

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

<b>Docente:</b> VICTORIA DE LOS ANGELES PEREZ LUX	<b>No. de Tel.</b> 58288281
<b>Grado:</b> Segundo básico	<b>Sección:</b> A,B,C,D
<b>Nombre del estudiante:</b>	<b>Clave:</b>
<b>Área:</b> productividad y desarrollo ( Cocina y Reposteria)	
<b>Fecha de aplicación:</b> 16 al 30 de octubre del 2020	

**1. COMPONENTE CURRICULAR**

**Tema a desarrollar:** EMBUTIDOS  
**Competencia(s)** Planifica procesos administrativos para el desarrollo de proyectos productivos y sostenibles y sustentables.  
**Indicador(es) de logro:** Diferencia los métodos de conservación de alimentos.

**2. COMPONENTE METODOLÓGICO**

**Metodología:** Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.  
**Desarrollo del tema:** **EMBUTIDOS**

En alimentación se denomina embutido a una pieza, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etcétera) que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. La tripa natural es la auténtica creadora del gran sabor del embutido natural por sus grandes cualidades en la curación de los embutidos. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable durante períodos de tiempo relativamente largos. Los embutidos se suelen vender en carnicerías y más específicamente en mercados. La elaboración del embutido, en general, pasa por dos fases diferenciadas:

- ✓ Picado y embuchado.- Para la elaboración artesanal o casera de estos productos se utiliza una máquina específica, encargada de hacer carne picada y que mediante una cuchilla pica la carne y en una segunda operación la embute en la piel de tripa de cerdo.
- ✓ Curado.- Esta fase es muy importante a la hora de tener una adecuada capacidad de conservación del producto final, vigilando la estabilidad del color y formación final del aroma. Dependiendo del tipo de embutido se realiza el curado de diferentes formas.



**Composición**  
 Desde un punto de vista nutricional se puede decir que están compuestos de agua, proteínas y grasas. La proporción de agua dependerá del tipo de curado, pudiendo llegar desde un 70% en los productos frescos hasta un 10% en aquellos que han sido curados por secado. Tras estos ingredientes básicos se suele añadir diferentes especias, según la región y las tradiciones culinarias. El relleno suele hacerse en tripas que suelen ser de dos tipos: natural (en este caso emplean el propio intestino del animal sacrificado) o artificial (que pueden ser tripas de colágeno, tripas de celulosa, tripas de plástico), etc.

- Existen diferentes variedades dependiendo de:
- Su material cárnico: carne de cerdo, de vaca, de pescado, pollo, cabra, etc.
  - Su forma de curado: secado, ahumado, salazón, etc.
  - Su procesado final: aspic,(sustancia gelatinosa) escaldado (por ejemplo las salchichas alemanas de tipo Brühwurst, es una salchicha especial), crudo o fresco, seco, ahumado, semicurado, etc.

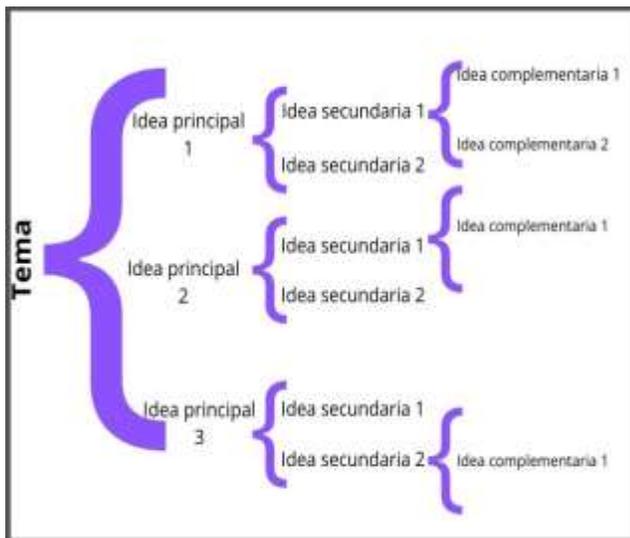
### Actividad No. 1

Busque en periódico o revistas , embutidos y la forma en que se venden o distribuyen en el mercado  
Ejemplo de embutidos.



### Actividad No. 2

Realice un esquema del contenido proporcionado  
Ejemplo de esquema.



### Actividad No.3

Escriba una receta con su procedimiento incluyendo embutidos al platillo

#### Actividad No.4

Realice una prueba Q.A del contenido.

Ejemplo: Esta prueba se realiza después de leer un determinado tema a través de dos cuestionamientos importantes ¿Qué quiero saber? ¿Qué aprendí? para verificar los conocimientos adquiridos.

QUE QUIERO SABER	QUE APRENDI

### 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)

- Los recortes o dibujos son los indicados del tema
- El esquema abarca el tema específico
- La receta incluye el ingrediente principal
- La prueba Q.A. es coherente
- Aplica adecuadamente las 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.