



GUÍA DE TRABAJO AUTÓNOMO # 5



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

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar: (Importante considerar la situación de cada uno de los estudiantes)	<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)
Indicaciones generales:	<ul style="list-style-type: none">• Antes de iniciar esta actividad, lea el material teórico “Productos Hortofrutícolas”, con el fin de retomar elementos claves de la lectura vista en clase. Por favor, lea detenidamente. Si encuentra vocabulario desconocido, deténgase y aclare su significado. Para esto, ayúdese con un diccionario (físico o en línea).• Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación; en algunos casos podrá hacer uso de diversas fuentes de información según lo quieras hacer, puedes usar los apuntes o buscar otras fuentes.• Responda las actividades que se le presentan a continuación:

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

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

Describir las generalidades de los productos hortofrutícolas.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Identifique las imágenes de acuerdo a los diferentes productos hortofrutícolas de acuerdo al material proporcionado, debe anotar en la línea debajo de cada imagen el nombre correspondiente. Realizarlo en el anexo #1.	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: (X) Conocimiento () Desempeño () Producto
Completar el cuadro de acuerdo al tipo de hortaliza. Realizarlo en el anexo #2.	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: (X) Conocimiento () Desempeño () Producto
Defina los conceptos de frutas, hortalizas y verduras. Realice un dibujo de cada uno. Realizarlo en el anexo #3.	Hogar () Centro educativo ()	Tipo: () Conocimiento (X) Desempeño () Producto

Anexo 1. Identifique las imágenes, escriba el nombre según su origen, en frutas, hortalizas y verduras.













Anexo 2. Complete el siguiente cuadro, escribiendo el nombre de productos, de acuerdo a la clasificación de las hortalizas, según su parte comestible.

Bulbos	Flores	Raíces	Hojas y Tallos

Anexo 3. Defina los siguientes conceptos: Frutas, verduras y hortalizas. Ilustre cada uno

Instrumento de Evaluación de las Evidencias			
Indicadores o criterios de desempeño/competencias del aprendizaje esperado <ul style="list-style-type: none"> Describe las generalidades de los productos hortofrutícolas 			
Evidencias	Aún no logrado 1	En Proceso 2	Logrado 3
Identificada las imágenes sobre productos hortofrutícolas.			
Completa el cuadro con el nombre de los diferentes productos hortofrutícolas.			
Define e ilustra conceptos de productos hortofrutícolas,			

Observaciones (realimentación):

Hortofrutícola

La cadena hortofrutícola comprende desde la producción de bienes de origen agropecuario, como frutas frescas, vegetales y granos, hasta la transformación industrial de bienes como jugos, enlatados, mermeladas, pulpas y salsas.



DEFINICION Y CLASIFICACION FRUTAS Y VERDURAS

FRUTAS: son los frutos, infrutescencias o partes carnosas de órganos florales que han alcanzado el grado de madurez adecuado y que son aptas para el consumo humano.



HORTALIZAS: aquellas partes de los vegetales en estado fresco, que bien crudas, crudas, conservadas o preparadas de diversas formas se utilizan directamente para consumo humano.



VERDURAS: son hortalizas en que la parte comestible son los órganos verdes de la planta como los tallos o las hojas.

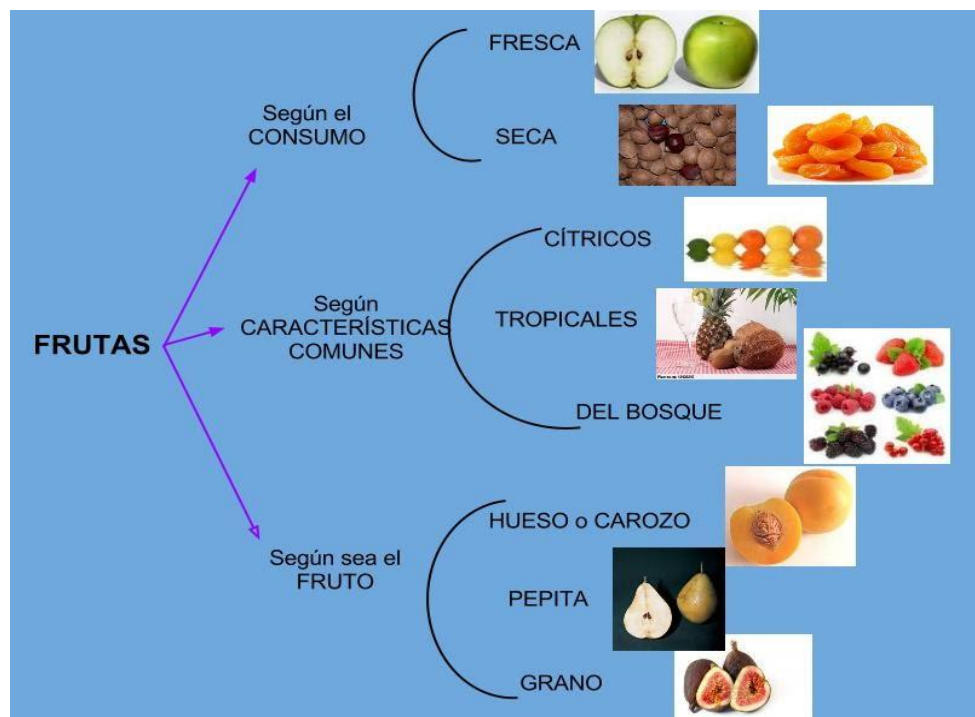


CLASIFICACION DE LAS FRUTAS: Según la semilla:

Frutas de hueso o carozo (durazno)

Frutas de pepita (pera)

Frutas de grano (fresa)



Según naturaleza:

Carnosas (simples, drupas, bayas, pomas, hesperidios, peponios, agregados, multiples).

Secos: (cariopsos, legumbres, nueces).

CLASIFICACION DE LAS HORTALIZAS

Según su parte comestible:

frutos (pimenton)

bulbos (cebolla)

hojas (acelga)

flores (coliflor)

raicez (zanahoria)

Según su color:

hortalizas de hoja verde (espinaca)

hortalizas amarillas (ahuyama)

Clasificación de las hortalizas

☐ **Bulbos:** Son órganos subterráneos, la pulpa del bulbo es comestible.

☐ **Flores:** Se consume la flor de la hortaliza.

☐ **Raíces:** Es completamente comestible la raíz.

☐ **Hojas y Tallos:** son comestibles estas partes de la hortaliza.

