

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

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: 16 al 30 de Octubre del 2020	

1. COMPONENTE CURRICULAR

Tema a desarrollar: Profesiones de la especialidad
Competencia(s). Administra con sostenibilidad proyectos de emprendimiento personales y locales.
Indicador(es) de logro: Establecen las profesiones que generan desarrollo social y económico en el área de alimentos.

2. COMPONENTE METODOLÓGICO

Metodología: Aprendizaje basado en destrezas cognitivas.

Desarrollo del tema: PROFESIONES DE LA ESPECIALIDAD

REPOSTERO: El repostero es aquel individuo cuyo oficio es decorar y preparar dulces de repostería. Antiguamente, se llamaba repostero al oficial a cuyo cargo estaba en casa de los poderosos hacer bebidas, dulces, pastas y otros manjares suculentos.

PANADERO: Un Panadero se encarga de crear y elaborar el pan, dándole forma y estilos reconocidos en el mundo o creando nuevas ideas para incursionar en este ámbito. Las principales tareas que realiza un Panadero son aquellas que parten desde la preparación de los ingredientes, el acondicionamiento de los enseres utilizados y la elaboración de las distintas masas para cada tipo de pan que producen.

COCINERO: Un profesional es la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina se categorizan en función de los conocimientos y las especialidades.

El chef ejecutivo es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del sector y se encarga de crear e innovar platos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.

El chef pastelero posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería.

El sous chef es el asistente del chef ejecutivo.

El garde manger es el supervisor de las comidas frías.

El segundo cocinero tiene una combinación de funciones y es asistido por los cocineros de partidas (estos serán definidos según la complejidad de la cocina).

El cocinero de órdenes cortas y de grill parrilla

El chef panadero, subordinado al chef pastelero.

El cocinero ayudante se halla en una posición de aprendizaje y es asignado a varias estaciones y partidas

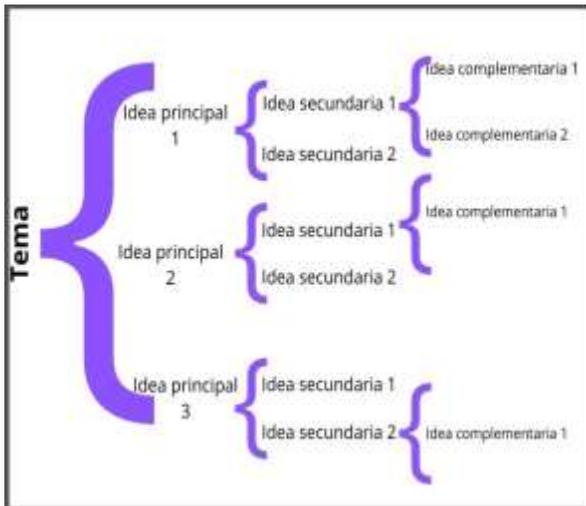
ORGANIZADOR DE EVENTOS: se encargan de negociar, coordinar y promover conferencias y/o exposiciones. Organizan el lugar de celebración, el alojamiento y servicios como la hostelería y los viajes, dentro de un presupuesto. Se aseguran de que el evento se desarrolle sin problemas.

Venden espacios de exposición y se aseguran de que las instalaciones cumplen con todos los requisitos, incluida la normativa de salud y seguridad.

Algunos organizadores de eventos se especializan en un aspecto de su desarrollo, por ejemplo, en marketing, ventas u operaciones. Podrían estar involucrados en la gestión de riesgos o de seguros.

Actividad No. 1

Realice un esquema del tema proporcionado, ejemplo de esquema



Actividad No. 2

Con sus propias palabras, escriba ¿Qué profesión desearía desempeñar en el futuro? Y ¿Por qué?

Actividad No. 3

Dibuje a creatividad cada profesión que se le menciona en el contenido (para ello utilice la parte trasera de la hoja)

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?

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 esquema abarca el contenido
- La descripción de la profesión es clara y coherente
- Los dibujos a creatividad son específicos del tema
- La prueba Q.A. está centrada en el tema
- 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.