



Guía de trabajo autónomo #6

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza

Nombre del docente: Licda Yury Aguilar Salmerón

Medio de contacto: Celular 8373-9572 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Subárea: COCINA BÁSICA

Unidad de Estudio: Huevos y Desayunos

Nivel: 11-10

Horario de atención a distancia: LUNES, MIÉRCOLES Y JUEVES de 5:00pm a 9:00pm según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: Mayo, 2021

Medio para enviar las evidencias Vía email: yury.aguilar.salmeron@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>

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

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

1. Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>Conexión El estudiante reconoce mediante un documento en Word los diferentes tipos de buffet</p> <p>Conexión. clarificación El estudiante relata el nombre de los diferentes tipos buffet, por medio de un mapa conceptual</p> <p>Construcción-aplicación Desarrolla el termino de mesa buffet</p> <p>Aplicación El estudiante ejemplifica los diferentes elementos de desayuno típico. Por medio de un complete</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>
<p>Conexión La docente introduce el tema sobre desayunos típicos en mesa buffet.</p> <p>Clarificación- Colaboración Los estudiantes elaboran un desayuno típico.</p> <p>Construcción/Aplicación: Los estudiantes describen por medio de un documento en Word o en power point, todo el proceso a seguir para la elaboración del desayuno típico.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Enumera claramente los diferentes tipos de mesa buffet	Enumera los diferentes tipos de mesa buffet, con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Enumera los diferentes tipos de mesa buffet, con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Enumera los diferentes tipos de mesa buffet, sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
2. Define el término de mesa buffet.	Define el término de mesa buffet , con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Define el término de mesa buffet , con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Define el término de mesa buffet , sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>
3. Anota los elementos que componen un desayuno típico	Anota los elementos que componen un desayuno típico , con mucha dificultad y errores.	Anota los elementos que componen un desayuno típico , con alguna dificultad y algunos errores.	Anota los elementos que componen un desayuno típico , sin dificultad y sin errores.



Actividades a Realizar

Actividades: Lea la siguiente información

DESAYUNOS TÍPICOS EN MESA BUFFET

MESA BUFFET

Las estaciones o mesas buffet es una tendencias que, además de ser el perfecto aliado para los banquete.

En un buffet, el comensal encuentra la comida lista para ser consumida en una mesa de grandes dimensiones. De esta manera, cada persona puede servirse lo que desea y en la cantidad que quiera. Esto facilita dar de comer a muchos individuos de manera simultánea, ya que no deben tomarse distintos pedidos ni se necesita personal que acerque cada plato hasta una mesa en particular.

Buffet, Manera o estilo de servir una comida menos formal que el tradicional banquete. Incluye la preparación de una serie de bocadillos, pasteles, entremeses, etc. Ideales para que cada comensal se sirva lo que le apetece, este autoservicio se denomina “Self - Service”, o bien para ser ofrecidos por un anfitrión o por un personal de servicio. Una de las características de este sistema es la variedad de platillos presentados, que pueden ser dependiendo de la ocasión, simples, elegantes y muy elaborados y hasta extravagantes.



Tipos de buffet.

Es importante diferenciar cada uno de ellos a la hora de saber lo que pretendemos de nuestros invitados, si es que se lo servimos nosotros, si es que vamos a tener a alguien para servir, si los invitados se sirven por si solos, o si le vamos a servir lo que nosotros queramos para darles la posibilidad de probar todo lo que preparamos.

Existen 4 tipos de Buffet:

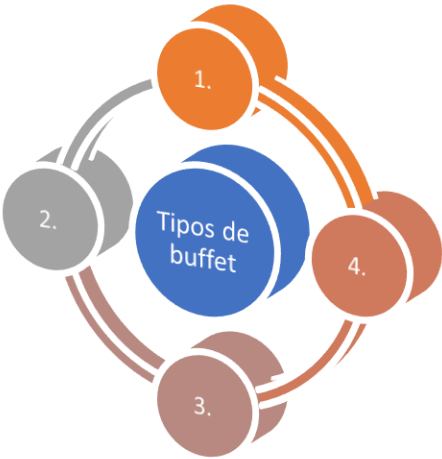
- **Servicio a la mesa**
- **Asistido**
- **Autoservicio**
- **Degustación**
- **Servicio a la mesa:** Es el servicio en que nuestros invitados elijen lo que quieren comer, de una mesa expositora, y una persona (camarero) se la va sirviendo. El invitado recién toca el plato cuando ya está ubicado en la mesa.

Buffet Asistido: Al igual que el anterior, nuestros invitados escogen lo que quieren comer, pero la diferencia está en que al final el invitado se lleva el plato a la mesa.

Autoservicio: Este es el Buffet que más gusta, a anfitriones e invitados, porque son más simples más rápido, porque es más fácil de armar, y porque es más barato. En este el invitado mismo se sirve de la mesa expositora, a placer todo lo que desea comer, la mayoría de las veces cotidianamente se hacen básicamente de ensaladas y algún corte de carne fría.

Degustación:

Llamado también Lunch o Aperitivo. Este es cuando nosotros queremos hacer una exposición de determinada cantidad de productos en forma fraccionada que de tal manera nuestros invitados puedan probarlos todos. La ventaja de este servicio en diferencia con los demás es que se puede dar de pie, y la desventaja es que está lejos de ser económico, por lo contrario, al anterior, este conlleva una gran disponibilidad horaria para el armado, a la hora de dar el servicio contar con personal extra eleva el presupuesto.

Actividades	
Actividad #1.	<div>1. Analice lo siguiente y rellene los siguientes espacios con la palabra correcta según los tipos de buffet</div> <div></div>
Actividad #2 y #3.	<div>2. Defina el concepto de Mesa Buffet: _____ _____ _____ _____ _____</div> <div>3. Anote cuales son los componentes de un desayuno típico:</div>

