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: Segundo Básico	**Sección:** A, B, C, D
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: 2.1.1. Servicios de mesas.
2.1.1.1. Clasificación de los servicios de mesa básicos.

Competencia(s 2. Desarrolla procesos productivos con calidad, utilizando tecnologías innovadoras y alternativas en la comunidad

Indicador(es) de logro:

2.1 Organiza las diferentes industrias y servicios que se prestan en la comunidad.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.

Servicios de mesas.
Clasificación de los servicios de mesa básicos.

Servicio de mesa: Es tanto la vajilla, la cubertería y la mantelería destinada al servicio de la mesa como su disposición en ella; así como la actividad de la persona que sirve.

Mesa formal:

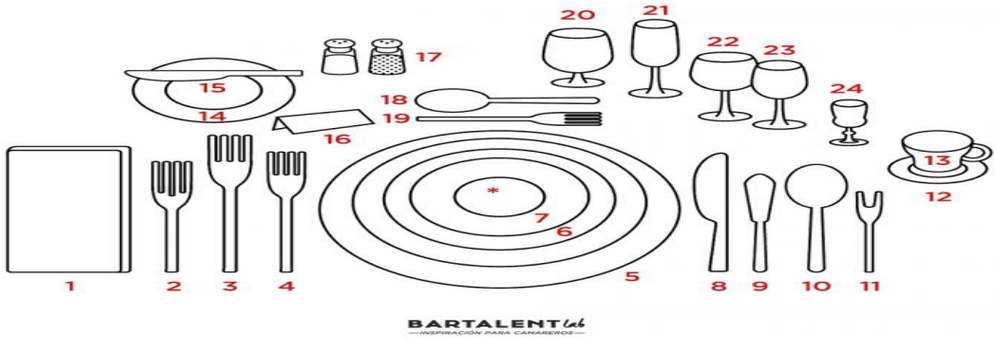
1. Mantel. No debe mostrar marcas de dobleces, y debe caer de forma pareja por todos los costados. Para comidas formales es preferible el color blanco.
2. Servilleta, se coloca doblada en forma rectangular en el plato. Si se va a usar un plato hondo, se coloca a la izquierda del comensal, antes de los tenedores.
3. Copas. Se sitúan de izquierda a derecha, en el orden siguiente: agua, vino blanco, vino tinto y cava.
4. Plato del pan: Allí se corta el pan siempre con, las manos. Se coloca al lado izquierdo del comensal hacia el centro de la mesa.
5. Plato llano. Se coloca justo frente al comensal, sobre el plato base. En mesas muy formales suele ser blanco y de porcelana.
6. Plato base o platón**.** Puede ser de plata sola, plata y oro combinado, metal blanco o vidrio. El platón sirve para marcar la alineación de los invitados. Su uso es opcional.
7. Cubiertos. Se colocan todos a la vez, alineados por su empuñadura, y acomodados de acuerdo al orden de uso, desde afuera hacia adentro.
8. Cubiertos de postre. Deben estar en posición paralela: el tenedor con los dientes orientados hacia la derecha y la cucharilla detrás de éste, orientada hacia la izquierda.

Mesa Informal:

1. Mantel. Son habituales los de algodón, con algunos estampados. También se usan los individuales.
2. Plato de pan. También se usan las cestas de mimbre, para que cada uno tome un trozo de pan.
3. Servilleta. Basta con hacerle un sencillo doblez y colocarla sobre el plato, o a la izquierda de éste.
4. Copas. Se ponen dos, una para el agua a la izquierda y otra para el vino a la derecha.

Actividad No. 1

Mediante el ejemplo que se le presenta, elabore una maqueta con material reciclable (cartón, periódico, latas de gaseosas etc.)
El tipo de mesa formal, nombrando cada pieza de la mesa (Tamaño; que abarque una hoja de papel carta)



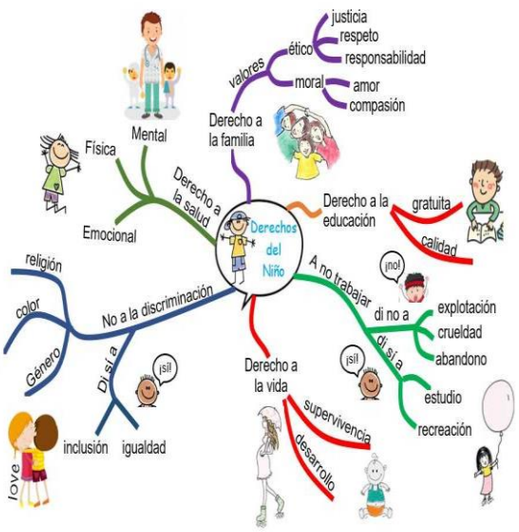
Actividad No.2

Realice un cuestionario de 5 preguntas con su respectiva respuesta del contenido proporcionado.

1_____
_____
2_____
_____
3_____
_____
4_____
_____
5_____
_____

Actividad No.3

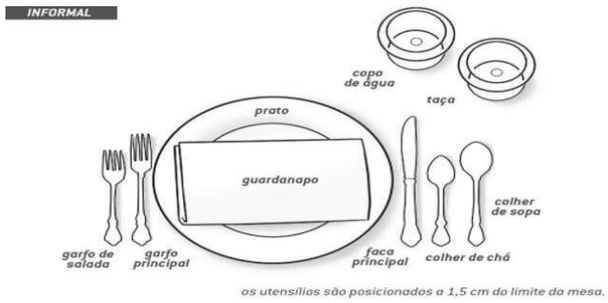
Realice un mapa metal del contenido
Ejemplo de mapa mental



Actividad No.4

Realice lo que se le solicita.

Programe un servicio de mesa informal, para el evento de una quinceañera.(Temática , color naranja)



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)

- Las preguntas tienen secuencia y coherencia
-Aplica creatividad en el mapa mental
-Presenta la maqueta en forma y contenido aceptable
-Aplica adecuadamente normas ortográficas
-Sigue paso a paso las instrucciones del docente.

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.