

**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 PEREZ LUX	No. de Tel. 58288281
Grado: Segundo Básico	Sección: A, B, C, D
Nombre del estudiante:	Clave:
Área: Productividad y Desarrollo (Cocina y Repostería)	
Fecha de aplicación: del 17 al 28 de agosto de 2020	

1. COMPONENTE CURRICULAR

Tema a desarrollar: GASTRONOMIA GUATEMALTECA
Competencia(s) Desarrolla procesos productivos con calidad, utilizando tecnologías innovadoras y alternativas en la comunidad.
Indicador(es) de logro: Identifica la gastronomía Guatemalteca acorde a las costumbres y tradiciones de cada región.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.

Desarrollo del tema:
La gastronomía de Guatemala: Es actualmente el resultado de la mezcla de dos culturas, la **maya** y la **española**, que evolucionó en un estilo de comidas y cocina propio de un país como **Guatemala**.
Antecedentes de la gastronomía Guatemalteca.
 Historiadores indican que los mayas en el tiempo anterior de los siglos xv hacían guisados de legumbres y carne de venado, conejos, aves monteses y domésticas. También se conocía que tomaban por la mañana una bebida caliente con pimienta y durante el día tomaban algo frio, si no había carne hacían salsa de pimienta y legumbres.
Elementos de la Cocina Guatemalteca
 Dentro de la dieta guatemalteca está de cabeza el maíz, por ser el ingrediente principal para la mayoría de los platos típicos, de segundo puede mencionarse el uso de frijoles, estas dos están muy profundamente marcados en su cultura por la tradición aborígen de los mayas, quienes se valían mucho de estos dos para la mayoría de sus preparaciones.
 Como un tercero se puede destacar el uso de semillas, porque les brindan sabor, olor y textura a los platos que estén cocinando. La presencia de las semillas en su cocina sí procede de lo implantado por los colonizadores españoles que lograron plantar muchos tipos de semillas en las tierras guatemaltecas y permitieron sumarlas en su comida. Se podrían considerar sumado a la cocina guatemalteca, gracias a su influencia Maya y a su cercanía con México, es el uso de chile para agregar una esencia picante dentro de su sabor, pero más bien es bastante moderada su utilización.



Maíz



Frijol

Actividad No. 4

Lea el contenido proporcionado de Gastronomía Guatemalteca y con sus propias palabras realice un resumen del mismo.

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)

- El cuadro de ingredientes lo aplica adecuadamente
- El mapa mental cumple con los lineamientos del mismo.
- La prueba Q.A es relevante en contenido.
- Incluye ideas principales en el resumen
- Aplica adecuadamente normas ortográficas

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.