de la cocina costarricense, con el fin de brindar servicios de alimentación de calidad internacional.

Asignatura: Turismo A y B sección nocturna **Horario de atención:** 7 am a 9 pm



1. Me preparo para hacer la guía

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

Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Para este trabajo debo contar con los siguientes materiales: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Computadora, cuaderno, lápiz, lapiceros, hojas blancas, folders Material proporcionado por la docente
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<ul style="list-style-type: none"> Debo ubicarme en un lugar apropiado. Evito distractor, ruido, televisión o radio para no afectar mi concentración. Contar con buena iluminación Me lavo las manos con agua y jabón antes y después de realizar el trabajo.
Tiempo en que se espera que realice la guía	<ul style="list-style-type: none"> Requiero de un tiempo aproximado de 60 minutos para realizar cada ejercicio, sino concluyo en este tiempo debo retomar para el siguiente día y así sucesivamente hasta que logre completarlo.



2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> Retomaremos el tema de cocina fusión, Determinar las diferentes generalidades gastronómicas de las provincias del país, con respecto a su idiosincrasia y cultura.
--------------	--



	<ul style="list-style-type: none">Envío material que deben presentar los estudiantes acerca de los temas vistos en clase.
Actividad Preguntas para analizar, repasar y responder	<p>Actividad 1</p> <ul style="list-style-type: none">Acceda al material y guías visto en clase y proceda a realizar los ejercicios proporcionados por la docente en la sección de Anexos <p>Actividad 2</p> <ul style="list-style-type: none">Acceda al material y guías visto en clase y proceda a realizar los ejercicios proporcionados por la docente en la sección de Anexos <p>Actividad 3</p> <ul style="list-style-type: none">Acceda al siguiente link https://www.youtube.com/watch?v=HDv08n0VQUs y proceda a realizar los ejercicios proporcionados por la docente en la sección de Anexos <p>Actividad 4</p> <ul style="list-style-type: none">Acceda al material y guías visto en clase y proceda a realizar los ejercicios proporcionados por la docente en la sección de Anexos











3. Pongo en práctica lo aprendido en clase









Indicaciones	<ul style="list-style-type: none">• Cada estudiante debe desarrollar los ejercicios proporcionados en la sección de anexos con el fin de desarrollarlos después de repasar el material visto en la clase, a manera de repaso. Los ejercicios serán ejecutados según corresponda, el material a utilizar será el proporcionado por la docente y deberán guardar el material desarrollado primeramente en una carpeta en su computadora, luego en un dispositivo USB extraíble, correo electrónico para presentarlo a la docente.• Esta guía le brinda información paso a paso al estudiante en el desarrollo de cada ejercicio, donde el estudiante pondrá en evidencia las habilidades en el desarrollo de las actividades.• Al finalizar estos ejercicios los estudiantes tendrán la capacidad de tener un mejor manejo de las herramientas antes mencionadas, saber el uso adecuado por ejemplo de las formulas en Excel, las sangrías en Word.• El estudiante puede investigar sobre el tema si no le queda claro algún concepto o práctica, ya sea con algún familiar que conozca del tema.
Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse	<ul style="list-style-type: none">• Debe leer las indicaciones y tareas solicitadas• Subraye lo que no comprende.• Al finalizar realice una revisión de lo solicitado para verificar que este completo.



Matriz de autorregulación y evaluación en la guía de trabajo autónomo:

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?	 
¿Subrayé las palabras que no conocía?	 
¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?	 
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?	 

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?	 
¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado?	 
¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?	 



Anexo 1

Practica

Indicaciones:

Actividad 1

Anote los nombres de platillos y bebidas representativos de Costa Rica, Según cada provincia.

Puntarenas

Limón

Guanacaste

Heredia

Cartago

San José

Alajuela



Actividad 2

Con el material visto En Clase

Elabore un resumen sobre la gastronomía costarricense

Actividad 3

Responda las siguientes preguntas

Para la gastronomía costarricense

¿Qué es un casado?

¿Qué es un Churchill?

¿Qué es un apretado?

Actividad 4

Elabore un menú con platillos representativos de la provincia de Cartago

Elabore un platillo representativo de la provincia de Cartago, tomar fotos y enviarlo por whatsapp.