

COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA
No.14-06-08 CHICHICASTENANGO, QUICHÉ.

GUÍAS DE APRENDIZAJE A DISTANCIA COVID-19

Nombre del Centro Educativo: I.N.E.E.B., “PEM. DANIEL ADÁN GARCÍA BARRIOS”
Código del Establecimiento: 14-06-0298-45 Mes de Aplicación: AGOSTO
Nombre del Director: PEM. LUIS GILBERTO YAX TZUL No. de Tel. 58767600

Docente: Victoria de los Angeles Pérez Lux	No. de Tel. 58288281
Grado: Tercero Básico	Sección: A,B,C
Nombre del estudiante:	Clave:
Área: Emprendimiento para la Productividad (Cocina y Repostería)	
Fecha de aplicación: del 03 al 14 de agosto de 2020	

1. COMPONENTE CURRICULAR

Tema a desarrollar: COCINA INTERNACIONAL
Competencia(s) 3. Administra con sostenibilidad proyectos de emprendimiento personales y locales
Indicador(es) de logro: 3.1. Plantea formas de organización para eventos especiales en el emprendimiento social y económico.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas

COCINA INTERNACIONAL

Diferentes tipos de comida, la comida mexicana, comida italiana, Gastronomía de China, Gastronomía americana, Gastronomía de Suiza y Gastronomía de España.

PATRIMONIO GASTRONOMICO INTERNACIONAL

Este estudio lo realizaremos en cuatro etapas dentro de la Historia: Edad Antigua, Edad Media, Edad Moderna y Edad Contemporánea, el hombre ha ido evolucionando y con ello su alimentación. Las formas de alimentarse fueron cambiando ya que conforme evolucionaba comían de una mejor manera: tenían horarios para comer, utensilios, manteles, vajilla, etc. El refinamiento fue llegando poco a poco.

La base de la cocina mexicana actual: Deriva en gran parte de la cocina existente en la época prehispánica, con un uso preponderante del maíz, frijol, chile, jitomate, tomatillo, calabaza, aguacate, cacao, cacahuete, amaranto, vainilla, nopal, agave, cactáceas, hierbas y condimentos

La base de la cocina Italiana: Aceite de oliva, jitomate, ajo, mariscos, granos enteros, habichuelas, vegetales de hoja oscura, nueces y vino tinto.

La base de la comida china: El arroz, sí, es un alimento básico, pero también lo son el trigo, el maíz o la famosa soja, tan presente en mucho de sus platos. Además, China abastece a gran parte del mundo con cereales, carne y frutas, entre otros ingredientes no culinarios, el curry, entendidos el concepto como mezcla de especias. Entre otras variedades, es famoso el Polvo Cinco Especies. Los brotes de soja, las algas, el jengibre, el aceite de sésamo o el vino de arroz.

La base de la comida americana: Los platos de la comida americana nacen de una rica mezcla cultural con influencias de los nativos y de los europeos. En Sur América los principales ingredientes en la preparación de alimentos son la carne, alubias, plátano, pimientos, alubias, quínoa, maíz, patatas y cilantro.

La base de la comida Suiza: Macarrones, patatas, queso, nata y cebollas tostadas provienen de la Suiza Central al igual que diversos platos de queso.

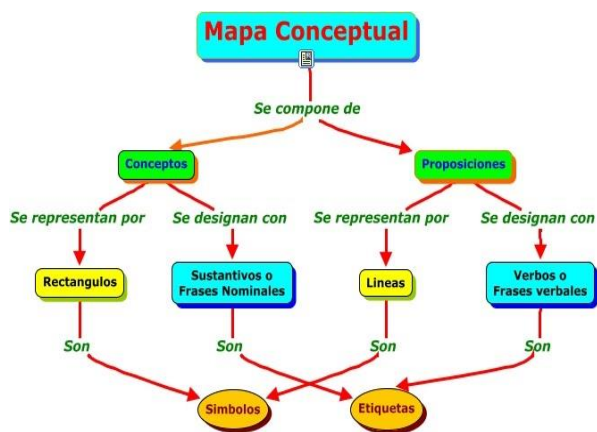
La base de la comida de España: Su base es la cebolla, el ajo y los pimientos. Comúnmente se utilizan las hierbas, la salvia y el aceite de oliva.

Actividad No. 1

Elabore un menú que contenga los ingredientes de la comida mexicana, que sea de su inspiración.
(no copie recetas existentes)

Actividad No. 2

Realice un mapa conceptual del tema proporcionado.
Ejemplo del mapa conceptual



Actividad No. 3

Lea cuidadosamente el contenido, subraye los ingredientes que se utilizan de igual forma, aunque pertenezcan a diferentes países y escriba cuales son.

Actividad No. 4

Piense, analice y describa con sus propias palabras; ¿En qué tipo de comida quisiera especializarse y emprender un negocio? Y ¿Por qué?

Modalidad. . Se apoyará con la red social WhatsApp , vía telefónica y plataforma del INEEB para la retroalimentación o resolución de dudas e inquietudes acerca de las actividades a realizar

3. COMPONENTE DE EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

A. Herramienta De Evaluación De Desempeño:

Portafolio. Para ello tiene que elaborar un folder o carpeta en donde archivara cada guía de trabajo que servirá para monitorear el proceso de aprendizaje por el profesor y por el mismo estudiante.



B. Herramienta De Evaluación De Observación: Lista de cotejo (uso exclusivo del docente)

- Sigue las instrucciones del docente
- El menú es creativo
- Presenta el trabajo en forma y contenido aceptable
- Aplica adecuadamente normas ortográficas
- El mapa conceptual tiene secuencia

Mecanismo de Reforzamiento: - Resolución de dudas y acompañamiento de docente por teléfono o WhatsApp (**58288281**) en horario de 7:30 am a 12:30 pm.

