

Guía #3 aseguramiento 10

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

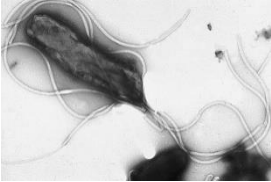
Centro Educativo: CTP LA SUIZA
Educador JAIRÓ MORA RODRIGUEZ
Nivel: 10
Unidad de estudio: ASEGURAMIENTO
Subárea: Fundamentos de microbiología
Nivel: Décimo sección 10 2
Horario de atención a distancia horas lectivas
Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso
Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 4 al 8 de mayo 2020

1. Me preparo para hacer la guía

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Microorganismos
Resultados de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> Nombra las características y la importancia de los diferentes microorganismos
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Hongos y levaduras
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad: Conciencia de la necesidad de mejorar su propio entorno
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Materiales generales como cuaderno, borrador, lápiz o lápices de color, hojas, folder personalizado para guardar evidencias. Harina, levadura, salsa de tomate, otros.
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 Escribir en el cuaderno o use hojas en blanco según el caso	<p>En este trabajo debe responder varias preguntas, además de elaborar hasta donde lo permitan los recursos un producto.</p> <p>Coloque dos cucharadas de levadura en una taza adicione media taza de agua tibia una cucharada de azúcar y una de harina.</p> <p>Observe y anote en los cuadros</p>
---	---

<p>Preguntas exploratorias para responder y reflexionar en torno al tema planeado y el valor o actitud</p>	<p><i>¿Cómo puedo eliminar o evitar el crecimiento de los microorganismos?</i></p> <p><i>¿Mencione ejemplos de enfermedades producidas por microorganismos?</i></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><i>Revisar los apuntes del cuaderno</i></p>
--	---

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias																					
<p>Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse</p>	<p>1-Llene el cuadro anoto características iniciales de materias primas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Materia prima</th> <th>color</th> <th>olor</th> <th>descripción</th> <th>Obser.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>levadura</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>otros</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2-Llene el cuadro. Anote los cambios en la mezcla</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>olor</th> <th>color</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3-Con la levadura crecida elabore un producto (pan o pizza) Elabora un video o toma fotos</p>	Materia prima	color	olor	descripción	Obser.	levadura					otros					olor	color	Observaciones			
Materia prima	color	olor	descripción	Obser.																		
levadura																						
otros																						
olor	color	Observaciones																				

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.	
Leí las indicaciones con detenimiento	 
Elaboré adecuadamente la levadura	 
Pude hacer las observaciones	 
Apliqué hábitos de higiene y seguridad durante el desarrollo del trabajo	 

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.	
Reconozco el crecimiento de las levaduras	 
Valoro la importancia de las levaduras	 
¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?	 

“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
Nombra las características y la importancia de los diferentes microorganismos	Reconozco el crecimiento de las levaduras	Nombra las características y la importancia de las levaduras	Elabora producto con levaduras
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3-BASE PARA PIZZA

2 c.das de levadura

½ taza de agua tibia

1 c.da de azúcar

2½ tazas de harina y media más

1 c.dita de sal

6 c.das de aceite

PREPARACIÓN:

Se mezcla el aceite con la levadura crecida y luego poco a poco la harina hasta formar una pelota. Se amasa con la ½ taza de harina y se deja reposar por lo menos 20 minutos.

Se extiende con bolillo y se coloca en una lata para pizza o molde redondo engrasado.

Esta pasta se puede hornear sola por 10 o 15 minutos luego se rellena para volver a hornear por unos 20 minutos.