

Guía #1 ELEMENTOS 11

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

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
Educador: JAIRO MORA RODRIGUEZ
Unidad de estudio: INOCUIDAD
Subárea: Elementos de Gestión
Nivel: Undécimo
Horario de atención a distancia de lunes a viernes
Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso
Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 20 al 24 de abril 2020

1. Me preparo para hacer la guía

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











Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> • inocuidad
Resultados de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> • Describe los procesos implicados en la implementación de la inocuidad
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> • Inocuidad • Alimentos Términos de peligro • A corto plazo • Mediano plazo • Largo plazo • Calidad e inocuidad • Definición • Percepción • Obligatoriedad • Operaciones unitarias de los procesos
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Prudencia: tener conciencia de todo lo que nos rodea con la capacidad de anticiparse a los hechos
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 este trabajo debe responder varias preguntas. También debes completar algunos cuadros.
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder en cuaderno o en hojas para el folder	<p>¿Qué es inocuidad?</p> <p>¿Cómo se reconoce un alimento de alto riesgos?</p>

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias		
Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse	a) ¿Cual es la diferencia entre calidad e inocuidad?		
a) Debe contestar las preguntas	b) ¿Qué se escompone mas rapido el arroz crudo o frijoles cocinados, ¿ Porqué ?		
b) Complete el cuadro clasificando los alimentos de alto bajo riesgo e indique la razón	alimento	clasificacion	Razon
	Carne fresca		
	Harina		
	Leche		

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.		
Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados		
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado		
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.		
Leí las indicaciones con detenimiento.		

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.		
Identifico el concepto de inocuidad		
Reconozco la deferencia entre inocuidad y calidad		
Reconozco los alimentos de alto riesgo		

GUIA 1 ELEMENTOS 11 “Autoevalúo mi nivel de desempeño”.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Describe los procesos implicados en la implementación de la inocuidad	Identifico el concepto de inocuidad	Reconozco la deferencia entre inocuidad y calidad	Reconozco los alimentos de alto riesgo
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>