

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: SEPTIEMBRE
Nombre del Director: PEM. LUIS GILBERTO YAX TZUL No. de Tel. 58767600

Docente: VICTORIA DE LOS ANGELES PEREZ LUX	No. de Tel. 58288281
Grado: Tercero básico	Sección: A, B, C
Nombre del estudiante:	Clave:
Área: productividad y desarrollo (Cocina y Repostería)	
Fecha de aplicación: 01 al 14 de septiembre de 2020	

1. COMPONENTE CURRICULAR

Tema a desarrollar: FUSIÓN DE COMIDAS

Competencia(s) 3.Administra con sostenibilidad proyectos de emprendimiento personales y locales.

Indicador(es) de logro: 3.1.Plantea formas de organización de eventos especiales en el emprendimiento social y económico.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.

Desarrollo del tema:

FUSIÓN DE COMIDAS

La cocina fusión es un concepto usado para definir la mezcla de diferentes condimentos e ingredientes representativos de distintos lugares, es una cocina completamente abierta a distintas propuestas culinarias del mundo, expresada por sus sabores limpios, sus diversos modos de preparación y de presentación de los alimentos. Cocina fusión? Dentro del mar de la gastronomía está el arte de mezclar ingredientes y especias representativas de diversos países del mundo, a eso le llamamos cocina fusión.

Esta tendencia gastronómica se caracteriza por comida saludable, fresca y baja en grasa gracias a sabores potentes, modos de preparación y la particular presentación de los platillos.

Es así como la gastronomía es en sí misma es una forma de expresión artística, en la que el Chef hace las veces de pintor con su brocha y sus recetas como sus obras de arte. Sin embargo, la gastronomía es un universo increíblemente grande en el que la cocina fusión resulta solo una pequeña parte.

La gastronomía ha sido desde tiempos antiguos un elemento de identificación cultural, ya sea por la variedad de ingredientes utilizados, por sus preparaciones específicas o sus platillos tradicionales, es un reflejo de la realidad convertido en arte.

En la actualidad, los procesos de movilidad global, la digitalización de los medios de comunicación y la curiosidad de los amantes de la gastronomía te permiten conocer representaciones culinarias de casi cualquier parte del mundo permitiendo que se conjunten tradiciones culinarias con las últimas modas en un conjunto de expresiones que la gastronomía mundial se encarga de celebrar.



Actividad No. 1

Según el concepto proporcionado, dibuje un platillo con alimentos combinados de manera que sea una fusión de sabores. (nombre cada alimento que utilizará)

Actividad No. 2

Realice una síntesis del contenido proporcionado.

Este tipo de prueba se realiza a partir del contenido de un tema. Se elabora siguiendo estos pasos

- Leer de manera atenta el tema.
- Seleccionar las ideas más importantes.
- Eliminar la información no relevante
- Escribir las ideas principales del tema con sus propias palabras.

Ejemplo:

Texto original: La sociedad blanca europea desarrolla la danza por dos razones fundamentales: por una parte, la restringe y desarrolla en los ambientes de poder económico y social, como una actividad de diversión y entretenimiento propia de las clases altas, y por otra parte, como arte culto, dirigido a los mismos estratos sociales. En los pueblos negros de África, la danza es una de las formas más poderosas para reunir gente, y sus pasos y formas estrechan la convivencia entre los individuos de una sociedad

Síntesis: Mientras en la sociedad “blanca” la danza está relacionada con actividades como la distracción o el entretenimiento, en los pueblos africanos tiene un fuerte impacto en las relaciones sociales.

Actividad No.3

Realice un PNI del contenido

Consiste en que el estudiante plantee el mayor número posible de ideas positivas, negativas e interesantes sobre un tema, evento, etc.

- ✓ Positivo: los aspectos buenos, favorables, que tienen ventajas.
- ✓ Negativo: los aspectos malos, inaceptables, que no son favorables.
- ✓ Interesante: los aspectos que pueden despertar curiosidad, reflexión o incluso inquietud.

Positivo	Negativo	Interesante

Actividad No 4.

Realice un listado de 5 ingredientes dulces y 5 salados que se utilizan en las comidas Guatemaltecas.

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.



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

- El platillo representa una fusión de sabores
- La síntesis es coherente
- El PNI es razonable y expresa sus ideas
- Los ingredientes dulces y salados son correctos
- 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.