

# 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:** DE LUNES A VIERNES 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](mailto: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"><li>• Limpie y ordene el área donde realizara la práctica.</li></ul>
Indicaciones generales:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realice la práctica cuidadosamente.</li><li>• Solicite la supervisión de un adulto.</li><li>• Cuide la higiene al manipular los alimentos</li><li>• Asegúrese de contar con todos los ingredientes solicitados</li></ul> <p>Recuerde tomar fotos, durante el desarrollo de la práctica, ya que estas serán las evidencias de que desarrollo el producto.</p>

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

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

#### Objetivo:

Elabora un producto, utilizando hortalizas y frutas procesadas.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
Actividad 1: Elaborar una ensalada mixta, utilizando diferente materia prima. Enviar fotos o video elaborando el producto	Hogar ( ) Centro educativo ( )	Tipo: ( ) Conocimiento ( ) Desempeño ( x ) Producto

### Actividades para el aprendizaje

1. Ingredientes:  
1/2 kilo de papas, 1/2 kilo de huevos, 1 manzanas verdes grande, 1 paquete de mayonesa pequeño, 1 rollo de culantro.
2. Preparación:
  - Lave bien las papas y pélelas.
  - Pique las papas en cuadritos de aproximadamente 1cm.
  - Cuando ya tiene las papas picadas, cócnelas, asegúrese que no vayan a quedar muy suaves.
  - Cocine los huevos en una olla aparte, por 10 minutos para que se hagan duros.
  - Lave y pele la manzana, posteriormente pique en cuadritos de aproximadamente 1cm y aparte.
  - Una vez que los huevos se cocinaron, pélelos y píquelos en cuadritos.
  - Cuando la papa este cocinada, la enfría, luego le agrega los huevos picados, la manzana, y el culantro finamente picado, lo revuelve bien y le agrega la mayonesa, si le hace falta sal, le puede agregar, vierta en un pyrex y refrigere para que se enfríe.

Nota: si tiene problemas económicos para los materiales comunicarse con el docente

## Rubrica de Evaluación del Estudiante

### (Uso del profesor)

Indicadores del aprendizaje esperado	Puntos del indicador	Escala			
		0	1	2	3
1. Utiliza la vestimenta correcta para realizar la práctica (gabacha y cubre cabello)	2	No utiliza la ropa adecuada	Utiliza solo gabacha o cubre cabello	Utiliza la vestimenta correcta	
2. Realiza la limpieza y desinfección del área de trabajo	2	No realiza la limpieza del área	Limpia solo una parte del área de trabajo	Limpieza total del área de trabajo	
3. Lava los utensilios que necesitará para realizar la práctica	2	No lava los utensilios que utilizará	Lava algunos de los utensilios que necesitará	Lava todos los utensilios a utilizar	
4. Sigue las instrucciones para realizar la práctica	2	No sigue instrucciones	Sigue parcialmente las instrucciones	Sigue todas las instrucciones al realizarla práctica	
5. Cumple con los materiales solicitados	2	No presenta materiales	Presenta solo algunos de los materiales solicitados	Presenta todos los materiales solicitados	
6. Mantiene el orden y el aseo durante la realización de la práctica	3	No práctica el orden y aseo	No mantiene el orden al realizar la práctica	No cumple con el aseo correspondiente para trabajar con los alimentos	Mantiene el orden y aseo durante la práctica
7. El producto final demuestra buena apariencia	2	No muestra el producto final	El producto final no demuestra buena apariencia	El producto final demuestra buena apariencia	
Total de puntos de escala:	15				
Puntos Obtenidos:					

