

LICEO BOCA DE ARENAL

PLAN NACIONAL

SÉPTIMA GUIA

UNDECIMO AÑO



*"Las personas al igual que las aves,
son diferentes en su vuelo,*



pero iguales en su derecho a volar"



MATERIA	PROFESOR	PAGINA
1. MATEMÁTICAS	LEONELA.....	
2. CIENCIAS	LEONELA.....	
3. ESTUDIOS SOCIALES	PATRICIA.....	
4. ESPAÑOL	PATRICIA.....	
5. INFORMÁTICA	YAJAIRA.....	
6. EDUCACIÓN FÍSICA	DANNY.....	
7. INDUSTRIALES	WALTER.....	
8. ARTES PLÁSTICAS	ALLAN.....	
9. HOGAR	SARA.....	
10. INGLÉS	JUANITA.....	
11. RELIGIÓN	JOSE..... NO EN ESTA GTA	
12. ORIENTACIÓN	DAYAN.....	
13. MÚSICA	BRAYAN.....	
14. TURISMO	ADRIANA.....	

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

1. Me preparo para hacer la guía. Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi

Materiales o recursos que voy a necesitar	Material impreso enviado por mi docente, el cuaderno que utilizo en el colegio en cada materia, borrador, regla, lápiz o lápices de color, revista o periódicos, cartulina o hojas blancas. Puedo usar una computadora portátil oh teléfono celular si tengo acceso al recurso.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio con iluminación aceptable, el cual está libre de ruido y puedo concentrarme en las tareas.
Tiempo en que se espera que realice la guía	Aproximadamente 40 minutos por semana.

trabajo.

1. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	Lea con detenimiento cada instrucción.
Actividad	<p>Analizo los siguientes símbolos</p> <p style="text-align: center;">MAYOR QUE MENOR QUE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 50px;">   </div>

2. Pongo en práctica lo aprendido en clase

Indicaciones	<p>Se les envía material proyectado para trabajar dos semanas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Semana 1 2. Semana2 <p>Al finalizar cada trabajo asignado si gusta puede enviar una fotografía a la docente, si tiene consultas acerca de los trabajos enviados la docente está a disposición de responder y aclarar dudas al WhatsApp 87714071.</p>
---------------------	---

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Actividad:

Leo y analizo la siguiente información.

Comparación de números racionales

Para comparar números racionales se nos pueden presentar tres opciones:

Opción 1: Cuando ambas expresiones son fracciones

Para esta situación tenemos dos formas

Forma 1: Es obteniendo el decimal correspondiente a cada una de ellas y luego compararlas, por ejemplo:

$$\frac{3}{4} \quad \text{y} \quad \frac{6}{5}$$

$$\downarrow \qquad \downarrow$$

$$3 \div 4 = \qquad 6 \div 5 =$$

$$\downarrow \qquad \downarrow$$

$$0,75 \qquad 1,2$$

#1: Dividimos el numerador por el denominador

#2: Revisamos cual decimal es mayor.

$0,75 \leq 1,2$

Lo que quiere decir que

$\frac{3}{4}$ es menor que $\frac{6}{5}$

Forma 2: Es multiplicando

#1: Multiplicamos de manera cruzada.

$$\frac{7}{10} \times \frac{4}{5} \rightarrow 7 \cdot 5 \quad 10 \cdot 4$$

$$\downarrow \qquad \downarrow$$

$$35 < 40$$

$$\frac{7}{10} < \frac{4}{5}$$

#2: Comparamos resultados.

Lo que quiere decir que

$\frac{4}{5}$ es mayor que $\frac{7}{10}$

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Opción 2: Dos expresiones mixtas

Si las dos expresiones son mixtas con solo fijarnos en el valor entero podemos determinar qué cantidad es menor.

#1: Comparar número entero

$$2 \frac{1}{3} \leq 3 \frac{1}{2}$$

Opción 3: Un decimal y una fracción

Cuando hay un decimal y una fracción podemos pasar la fracción a notación decimal y realizar la comparación.

$$0,57 \text{ y } \frac{30}{20}$$

#1: Pasamos la fracción a decimal lo que quiere decimal que sería

$$\frac{30}{20} = 1,5$$

Ahí podemos ver que:

1,5 es mayor que 0,57

$$0,57 \leq \frac{30}{20}$$

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo	Nombre del alumno:		
Sección: 11-4			

**Actividad
Semana1:**

Compare las siguientes cantidades utilizando las opciones anteriormente explicadas.

a) $\frac{12}{15}$ — $\frac{21}{24}$

b) $-\frac{24}{16}$ — $-\frac{56}{48}$

c) $\frac{28}{5}$ — $\frac{39}{7}$

d) $-\frac{7}{3}$ — $-\frac{8}{3}$

e) $\frac{40}{90}$ — $\frac{80}{180}$

f) $-\frac{42}{63}$ — $-\frac{14}{21}$

g) $\frac{20}{36}$ — $\frac{4}{12}$

h) $-\frac{45}{54}$ — $-\frac{18}{27}$

i) $\frac{55}{88}$ — $\frac{33}{44}$

j) $-\frac{7}{10}$ — $\frac{7}{10}$

Ordene en el cuadro las siguientes fracciones de menor a mayor.

$\frac{1}{2}, \frac{2}{3}$ y $\frac{4}{5}$

$-\frac{2}{5}, \frac{5}{16}$ y $\frac{9}{6}$

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

**Actividad
Semana2:**

Compare las siguientes cantidades utilizando las opciones anteriormente explicadas.

a. $\frac{1}{2}$ _____ $\frac{3}{4}$ f. $\frac{70}{5}$ _____ $\frac{14}{16}$
 b. $\frac{-34}{65}$ _____ $-\frac{23}{5}$ g. $-3\frac{9}{5}$ _____ $-\frac{18}{10}$
 c. 9,7 _____ $\frac{97}{10}$ h. 0,78 _____ 0,89
 d. -10,7 _____ 8,96 i. 5,6 _____ $\frac{15}{9}$
 e. $\frac{10}{5}$ _____ -2 j. $4\frac{1}{2}$ _____ $\frac{9}{2}$

Ordene en el recuadro los siguientes números racionales de menor a mayor

a. 9,7 b. $\frac{3}{2}$ c. $3\frac{1}{5}$ d. $\frac{5}{7}$
 e. $\frac{78}{9}$ f. $\frac{90}{77}$ g. -7 h. $-\frac{8}{5}$

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Matemáticas	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Evaluación GTA # 7:

Esta evaluación será llenada por el docente a cargo (Leonela Quirós), en el momento que el estudiante devuelva las guías completadas. Por favor no llenar.

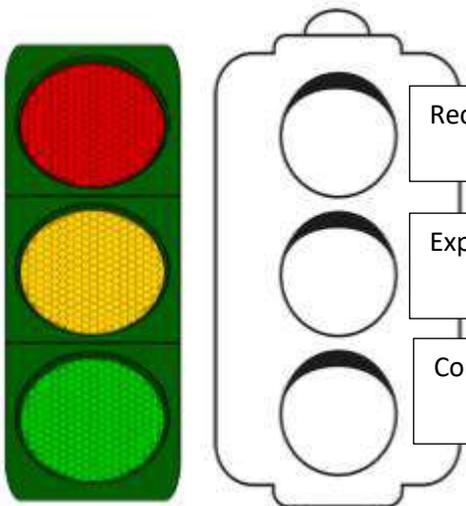
Indicaciones: la docente colorea según el aprendizaje del estudiante.

Rojo= Inicial **Amarillo=** Intermedio **Verde=** Avanzado

Se debe colorear **solamente un círculo**, según el aprendizaje del estudiante.

Tema: Características de los animales

Indicador: Comprende las representaciones distintas de un mismo número racional.



Reconoce un numero racional

Expresa representaciones de un mismo número racional.

Compara representaciones distintas de un mismo número racional.

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Ciencias	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: Onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

1. Me preparo para hacer la guía. Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo

Materiales o recursos que voy a necesitar	Material impreso enviado por mi docente, el cuaderno que utilizo en el colegio en cada materia, borrador, regla, lápiz o lápices de color, revista o periódicos, cartulina o hojas blancas. Puedo usar una computadora portátil oh teléfono celular si tengo acceso al recurso.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio con iluminación aceptable, el cual está libre de ruido y puedo concentrarme en las tareas.
Tiempo en que se espera que realice la guía	Aproximadamente 40 minutos por semana.

1. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	Lea con detenimiento cada instrucción.
Actividad	Leer nuevamente la información de la guía número # 6. Recuerde utilizar la tabla periódica anexada en la guía # 5

2. Pongo en práctica lo aprendido en clase

Indicaciones	Se les envía material proyectado para trabajar dos semanas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Semana 1 2. Semana2 Al finalizar cada trabajo asignado si gusta puede enviar una fotografía a la docente, si tiene consultas acerca de los trabajos enviados la docente está a disposición de responder y aclarar dudas al WhatsApp 87714071.
---------------------	---

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Ciencias	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: Onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Actividad:
Semana 1:

COMPLETA EL SIGUIENTE CUADRO UTILIZANDO LA TABLA PERIODICA

Nombre	Símbolo	Bloque	Clasificación: metal no metal o metaloide	Familia	Periodo
Helio					
	N			16	4
Bromo					
	Ar			2	4
Paladio					
	Ca			2	6
Polonio					
	Ni			1	3
Manganeso				15	5
Potasio				13	2
Cesio	Rn				
	Aq			2	3
Aluminio					
Fósforo				16	2
	Te				
	Sr				

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Ciencias	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: Onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Actividad: Semana2:	<p>Conteste las siguientes preguntas.</p> <p>¿Cuántos períodos hay en la tabla periódica? _____. Ellos se ubican en filas _____.</p> <p>¿Cuántas familias hay en la tabla periódica? _____. Elas se ubican en columnas _____.</p> <p>¿A cuál familia pertenece el arsénico (As)? _____</p> <p>¿Con cuál elemento comienza el sétimo período? _____</p> <p>¿Cuál es el segundo elemento del tercer período? _____</p> <p>¿Cuál es el último elemento del primer período? _____</p> <p>¿En qué grupo se ubica el elemento silicio? _____</p> <p>¿A cuál serie pertenece el elemento Cerio? _____</p> <p>¿Cuáles son los halógenos? _____</p> <p>¿Cuáles son los elementos alcalinotérreos? _____</p> <p>¿Cómo se clasifica el uranio? _____</p>
--------------------------------------	--

Liceo Boca de Arenal		Guía de trabajo # 7	
Profesora: Leonela Quirós Rojas		Asignatura: Ciencias	
Fecha: Del 16 de septiembre al 07 de octubre			
Nivel: Onceavo Sección: 11-4	Nombre del alumno:		

Evaluación GTA # 7:

Esta evaluación será llenada por el docente a cargo (Leonela Quirós), en el momento que el estudiante devuelva las guías completadas. Por favor no llenar.

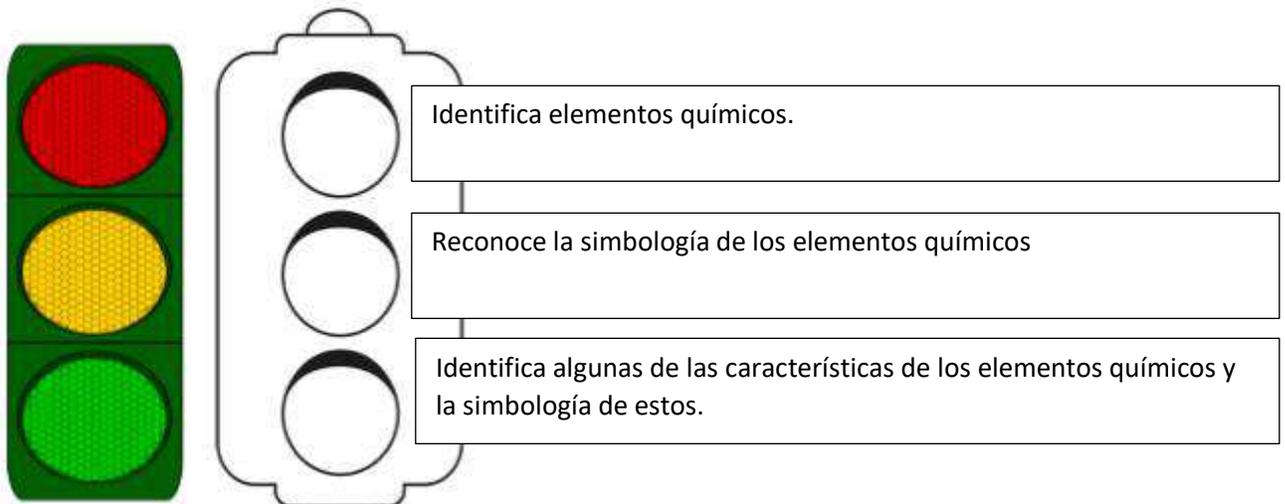
Indicaciones: la docente colorea según el aprendizaje del estudiante.

Rojo= Inicial **Amarillo=** Intermedio **Verde=** Avanzado

Se debe colorear **solamente un círculo**, según el aprendizaje del estudiante.

Tema: Elementos Químicos

Indicador: Describe las características de los elementos químicos y la simbología de estos.



Identifica elementos químicos.

Reconoce la simbología de los elementos químicos

Identifica algunas de las características de los elementos químicos y la simbología de estos.

Docente: Patricia García Chaves Asignatura: Estudios Sociales Fecha: Del 16 de setiembre 107 de Octubre

Nivel: 11^o Sección: 11-4 Nombre del Alumno: _____

Me preparo para resolver esta guía

Pautas	Especificaciones
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> • Mi cuaderno, un lápiz, tijera, goma, borrador y lápices de color.
Condiciones que debo tener el lugar donde voy a trabajar	<ul style="list-style-type: none"> • Necesito la ayuda de algún miembro de mi familia, para que me acompañe en la resolución de los ejercicios indicados. • El lugar donde voy a trabajar debe ser cómodo, iluminado y con espacio para colocar los materiales. • Antes de iniciar debo lavar muy bien mis manos, así como cuando tomo mis momentos de descanso.
Tiempo en que se espera que realice la guía	<ul style="list-style-type: none"> • Estas actividades las resuelvo durante la semana cívica: • Cuento con 1 hora y 20 minutos (80 minutos) • Recuerdo que debo tomar descansos de 5 minutos, por cada 20 minutos de trabajo. • Para dudas y consultas al Número de teléfono 85-84-04-92, a este número únicamente consultas y dudas de los trabajos de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. Envío de evidencia al Número de teléfono 85-84-04-92, plataforma TEAMS y de manera física • Favor no compartir a mi numero personal videos, mensajes que no se relacionen con la materia.

1) Fase de focalización o concientización desde los contextos y los aprendizajes de las personas

1) A continuación, y a manera de repaso, vamos a observar una serie de imágenes sobre la Independencia de Costa Rica.





¡Feliz día de la Independencia!

15 de setiembre

Ahora que has observado en detalle las imágenes, contesta las siguientes preguntas, puedes pedir ayuda a un familiar.

- 1) ¿Qué se puede definir por independencia?
- 2) ¿Al observar las imágenes, mencione tres aspectos positivos de la independencia de Costa Rica?
- 3) A continuación aparece un cuento, el mismo está incompleto, usted deberá de completarlo con la información necesaria para que el mismo sea entendible.

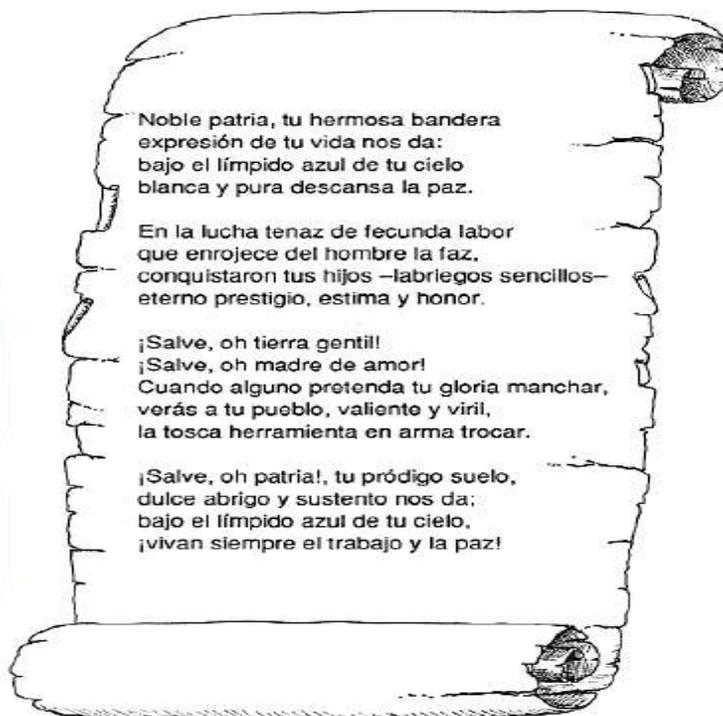
“...hace muchos años existían cinco provincias pertenecientes a la Capitanía General de Guatemala, estas cinco provincias hermanas, cada una tenía su nombre _____, _____, _____, _____ y _____.

La hermana más alejada y pobre era _____, un lugar que aunque pobre hermoso y con personas maravillas. Estas personas al enterarse de su separación de España, pidieron a su gobernantes les contaran como fueron los hechos, ellos, les contaron. En una noche oscura, pero de gran importancia muchos ciudadanos valientes y armados de coraje recorriendo las calles en lo que se conoce en nuestros días cómo desfile de _____, esto un 14 de setiembre, solicitando a las personas presentarse al día siguiente a pedir su libertad. Ya el 15 de setiembre, con gran entusiasmo, la plaza en Guatemala se fue llenando, el cura, el comerciante, el anciano y el niño, mujeres y hombres pidiendo independencia. Doña Dolores Bedolla gran alegría comparte, a los hijos del pueblo con ánimo alienta. La independencia se escucha, las campanas repican, comunicar se debe a las hermanas lejanas. Ensillen las mulas, los caballos preparen, las cartas de libertad, a las provincias deben llegar. Este recorrido, cada 14 de setiembre se debe recordar usando una _____ de la libertad, estudiantes valientes, de gran corazón, la portan orgullosos pues costarricenses son. Esta es la Independencia de mí querida Costa Rica, que desde 1821 el pueblo celebra”.

Autor: José David Portugal Acuña

- 2) Fase de acercamiento al contenido curricular.
 - 1) Dibujo o describo dos tradiciones o costumbres que celebramos en Costa Rica por motivo de la independencia.

Himno Nacional de Costa Rica



Significado:

La letra de nuestro Himno tardó más tiempo que la música debido a que se tenía que encontrar una letra que realmente reflejará nuestra manera de ser y pensar. Esta fue escrita por Don José María Zeledón, conocido como Billo Zeledón. El 15 de setiembre de 1903 se entonó por primera vez. En él se plasman los valores de paz, libertad y trabajo propios de nuestro pueblo.

1. ¿En qué momentos se canta el Himno Nacional?

2. ¿Cuáles son las normas de protocolo que deben seguirse al entonar el Himno Nacional?



1. Busco en el diccionario el significado de las siguientes palabras de nuestro himno.

Límpido

Tenaz

Fecunda

Viril

Tosca

Trocar

Si tengo acceso a un dispositivo electrónico con internet puedo ver los siguientes videos y canciones:

Símbolos Nacionales <https://www.youtube.com/watch?v=BmQ0il8zMU8>

Independencia de Costa Rica: <https://www.youtube.com/watch?v=pZYzEyQcSrw>

Himno Nacional de Costa Rica: <https://www.youtube.com/watch?v=kE-fWMkYNEg>

Himno Patriótico al 15 de setiembre: <https://www.youtube.com/watch?v=P9ua2TN8fXE>

Indicador del aprendizaje esperado	Nivel de desempeño Inicial	Nivel de desempeño Intermedio	Nivel de desempeño Avanzado
Relaciono valores cívicos y costumbres costarricenses como legados de la Independencia de Costa Rica en 1821, para la convivencia pacífica y patriótica.	Cito valores cívicos y costumbres costarricenses acerca de la conmemoración de la Vida Independiente de Costa Rica en 1821, con la realidad costarricense.	Identifico valores cívicos y costumbres costarricenses acerca de la conmemoración de la Vida Independiente de Costa Rica con la realidad costarricense.	Relaciono valores cívicos y costumbres costarricenses acerca de la conmemoración de la Independiente de Costa Rica con la realidad costarricense.

Docente: Patricia García Chaves Asignatura: Español Fecha: Del 16 de setiembre al 07 de Octubre

Nivel: 11° Sección: 11-4 Nombre del Alumno:

Me preparo para resolver esta guía

Pautas	Especificaciones
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> • Mi cuaderno, un lápiz, tijera, goma, borrador y lápices de color.
Condiciones que debo tener el lugar donde voy a trabajar	<ul style="list-style-type: none"> • Necesito la ayuda de algún miembro de mi familia, para que me acompañe en la resolución de los ejercicios indicados. • El lugar donde voy a trabajar debe ser cómodo, iluminado y con espacio para colocar los materiales. • Antes de iniciar debo lavar muy bien mis manos, así como cuando tomo mis momentos de descanso.
Tiempo en que se espera que realice la guía	<ul style="list-style-type: none"> • Estas actividades las resuelvo durante la semana cívica: • Cuento con 1 hora y 20 minutos (80 minutos) • Recuerdo que debo tomar descansos de 5 minutos, por cada 20 minutos de trabajo. • Para dudas y consultas al Número de teléfono 85-84-04-92, a este número únicamente consultas y dudas de los trabajos de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. Envío de evidencia al Número de teléfono 85-84-04-92, plataforma TEAMS y de manera física • Favor no compartir a mi numero personal videos, mensajes que no se relacionen con la materia.

Indicaciones

1. Leo y sigo con atención las indicaciones

- Seré paciente en la lectura del Ensayo ¿Qué hora es? De la escritora costarricense Yolanda Oreamuno



- Buscare un momento del día en que pueda leer de manera tranquila y muy dispuesto el ensayo.
- Trataré de reflexionar en cuanto al tema expuesto

Actividad

El ensayo

El ensayo es un género literario, cuyo modo de elocución es la exposición. En efecto, el ensayo es una exposición de ideas que hace un escritor sobre determinado tema. ¿Y qué expone? ___ nos preguntamos. Bueno, expone sobre su realidad; sin pretender agotar el tema ni incluir pruebas que atestigüen lo que dice, simplemente expresa su punto de vista personal sobre un hecho en particular que desee traer a discusión.



Obra: La ensayista quiere hacer ver a la sociedad, el colegio, las familias y principalmente a la mujer, que es hora de que la mujer tenga un papel activo y protagónico en el desarrollo de la actividad política y social del país. Hace una crítica a la frivolidad ambiental y todo aquello que la fomenta. Y además desarrolla ese tema fundamental, también desarrolla otros como el papel de la mujer actual en la sociedad, la educación que recibe en el hogar y el colegio; y el verdadero papel de la mujer dentro de la sociedad costarricense y por ende de la educación para que eso llegue ser una realidad.

2. Contesto las siguientes preguntas



3. Escribe un pequeño ensayo



Actividades

Marco con un X la respuesta correcta

1. De la lectura y análisis del ensayo, ¿Con que fin eran educadas las mujeres?

- A. Para realizarse como profesionales.
- B. Para que ocuparan cargos públicos.
- C. Para que pudieran competir con los hombres en profesiones muy cotizadas
- D. Para que aprendieran a hacer los quehaceres de la casa y atender al marido.

2. Respuesta corta

1. ¿Cuál debe ser el papel de la educación, en la sociedad, con respecto a la educación de la mujer, según el ensayo ¿Qué hora es?

2. ¿Cuál es el papel de la familia (hogar), en a la educación de la mujer, según el ensayo ¿Qué hora es?

A continuación te presentamos dos temas, escogerás uno, para que escribas tu propio ensayo. (Trabajo en mi cuaderno)

Temas

- El papel de la mujer en la sociedad actual
- El papel de la educación actual , en el desarrollo de los jóvenes : futuro de nuestro país

Rubrica de evaluación

Indicador del aprendizaje esperado	Nivel de desempeño Inicial ()	Nivel de desempeño Intermedio ()	Nivel de desempeño Avanzado ()
Examina los argumentos y las ideas más relevantes, expuestas en el <u>ensayo</u> .	Reconoce la idea relevante en el texto leído	Describe con sus propias palabras lo que el autor expone en su obra	Justifica los argumentos y las ideas relevantes de su obra

Guía de trabajo autónomo No.7 Informática Educativa

Educador/a: Yahaira Gamboa Villalobos

Niveles: 7, 8, 9, 10, 11 y 12.

Nombre del estudiante: _____ Fecha: del 07 al 28 de octubre.



1. Me preparo para hacer la guía. Pautas que debo verificar antes de iniciar mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	El educador/a sugiere: - Lápiz o lapicero.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Espacio limpio y desinfectado (sala de la casa, corredor) de aproximadamente 2 metros cuadrados y preferiblemente ventilado
Tiempo en que se espera que realice la guía	Acorde a la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (60 minutos diarios).



2. Tema de clase

Indicador	<ul style="list-style-type: none"> Clasifica las partes de la computadora entre hardware y software
Actividad Preguntas para reflexionar y responder	<ul style="list-style-type: none"> ¿Sabes cuáles partes de la computadora son hardware o cuál software?



3. Pongo en práctica lo aprendido en clase

Indicaciones	I Parte. Conozco que es Hardware y software	
	Las computadoras están formadas por hardware y software y sin ellas <u>no pueden funcionar.</u>	
	Hardware	Software
	Función del hardware: Se encarga de <u>procesar</u> (almacenar y transferir) la información	Función del software: Se encarga de <u>administrar</u> todos los recursos computacionales.
	Es todo <u>lo que se puede tocar</u> (tangible) de la computadora.	Es lo que <u>NO se puede tocar</u> (intangibile) de la computadora.
	Ejemplo los dispositivos de entrada y salida como los que se ven en la siguiente tabla.	Ejemplo los programas y aplicaciones como los que se ven en la siguiente tabla.

Hardware			Software		
Monitor 	Teclado 	Ratón 	Windows 	Android 	Apple 
Impresora 	Audífonos 	Disco duro 	Office 	Facebook 	WhatsApp 
Parlantes 	Micrófono 	Cámara 	YouTube 	Twitter 	Instagram 
CD o DVD 	Escáner 	Llave maya 	Teams 	Chrome 	Fortnite 

II Parte. Pongo en práctica lo aprendido.

Con ayuda de la información anterior, lea la pregunta y marque con una equis (X) la respuesta correcta.

- ¿Qué es **hardware**?
 - Lo que puedo ver (tangible)
 - Lo que suena
 - Lo que NO puedo ver (intangibile)
- ¿Cual es la función del hardware?
 - Procesar la información
 - Que se vea bonito
 - Cuidar la computadora
- ¿Qué es **software**?
 - Lo que NO se puedo ver (intangibile)
 - Lo que suena
 - Lo que se puedo ver (tangible)
- ¿Cual es la función del software?
 - Administrar los recursos de la computadora
 - Hacer hojas
 - Cuidar el mouse



Encierre en un círculo los dispositivos, es decir, todo lo que es **Hardware**, lo que sí se puede tocar de la computadora.

Llave maya



Ratón o Mouse



Cámara Web



Micrófono



Windows



Android



Apple



Twitter



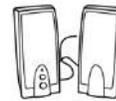
Impresora



Audífonos



Parlantes



Teclado



Office



Facebook



WhatsApp



YouTube



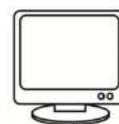
Escáner



Disco duro



Monitor



CD o DVD



Teams



Chrome



Fortnite



Instagram



Ahora encierre en un círculo los programas o las aplicaciones, es decir, lo que es **Software**, todo lo que NO se puede tocar de la computadora.

Llave maya



Ratón o Mouse



Cámara Web



Micrófono



Windows



Android



Apple



Twitter



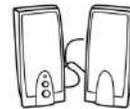
Impresora



Audífonos



Parlantes



Teclado



Office



Facebook



WhatsApp



YouTube



Escáner



Disco duro



Monitor



CD o DVD



Teams



Chrome



Fortnite



Instagram



Guía de trabajo autónomo # 7

El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Regional de San Carlos Centro Educativo: Liceo Boca de Arenal Educador/a: Danny Aguilar Canales Estudiante: Nivel: Undécimo año Asignatura: Educación física Indicador: Realiza movimientos continuos con secuencia rítmica de acuerdo a su capacidad individual
--



1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	Acceso a la guía de trabajo, Ropa cómoda, Un paño, Una botella con agua y música clásica relajante
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Espacio de aproximadamente 2 metros cuadrados. Limpio y desinfectado.
Tiempo en que se espera que realice la guía	30 minutos de actividad física mínimo dos veces por semana



2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	1- Seguir la ficha que se adjunta en el apartado "Actividad". 2- Ejecutar la actividad propuesta mínimo dos veces a la semana.
--------------	---



	<p>3- Enviar una vez por semana la evidencia gráfica a través de Microsoft Teams, en el Menú "Tarea", en la tarea asignada para cada GTA. En caso de tener inconvenientes, comunicarse con su profesor (a) respectivo.</p> <p>4- La evidencia gráfica deben ser fotografías por actividad.</p> <p>5- Debe solicitar autorización y asesoría a sus encargados legales para enviar la evidencia gráfica. Si no existe autorización para el envío que por favor la persona encargada legal se comunique con el profesor.</p> <p>6- En el caso de material impreso, debe presentarse la GTA con la firma del encargado (a) legal autenticando que el trabajo se desarrolló adecuadamente, y entregarlo a la institución la fecha establecida por la dirección.</p> <p>Correos electrónico: danny.aguilar.canales@mep.go.cr dannyagui@gmail.com numero telefónico : 8854-02-28</p>
Actividad Preguntas para reflexionar y responder	<ul style="list-style-type: none">• ¿Que beneficios trae el yoga?• ¿Quienes lo pueden practicar?• ¿Se puede practicar sin instructor?• ¿ Que el karma en el yoga?



3. Pongo en práctica lo aprendido en clase

Indicaciones	1. Realice la siguiente rutina de calentamiento y estiramiento según la ilustración por 20 segundos cada ejercicio.
--------------	---



2. Realice la siguiente rutina de yoga , apoyándose en la ilustraciones , cada ejercicio deberá durar 30 segundos, y el estudiante deberá hacer uso de música clásica o relajante a la hora de realizar las rutinas(música de arpa, piano, sonidos de la naturaleza o música para meditación) todas estas la puede encontrar en youtube.
Sino dispone de internet realizar la rutina en un lugar abierto y sin sonidos distractores únicamente sonidos de la naturaleza.



YOGA PRINCIPIANTES

InstaFit es un sistema en línea de ejercicio, nutrición y asesoría personalizada. Visita su página: www.instaFit.com.mx





<p>Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse</p>	<p>¿ considera la yoga facil de realizar? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>¿ le gusta la yoga como ejercicio? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>

Ejemplo de matriz de autorregulación y evaluación que puede incluir en la guía de trabajo autónomo:



“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

Indicadores del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Considerando su desempeño dentro de la rutina cual considera que es su nivel físico			
Cual es su nivel en el yoga			

Estudiante: _____ Sección 11-4 Fecha de _____ al _____

1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	Hoja blanca, lápiz de dibujo, lápiz de color, marcadores, pintura, pincel, vaso y platito.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	El lugar debe ser iluminado y ventilado, que tenga espacio para la movilización. Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de realizar el trabajo.
Tiempo en que se espera que realice la guía	Semana 1

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Preparo el espacio para el desarrollo de la actividad</i> • <i>Quito objetos que me puedan desviar la atención</i> • <i>Realizo la actividad</i> • <i>Realizo la autoevaluación.</i>
<p>Actividad</p> <p>Preguntas para reflexionar y responder</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Confección de artesanías que expresan su identidad cultural. <p>A. Propone artesanías que expresan su identidad cultural. B. Utiliza artesanías que expresan su identidad cultural</p> <p>Artesanía se refiere al trabajo de un artesano o artesana (normalmente realizado de forma manual por una persona, sin el auxilio de maquinaria o automatizaciones), como al objeto o producto obtenido en el que cada pieza es distinta a las demás.</p>

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Después de tener un espacio adecuado para el desarrollo de la actividad y los materiales listos. • La persona estudiante deberá leer el documento Tierra de Artesanías y realizar el crucigrama •
Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Leí las indicaciones de la actividad? • ¿El proceso realizado se realizó de manera idéntica a la manera en que se realizó en la clase o, al trabajar de manera autónoma, le introduje cambios? • ¿Disfruto de la actividad de ensamblar? • ¿Qué resultados obtuve? • ¿Qué sabía antes de estos temas y qué sé ahora? • ¿Qué puedo mejorar de mi trabajo? • ¿Cómo le puedo explicar a otra persona lo que aprendí?

Artes Plásticas
 Lic. Allan Jiménez Quirós
 GTA # 6

3. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	Hoja blanca, lápiz de dibujo, lápiz de color, marcadores, pintura, pincel, vaso y platito.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	El lugar debe ser iluminado y ventilado, que tenga espacio para la movilización. Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de realizar el trabajo.
Tiempo en que se espera que realice la guía	Semana 2

4. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Preparo el espacio para el desarrollo de la actividad • Quito objetos que me puedan desviar la atención • Realizo la actividad • Realizo la autoevaluación.
Actividad	<ul style="list-style-type: none"> • Confección de artesanías que expresan su identidad cultural.
Preguntas para reflexionar y responder	<p>C. Propone artesanías que expresan su identidad cultural. D. Utiliza artesanías que expresan su identidad cultural</p> <p>Artesanía se refiere al trabajo de un artesano o artesana (normalmente realizado de forma manual por una persona, sin el auxilio de maquinaria o automatizaciones), como al objeto o producto obtenido en el que cada pieza es distinta a las demás.</p>

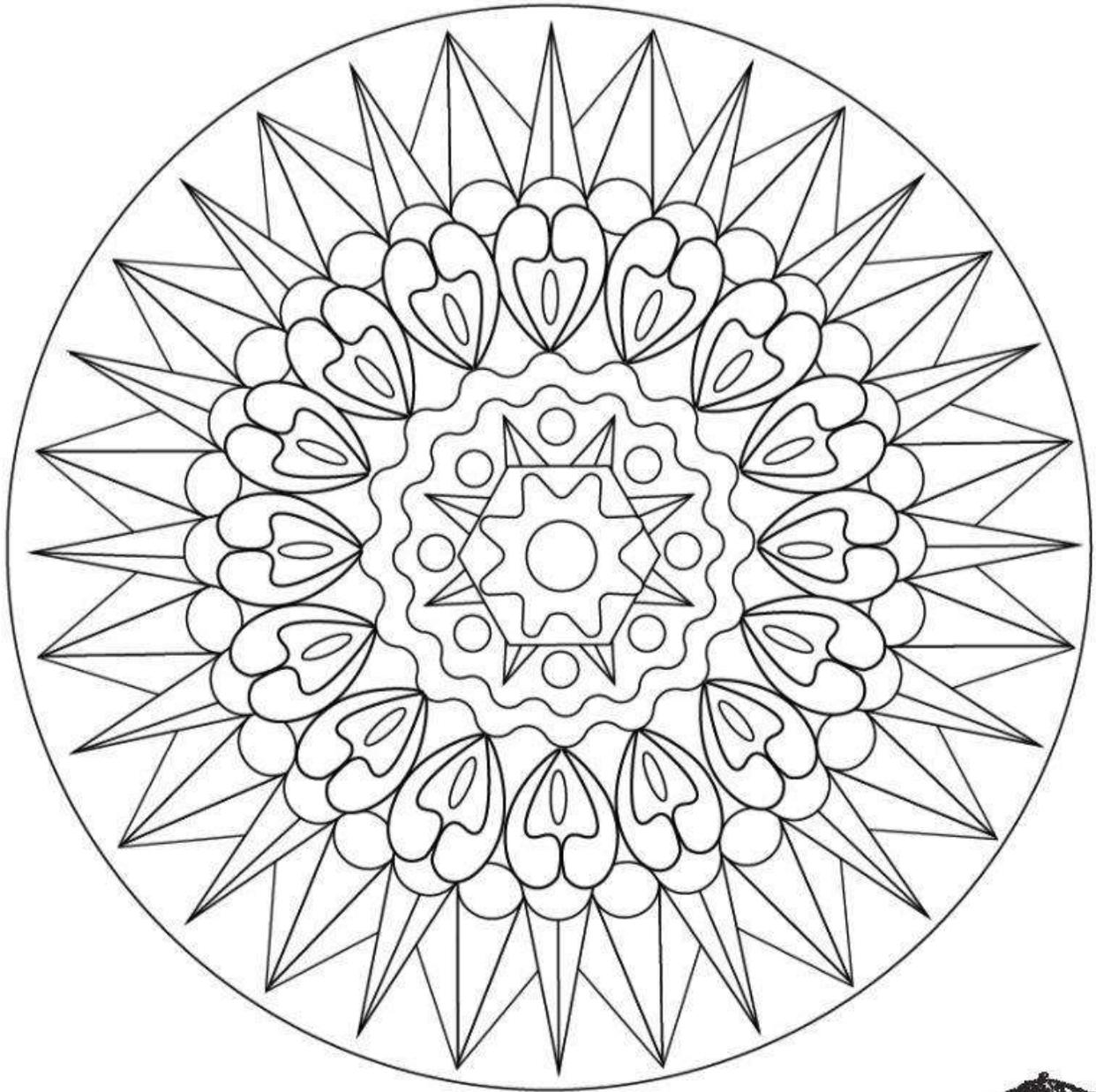
Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Después de tener un espacio adecuado para el desarrollo de la actividad y los materiales listos. • La persona estudiante deberá dar color a la rueda de carreta 
Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Leí las indicaciones de la actividad? • ¿El proceso realizado se realizó de manera idéntica a la manera en que se realizó en la clase o, al trabajar de manera autónoma, le introduje cambios? • ¿Disfruto de la actividad de ensamblar? • ¿Qué resultados obtuve? • ¿Qué sabía antes de estos temas y qué sé ahora? • ¿Qué puedo mejorar de mi trabajo? • ¿Cómo le puedo explicar a otra persona lo que aprendí?

AUTOREGULACION

<p>Este espacio es de auto reflexión del estudiante. Debe completarlo obligatoriamente</p>	
<p>Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.</p>	
<p>Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas</p>	
<p>¿Leí las indicaciones con detenimiento?</p>	<p>Si _____ No _____</p>

¿Subrayé las palabras que no conocía?	Si _____ No _____
¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?	Si _____ No _____
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?	Si _____ No _____

<p>Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender</p>	
<p>Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.</p>	
<p>Marca una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas</p>	
¿Leí mi trabajo para saber si es comprensible lo escrito o realizado?	Si _____ No _____
¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado?	Si _____ No _____



Costa Rica



TIERRA DE ARTESANÍAS



Las artesanías típicas son reconocidas mundialmente por su calidad, hermosura y variedad.

Costa Rica es un país donde cientos de artesanos dan vida a hermosas piezas de arte, muchas de las cuales son preciosos souvenirs

En algún lugar del mundo un grupo de amigos observa una pieza de madera pintada con llamativos colores. Su dueño les explica que se trata de una carreta típica costarricense adquirida durante el viaje de vacaciones que hizo a Costa Rica.

Así como esa, otras carretas y una amplia variedad de artesanías nacionales ocupan un lugar especial en las viviendas de los turistas, locales y extranjeros, que recorren Costa Rica.

Aquí habilidosos artesanos, gracias a sus manos creadoras, dan vida a la materia prima para crear hermosas piezas que unos adquieren como souvenirs y otros como adornos para sus hogares.

En cada una de las siete provincias costarricenses se producen artesanías, pero todas poseen rasgos característicos que las diferencian de las otras.

Limón, por ejemplo, se distingue por ser una tierra de pintores que expresan en sus obras la singular mezcla étnica de la zona, su acontecer diario y la diversidad de colores predominantes en el Caribe.

Guanacaste - con decenas de talabarterías- es la región donde se realizan los trabajos en cuero, mientras que San José se caracteriza por las labores en cerámica. Se trata de diseños de figuras en arcilla que representan las tradiciones costarricenses.

Y es que Costa Rica es un país donde se produce artesanías en técnicas y materiales muy variados. Las más representativas son:

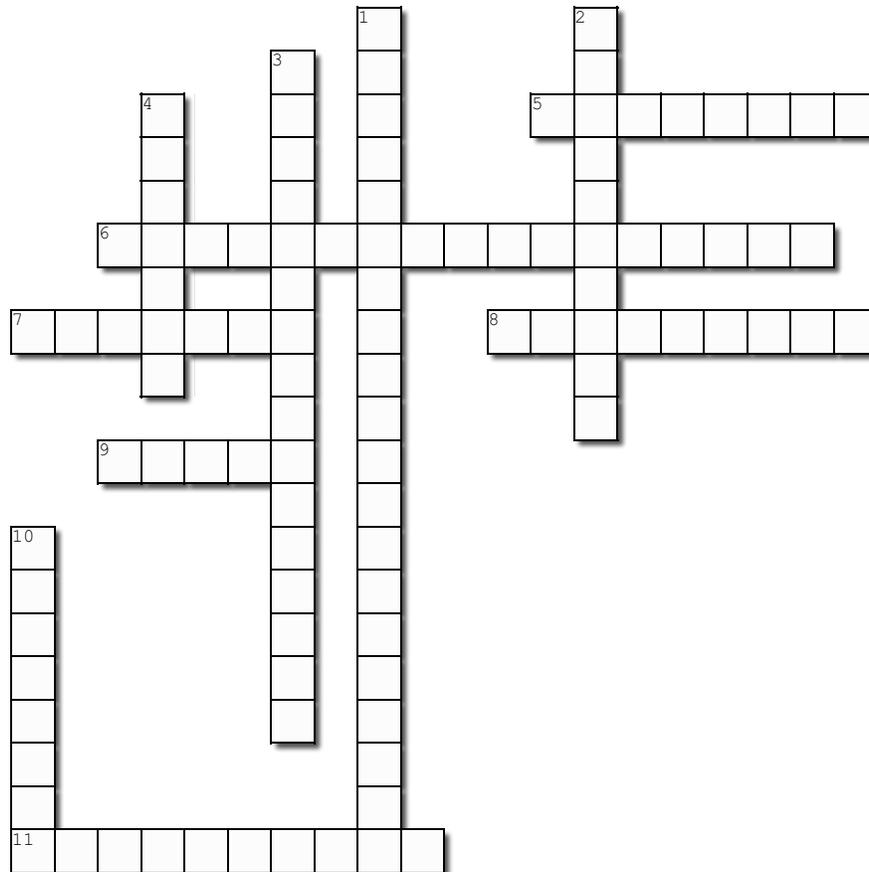
- Alfarería: Los objetos en barro o arcilla, según la zona de origen, normalmente son hechos con técnicas heredadas de nuestros antepasados.
- Tejidos en cabuya: Se hacen a partir de las hojas de una planta fibrosa de las que se extraen hilos para fabricar objetos de utilidad.
- Tallas en raíz de café: Quienes trabajan con esta técnica dicen ser capaces de ver en las raíces de los cafetos las formas de las tallas que realizarán.
- Cestería: La materia prima de esta artesanía es el tule, la pita y el bambú. En esta técnica se destacan los miembros de la Reserva Indígena Quitirrisí.

- Jícaros: Los también llamados guacales se hacen con base en los frutos del árbol de Jícaro, cuyo cultivo se da principalmente en el sur del país. Los artesanos limpian el interior de los frutos y luego los decoran.
- Tejidos en telar: Son hechos con algodón hilado y tejido a mano, que luego se tiñe en distintos colores obtenidos de diversas plantas. Dicha técnica la usan, sobre todo, los indígenas de Boruca en la Zona Sur.
- Maderas: Este material es el que permite crear las hermosas carretas típicas con sus múltiples colores y figuras. También sirve para crear otros artículos como animales.
- Máscaras: Son hechas con madera de balsa. A éstas se les da la forma de diferentes personajes y luego se decoran con vivos colores.

<https://www.encostarica.co.cr/turismo/ict/suplemento-6/tierra-artesantias.htm#:~:text=Se%20trata%20de%20dise%C3%B1os%20de,Las%20m%C3%A1s%20representativas%20son%3A&text=Cester%C3%ADa%3A%20La%20materia%20prima%20de,la%20pita%20y%20el%20bamb%C3%BA.>

Tierra de Artesanías

Para completar este crucigrama deberá leer el documento Tierra de Artesanías



Creado con Crossword Maker en TheTeachersCorner.net

Horizontal

5. Se caracteriza por las labores en cerámica
6. Se hacen a partir de las hojas de una planta fibrosa de las que se extrae hilos para fabricar objetos de utilidad
7. Los también llamados guacales se hacen con base en los frutos del árbol de Jícara,
8. Son hechas con madera de balsa. A inclusive se les da la forma de diferentes personajes y luego se decoran con vivos colores.
9. Se distingue por ser una tierra de pintores que expresan en sus obras la singular mezcla étnica de la zona,
11. Los objetos en barro o arcilla, según la zona de origen, normalmente son hechos con técnicas heredadas de nuestros antepasado

Vertical

1. Quienes trabajan con esta técnica dicen ser capaces de ver en las raíces de los cafetos las formas de las tallas que realizar
2. Con decenas de talabarterías, es la región donde se realizan los trabajos en cuero
3. Son hechos con algodón hilado y tejido a mano, que luego se tiñe en distintos colores obtenidos de diversas plantas.
4. Este material es el que permite crear las hermosas carretas típicas con sus múltiples colores y figuras.
10. La materia prima de esta artesanía es el tule, la pita y el bambú. En esta técnica se destacan los miembros de la Reserva Ind

VII Guía de trabajo autónomo PLAN NACIONAL

Centro educativo: Liceo Boca de Arenal
Asignatura: Educación para el hogar-Cocina
Docente: Lcda. Sara Ávila Paniagua
Nivel: Undécimo

Fecha: 16/09/20 al 07/10/20

Nombre del estudiante: _____

1. Me preparo para hacer la guía. Pautas que debo verificar antes de iniciar mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> • Lápiz o bolígrafo, borrador, material impreso enviado por la docente. • Lectura del material aportado en la guía por dos semanas. • Compañía de un familiar para que me ayude a dar lectura al texto. • Puede hacer uso del internet para indagar sobre el tema a desarrollar.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<p>Para realizar dicha guía debe considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elija un lugar que le permita concentrarse, con buena iluminación y poco ruido. • Tome en cuenta el equipo o materiales que necesita para la realización de la guía, así evitara estar levantándose constantemente. • Elija una hora del día que favorezca el aprendizaje.
Tiempo en que se espera que realice la guía	<ul style="list-style-type: none"> • 60 minutos por semana. • Guardo los trabajos realizados en su folder para entregarlos a la docente el día que se le solicite.

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Leo cada una de las actividades que se plantean a continuación: • El tema expuesto a continuación es sobre: <u>Tipos de Cocteles, bebidas y su clasificación.</u> • Debes leer toda la guía para entender y pueda resolver los trabajos. • Uso de celular o computadora con acceso a internet. • Solicitar ayuda de un adulto o familiar para que le ayude a desarrollar las actividades y consultar a la docente si tiene alguna duda. • Enviar evidencia del trabajo realizado por WhatsApp o de manera físico.
Preguntas para reflexionar y responder.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Conoce usted cual es la materia prima que se utiliza para la elaboración de cócteles? • ¿A que se le llama cóctel? • ¿Cómo nace la historia del coctel? • ¿De dónde proviene este término? • ¿A que se le llaman bebidas alcohólicas y no alcohólicas?

3. Pongo en práctica lo aprendido en clase.

Indicaciones

Lectura del tema en estudio.

Material de apoyo

Analizar los tipos de cocteles más comunes en el área de restaurante y sus recetas.

COCTELES Y BEBIDAS

¿QUÉ SON LOS COCTELES?

Un cóctel o coctel es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que contiene por lo general dos o más tipos de bebidas, aunque algunas de ellas pueden ser bebidas no alcohólicas, a base de ingredientes como jugos frutas, miel, leche o crema, especias. También son ingredientes comunes de los cócteles las bebidas carbonatadas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica. En el ámbito comercial, estas bebidas son servidas por personas llamadas barman (del inglés bartender).

Los cócteles se difundieron a partir de fines del siglo XVIII en Inglaterra y en los Estados Unidos, pero su gran popularización se produjo en los años 1920 en los Estados Unidos, pues al agregar fruta y una bebida no alcohólica a una bebida con alcohol, en alguna medida así se podía disimular el gusto al alcohol de contrabando de mala calidad. Existe mucha variedad de cocteles, todos depende del gusto de la persona, ya que existen dulces, florales, seco, fuerte, fresco, herbal.

TIPOS DE CÓCTELES





Receta de la Piña Colada

Ingredientes
 1 lata de leche de coco
 1 lata de crema de coco
 3 tazas de jugo de piña
 Hielo a gusto

Procedimiento
 Añade los ingredientes en la licuadora a alta velocidad hasta que el hielo quede triturado.
 Sirvalo en vasos altos, con rodajas de piña fresca y cheries.



SAN FRANCISCO

INGREDIENTES:
 1 limón
 1/2 litro de zumo de naranja
 1/2 litro de zumo de melocotón
 1/2 litro de jugo de piña
 Cóctel de frutas
 Jarabe de granadina



MOJITO

INGREDIENTES
 2 Partes de Azúcar
 1 Parte de jugo de Lima
 6 Partes de Soda
 2 Partes de Ron
 5 Ramas de Menta
 4 Cubos de Hielo

Machacar suavemente en un vaso de trago largo 5 ramas de menta, una cucharada de azúcar y el jugo de un gajo de lima. Agregar hielo, Ron Blanco, y mezclar. Completar con soda y decorar con una rodaja de lima.

LO HACEMOS BIEN
 bartenders



MIMOSA

INGREDIENTES
 7.5 cl Champagne
 7.5 cl de Jugo de Naranja

Verter el jugo de naranja en una copa flauta y lentamente servir el champagne.
 Mezclar suavemente y decorar con media rodaja de naranja o su cáscara.

LO HACEMOS BIEN
 bartenders

**Actividad
 Semana # 1**

ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN:

I Parte: De acuerdo a la lectura anterior complete los espacios en blanco.

1. ¿Qué son los cócteles?

2. ¿Por qué se popularizaron los cócteles en Inglaterra y Estados Unidos?

3. Mencione 4 ingredientes utilizados para elaborar un cóctel?

4. Prepare un coctel (piña colada) de alguna de las recetas que se mencionan en la lectura. Si usted conoce otros tipos que no se indica en la lista y desea elaborarlo, puede hacerlo, siempre y cuando indique los ingredientes y preparación en el video.

Indicaciones

Lectura del tema en estudio.

BEBIDAS Y SU CLASIFICACIÓN

El conocer y clasificar las bebidas según sus tipos son fundamentales para un profesional y persona que maneje bebidas mezcladas.

Alcohólicas:

Estas son las que por medio de elaboración contienen alcohol etílico.



Vinos de mesa:

Vino de fácil consumo para acompañar alimentos o en cualquier celebración.
– Blancos, rosados, tintos, vinos espumoso.



Refrescantes:

Son bebidas largas y generalmente con una graduación alcohólica reducidas.

Las principales bebidas alcohólicas refrescantes son las cervezas (en cantidad limitada) y bebidas mezcladas como la sangría.



No Alcohólicas:

Estas son las que no poseen alcohol por medio de su proceso de transformación o proceso natural. Son las que en su composición entra el agua potable gasificada o no, adicionada con cualquiera de las sustancias siguientes: azúcares, jugos de frutas, extractos vegetales permitidos, ácidos orgánicos (cítrico, láctico, fumárico, glucánico, málico y tartárico), esencias y colorantes naturales.



Naturales:

Son aquellas que en su proceso no ha tenido ninguna intervención de proceso humano, ya sea de naranja, limón, guanabana.



Procesadas:

Son aquellas donde intervienen procesos para ser derivadas de las naturales. Yogures, lácteos, jugos, frescos, batidos.



Clasificación de las bebidas



Indicaciones

Semana # 2

Responda el apareamiento.

a). Indicaciones:

En la columna **A** aparecen los nombres de diferentes tipos de bebidas. En la columna **B** aparecen las definiciones de los tipos de bebidas. Coloque en el paréntesis la letra que corresponde a los tipos de bebidas.

Columna A

- a). Naturales
- b). No alcohólicas
- c). Procesados
- d). Vinos de mesa
- e). Refrescantes

Columna B

- () Sirven para acompañar alimentos o cualquier celebración, vino tinto.
- () Son bebidas largas con una graduación alcohólica reducidas.
- () no poseen alcohol por medio de su proceso de transformación o proceso natural.
- () Son aquellas que en su proceso no ha tenido ninguna intervención.
- () Son aquellos que intervienen procesos para ser derivadas de los naturales jugos, frescos, batidos.

Práctica de ejecución

2. Prepare con la supervisión de un adulto, dos tipos de bebidas naturales, **tomando en cuenta los ingredientes que se le faciliten en el hogar. Recuerden enviar las evidencias por medio de un video o imágenes, aplicando hábitos de higiene.**

Autorregulación y evaluación de trabajo autónomo	
Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo. Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
Leí detenidamente cada una de las partes de la guía de trabajo dada por el docente.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Investigué más información que me ayudara a entender las actividades a desarrollar.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Comprendí los conceptos que se me dieron en esta guía de trabajo.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo. Marca una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Utilicé toda mi creatividad para realizar mi trabajo?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reconoce acertadamente las características de los tipos de bebidas y su clasificación.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Identifica sin error los diferentes tipos de cócteles.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Explico ¿Cuál fue la parte favorita del trabajo? ¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?	

PARA DOCENTE VII GTA

Al terminar de realizar mi trabajo de la guía autónoma semana 1 y 2 autoevaluó el nivel de desempeño (Inicial, Intermedio, avanzado) alcanzado.

AUTOEVALUO MI NIVEL DE DESEMPEÑO ALCANZADO			
Marco con una (X) encima del nivel que mejor represente mi desempeño en cada indicador.			
Indicadores del Aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Preparar diferentes tipos de bebidas y coctelería.	Menciono los tipos de bebidas y cocteles. ()	Interpreto la receta de bebidas y cocteles, para su abordaje. ()	Elaboro los tipos de bebidas y coctelería, según instrucciones dadas. ()

El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Centro Educativo: Liceo Boca de Arenal
 Docente: Walter Brenes Martínez
 Nivel: 11-5
 Asignatura: **Artes Industriales**

1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	<p><i>El educador/a sugiere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuaderno, calculadora, lápiz, lapicero • La ficha del sistema de medición para las conversiones que trabajamos en clase • Calculadora o tablas de multiplicar • Utilice el material de apoyo para realizar el siguiente trabajo.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Espacio cómodo según la preferencia de cada estudiante y las posibilidades en el hogar.
Tiempo en que se espera que realice la guía	80 minutos



Aprendo.

Pasos básicos para la revisión de la bicicleta.

Lea cuidadosamente esta información.

La información brindada a continuación es la equivalencia a la revisión que se hace cotidianamente a los autos antes de iniciar la conducción en beneficio de la seguridad de sus ocupantes, así mismo en lo que al ciclismo se refiere debe ser puntual con los consejos señalados acá, pues de ello depende tanto la seguridad de la persona como la duración de la bicicleta.

1: Presión de las ruedas. Comprueba la presión de las ruedas antes de cada salida y adáptala al recorrido que vayas a realizar.

En una bici de carretera, se aconseja una presión de 8 o 9 bares. En la de montaña necesitaremos alrededor de 2-3bares.

Nota: el bar es equivalente a 2.2 libras en presión de aire





2: Revisa los cierres de las ruedas. Es fundamental que los cierres estén bien apretados. A pesar de que todos los cuadros tienen un sistema de seguridad para evitar que se salgan las ruedas en caso de estar un poco flojas, lo más seguro es comprobarlo manualmente antes de cada salida.

3: Revisa los tornillos que sujetan el manillar y la potencia



Debemos apretarlos alternativamente. La unión entre la abrazadera y la potencia debe cerrar de manera uniforme y no estar más junta en un lado que en otro. Podemos hacerlo con una llave allen normal, pero es conveniente utilizar una dinamométrica si el manillar es de carbono para no llegar a romperlo.

Conteste:

¿Cuál es presión de aire medida en libras que se recomienda para la bicicleta de ruta?

Para la montaña la cantidad de aire en cada llanta debe de ser _____ libras

¿Porque es importante ajustar alternativamente la abrazadera?

¿Debe comprobarse de los ejes manualmente o utilizando herramientas de medición?

Con este instrumento usted puede realizar un proceso de autorregulación y evaluación del trabajo realizado:

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.	
Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Leí las indicaciones con detenimiento?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> 

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender

Valoro lo realizado **al terminar** por completo el trabajo.

Marca una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas

¿Leí mi trabajo para saber si es comprensible lo escrito o realizado?  

¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado?  

¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?  

Explico ¿Cuál fue la parte favorita del trabajo?

¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?

Rúbrica de nivel de desempeño

Indicador (Pautas para el desarrollo de la habilidad)	Indicadores del aprendizaje esperado	Nivel de desempeño		
		Inicial	Intermedio	Avanzado
Establece los pasos necesarios a seguir para realizar reparaciones menores.		Anoto los pasos básicos para realizar una revisión diagnóstica. <input type="checkbox"/>	Destaco aspectos relevantes de la importancia de realizar la revisión diagnóstica. <input type="checkbox"/>	Denomino los pasos necesarios para realizar la revisión diagnóstica. <input type="checkbox"/>

Self-Study Guide

GTA #7

El **trabajo autónomo** es la capacidad de realizar tareas por nosotros mismos, sin necesidad de que nuestros/as docentes estén presentes.

Centro Educativo/ **School Name:** Liceo Boca de Arenal
 Educador/a **Teacher:** Juanita Godínez C
 Nivel/ **Level:** 11-4
 Asignatura/ **Subject:** English
 Date: Fecha: **Del 16 Setiembre al 07 de octubre**

Nombre del estudiante: _____

1. Me preparo para hacer la guía Getting ready to work on my self-study guide.

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo. / **Aspects to verify before I start working:**

Materiales o recursos que voy a necesitar/ Materials needed	<i>Suggested materials:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Notebook, pencil, pen, eraser, highlighters, scissors, glue, recycled cardboard, etc. • Look for all materials you have at home that can be recycled. Don't go out to find any material. Use what you have at home. • Self- study guide #7 • Computer & Internet access if possible
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar/ Conditions of the place to work	<ul style="list-style-type: none"> • Work in a place where you do your assignments and homework daily.
Tiempo en que se espera que realice la guía/ Expected time to work this self-study guide	<ul style="list-style-type: none"> • This self-study guide will take you 120 minutes to be completed.



2. Voy a recordar lo aprendido en clase. Recalling what I learned in class.

Indicaciones / Instructions	Dear student, The following tasks will help you reinforce information about My family's grocery list, related to the Scenario: Checking things off a shopping list.
---------------------------------------	--



Actividad /
Activity

Preguntas para reflexionar y responder
Questions to reflect on and answer

What is your sister's/brother's favorite food?
¿Cuál es la comida favorita de su hermana o hermano?

How many people eat food in your house?
¿Cuántas personas comen en su familia?



3. Pongo en práctica lo aprendido en clase / Putting into practice what I learned in class.

Indicaciones /
Instructions

Task 1. Ask and answer the following questions to complete the chart (Preguntar y responder las siguientes preguntas).

Do you like to go to the supermarket? ¿Te gusta ir al supermercado?

Do you like to go shopping? ¿Te gusta ir a comprar?

What's your favorite dish? ¿Cuál es tu platillo favorito?

What's your favorite meat? ¿Cuál es tu carne favorita?

What's your favorite seafood? ¿Cuál es tu pescado favorito?

TASK 2. Translate vocabulary about meat, poultry and seafood (Traduzca el vocabulario acerca de carnes rojas, carnes blancas y mariscos)

 beef	 sausages	 bacon	 ground beef
MEATS / RED MEAT/ Carnes/ Carnes rojas			
 whole chicken	 chicken legs	 chicken breasts	 chicken wings
POULTRY / WHITE MEAT Aves/ Carne Blanca			



 Tuna	 lobster	 shrimp	 salmon
SEAFOOD / FISH		mariscos/ pescado	

Task 3. Practice the following conversation. And write what food are mention in the conversation: **Practique la conversación, escriba los alimentos que se mencionan en la conversación y investigue su significado en español.**

_____ :

_____ :

_____ :

At the Store:

A: Good afternoon!

B: Hello! How are you?

A: I'm great, thanks. I need to check some things off my grocery list.

B: How can I help you?

A: Do you have some **lettuce**?

B: Yes, here is a head of lettuce. Anything else?

A: Do you have any **avocados**?

B: No, I don't have any avocados. Anything else? **A:** I need to buy some **oranges**.

B: We have oranges here. How many do you need?

A: 5! One for each member of my family.

B: Anything else?

A: No, thank you!

B: Okay, the total cost is three dollars and fifty cents.

A: Here is three dollars and fifty cents.

B: Thank you! Have a good afternoon! **A:** See you later!



Grammar:

Simple Present Auxiliaries

$\left\{ \begin{array}{l} \text{He} \\ \text{She} \\ \text{It} \end{array} \right\}$	does does not doesn't	$\left\{ \begin{array}{l} \text{I} \\ \text{We} \\ \text{They} \\ \text{You} \end{array} \right\}$	do do not don't
--	-----------------------------	--	-----------------------

- I don't buy food.
- He doesn't buy food.
- We don't eat meat.
- It doesn't eat meat.
- You don't cook.
- She doesn't cook.

Question

Do/Does + subject + verbs + complement + ?

- Do you like shopping?
-Yes, I do/ No, I don't
- Does Luis go to the supermarket?
-Yes, he does/ No, he doesn't

TASK 4. Read the dialogue and complete the conversation with the correct auxiliary, Do or Does (**Lea el dialogo y complete los espacios en blanco con uso correcto de los auxiliares Do or Does**).

Danna: _____ you usually go to the super market Paola?
Paola: Yes, but I _____ not go away as my mom _____.

Danna: _____ she often make a grocer y list?
Paola: Yeah, she always _____.

Danna: What about you? _____ you make a grocery list?
Paola: No, I _____. I never make the list.

Danna: Oh, why?
Paola: Well! I forget to do it. Most of the time, I go to buy just what I think need to buy. Sometimes, I bring unnecessary things. Is it an expensive idea, right?

Danna: Maybe! But I forget to make the list, so when it is time to
Paola: go to the supermarket I never have it. What about you, Danna? _____ you make a grocery list?

Danna: Sometimes. Most of the time I go by the kitchen and look what it is necessary to get at the grocery store.
Paola: I think, it is complicated to have the list on time.



**Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender/
With the self-study guide, I'm going to learn how to learn.**

Reviso las acciones realizadas **durante** la construcción del trabajo. /
I check the actions carried out while completing the self-study guide

Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas/
Mark with an X on the icon that answers the following questions.

¿Leí las indicaciones con detenimiento?
Did I read the instructions carefully?



¿Subrayé las palabras que no conocía?
Did I underline the words that I didn't understand?



¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?
Did I use the dictionary or asked a relative about the meaning of the words that I didn't understand?



¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?
Did I read the instructions again when I didn't understand what I had to do?



**Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender/
With the self-study guide, I'm going to learn how to learn.**

Valoro lo realizado **al terminar** por completo el trabajo.
I self-assess what I did when I finish the study guide.

Marca una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas
Mark with an X on the icon that answers the following questions.

¿Leí mi trabajo para saber si es comprensible lo escrito o realizado?
I proofread what I did in my self-study guide.



¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado?
I checked my self-study guide to make sure that everything is complete.



¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?
I feel satisfied with the work I did.





Explico ¿Cuál fue la parte favorita del trabajo?

What was the favorite part of this work?

¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?

What can I improve the next time I work on the self study guide?

Remember: *Stay home. Let's flatten the curve.*

Guía de trabajo autónomo N° 7

Orientación. Prof. Dayan Villalobos Agüero.

Fecha: Del 16 de Setiembre al 07 de Octubre

Nivel: _____ **Sección:** _____

Nombre del estudiante: _____

INDICADORES DEL APRENDIZAJE ESPERADO

- Identifica las áreas de conocimiento y opciones educativas, tomando en cuenta sus intereses, aptitudes, valores y metas con perspectiva de género.



1. Me preparo para resolver la guía

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar.

- Guía de trabajo Autónoma
- Lápiz, Lapicero
- Cuaderno.
- Hojas blancas.
- Celular u Computadora.

Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar.

- Puede realizarse en la comodidad de un sillón, mesa de la casa con su respectiva silla.
- Preferiblemente que tenga una iluminación adecuada, para no forzar la vista.

Tiempo en que se espera que realice la guía.

- *80 min (2 Lecciones)*



2. Voy a recordar lo aprendido y/o aprender

Indicaciones

Lea detenidamente la información que se le presenta a continuación.

Actividades

“MIS INTERESES”.



Los intereses expresan nuestra personalidad, lo que nos gusta, o preferimos hacer y actúan como un potente motor para desempeñar una actividad.

Podemos tener varios intereses al mismo tiempo pero algunos pueden ser más intensos que otros.

Son fundamentales ya que de estos dependerá el grado de **satisfacción que tengamos en el desempeño de nuestras actividades diarias.**



Existen varios tipos de intereses. A pesar de que el tema se relaciona con la elección de una carrera o de un oficio, estos son observables en el **diario vivir**, siempre tenemos preferencias hacia ciertas cosas o actividades.



TIPOS DE INTERESES



Servicio Social



Ejecutivo Persuasivo



Verbal



Artístico Plástico



Musical



Trabajos de Oficina

Interés Científico

Cálculo

Mecánico Constructivo

Trabajos al aire libre



3. Pongo en práctica lo aprendido.

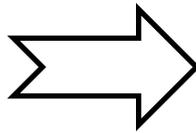
Indicaciones

Realice las actividades que se le presentan a continuación.

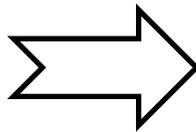
Actividades

Te voy a presentar una serie de oraciones, cada una describe los intereses que te mencione anteriormente. Intenta Relacionar cada interés con su posible descripción.

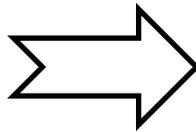
Se relaciona con el cuidado y ayuda hacia los demás, a los compañeros o personas que lo necesitan.



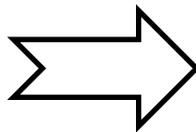
Gusto por relacionarte con los demás en actitudes de convencer hacia la venta de productos, coordinar actividades para lograr un fin determinado.



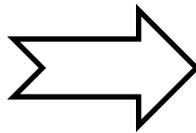
Se caracteriza por disfrutar realizando trabajos como atender teléfonos, hacer escritos, archivar documentos, realizar actividades que requieran la precisión y



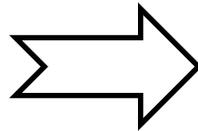
Agrado por contar cosas, sumar, restar, dividir, es decir, hacer cálculos o resolver problemas de índole matemático.



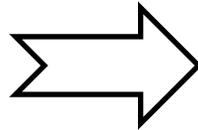
Personas que sienten atracción y motivación por trabajos en espacios abiertos, ya sea en el campo, la calle, la selva, el bosque entre otras.



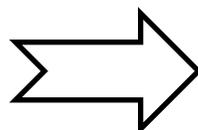
Cuando a la persona le agrada la búsqueda de nuevas cosas, sus causas, origen o reglas con fines del aclarar distintos problemas. Las personas con



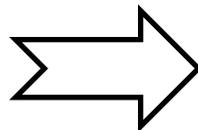
Si te agrada plasmar la naturaleza en dibujo o cualquier otra representación y apreciar la belleza, la perfección y la estética de las cosas.



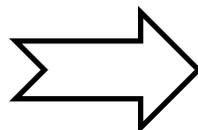
Personas que disfrutan de escuchar, dominar algún instrumento musical, enseñar música, pertenecer a algún conjunto musical, formar parte de una



Interés por experimentar la construcción o reparar equipo o aparatos eléctricos o mecánicos de diversa índole.



Inclinación hacia la lectura y expresar las ideas a través de la escritura y en forma oral.



SI EL PLAN.
no funciona
CAMBIA
EL PLAN
pero no cambies
LA META.

Prof. Dayan Villalobos Agüero
8991-95-57

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender: Autorregulación

Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.

Marco una equis (X) encima del símbolo que mejor represente mi respuesta a las siguientes preguntas

¿Leí las indicaciones con detenimiento?		
¿Subrayé las palabras que no conocía?		
¿Busqué en el diccionario o consulté con un familiar el significado de las palabras que no conocía?		
¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer?		

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender: Evaluación

Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.

Marco una equis (X) encima del símbolo que mejor represente mi respuesta a las siguientes preguntas

¿Leí mi trabajo para saber si es comprensible lo escrito o realizado?		
¿Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado se realizó?		
¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?		



1. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicadores del aprendizaje esperado	Análisis crítico de la función de las músicas en procesos sociales comunales.
Actividad Preguntas para reflexionar y responder	Respondo en forma escrita las siguientes preguntas:



3. Pongo en práctica lo aprendido en clase

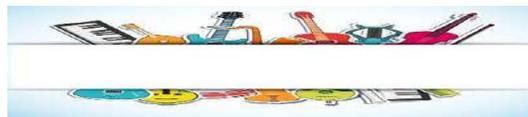
Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> Voy a escoger una canción de mi gusto para responder las preguntas:
--------------	---

¿En qué actividades puedo utilizar esta canción?

¿Cuál es el mensaje que transmite esta canción?

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo. Coloreo el símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Escogí una canción de mi gusto?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Analiqué la canción?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Respondí las preguntas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Indicadores del aprendizaje esperado	Proceso		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Describe las características de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Menciona las características generales de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Resalta las características específicas de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Puntualiza las características más significativas de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.



1. Me preparo para hacer la guía: Pautas que debo verificar antes de iniciar mi trabajo.

Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> Materiales generales como: cuaderno de Educación Musical, lápiz, lápices de color, borrador y maquinilla, hoja independiente. Dispositivo de reproducción: puede ser celular, Tablet o computadora.
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<ul style="list-style-type: none"> Ubico un lugar donde pueda estar cómodo y que me permita realizar el trabajo. Recuerdo lavarme bien las manos antes de iniciar el trabajo.
Tiempo en que se espera que realice la guía	<ul style="list-style-type: none"> 40 minutos



2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Actividad Preguntas	Realizo la siguiente actividad
------------------------	--------------------------------



3. Pongo en práctica lo aprendido en clase

Indicaciones	<ul style="list-style-type: none"> Respondo las preguntas con respecto a la canción escogida en la guía anterior:
--------------	--

¿Cree usted que esta canción le puede aportar algo bueno a su vida?

¿Cómo se siente al escuchar esta canción

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender

Valoro lo realizado al **terminar** por completo el trabajo.
 Coloreo el símbolo al responder las siguientes preguntas

¿Leí las preguntas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Entendí las preguntas?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Logré responder?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

¿Cree usted que esta canción le puede aportar algo bueno a su vida?

¿Cómo se siente al escuchar esta canción

Indicadores del aprendizaje esperado	Proceso		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Describe las características de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Menciona las características generales de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Resalta las características específicas de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.	Puntualiza las características más significativas de la música utilizada en diferentes actividades comunales en un cuaderno de campo.



Centro Educativo: Liceo Boca de Arenal
Educador: Brian David Quesada Galeano
Nivel: Undécimo



Centro Educativo: Liceo Boca de Arenal

Educador: Brian Quesada Galeano

Nivel: Undécimo



I PARTE: ADMINISTRATIVA

Institución educativa	Liceo Boca de Arenal
Nombre del docente	Adriana Campos Campos
Tecnología	Tecnología de Turismo
Unidad de estudio:	Cocina Internacional
Nivel	11° y 12° Plan Nacional
Horario de atención a distancia:	Según horario de la sección estipulado por dirección
Canal de comunicación	Plataforma TEAMS, whatsapp
Periodo establecido para el desarrollo de la guía	Semana del 16 de setiembre al 07 de octubre
Nombre del estudiante:	Sección:

II PARTE: PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA

Tema:	Tipos de menú / Tipos de loza
Objetivo específico:	Aplicar el procedimiento para el montaje básico de mesas. Ordenar la loza de acuerdo al tipo de menú ofrecido.
Contenidos:	<u>Tipos de menús</u> <u>Tipos y ubicación de loza</u>
Valores o actitudes:	Sensibilidad al orden y a la limpieza del sitio en que se estudia y se trabaja.
Materiales o recursos didácticos necesarios para realizar la guía autónoma:	Cuaderno u hojas bond, lápiz, lápices de color, goma, tijeras, hojas de colores, computadora o dispositivo móvil con acceso a internet si es posible,
Condiciones que debe tener el lugar donde se van a implementar las actividades propuestas	Se requiere un lugar limpio y ordenado, en el cual se apliquen los protocolos de limpieza constante, así como que también cuente con una excelente ventilación e iluminación.
Preguntas exploratorias para responder y reflexionar en torno al tema planteado y el valor o actitud:	<u>Reflexiono:</u> ✚ ¿Sabes que es un menú?, ¿sabes que es la mantelería que se usa para servir alimentos?

Planificación de las actividades que realiza el estudiante

Actividades para el aprendizaje	Evidencias
1. En forma individual o con ayuda de un familiar realizar lectura del ANEXO #1. Temas: <u>Los eventos y el diseño de cada menú.</u> <u>Pasos para el montaje de una mesa</u>	Identifica aspectos fundamentales para diseñar un menú. Define términos relacionados al montaje de mesas.
2. Utilizar un resaltador y marcar aspectos que	

le llamaron la atención. Debe definir los términos que vienen ya resaltados

3. En la medida de lo posible ingresar al siguiente link:
<https://prezi.com/avrcaypnh1wh/procedimiento-de-montaje-basico-de-mesas/>
Realizar una lectura al dar clic en REPRODUCIR, dicha presentación se compartirá en whatsapp y TEAMS, en donde será explicada.
4. Observar de forma detallada la imagen # 1, que aparece en el ANEXO #1, lea la información que se presenta al lado derecho de la imagen.
5. Usando esa imagen ilustre dicho montaje de mesa a la hora de servir el desayuno, almuerzo o cena en su hogar. Debe tomar una foto y adjuntarla a la GTA.
6. Observe detalladamente la imagen del ANEXO # 2: **TIPOS DE LOZAS.**

Complete el cuadro que se le solicita con dicha información. Puede realizarlo en una hoja bond

Tipos de loza		
Nombre	Características	Imagen

Identifica pasos a seguir para el montaje de una mesa.

Aplica los pasos correspondientes según las posibilidades que presenta el estudiante para realizar el montaje de una mesa.

Identifica los tipos de loza y sus respectivas características.

III PARTE: Instrumento para el registro del proceso de autoaprendizaje y autoevaluación de los criterios de evaluación

Con el trabajo autónomo voy a aprender a aprender	
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo. Marco una X encima de cada símbolo al responder las siguientes preguntas	
¿Leí las indicaciones con detenimiento?	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Apliqué hábitos de higiene y seguridad durante el desarrollo del trabajo	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Utilicé los materiales o recursos didácticos.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Al terminar por completo el trabajo "Autoevalúo mi nivel de desempeño"

Marco con una "X" encima del nivel que mejor represente mi desempeño en cada indicador

Indicadores del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Define términos relacionados al montaje de mesas.	Conoce términos relacionados al montaje de mesas ()	Subraya términos relacionados al montaje de mesas ()	Define términos relacionados al montaje de mesas ()
Identifica pasos a seguir para el montaje de una mesa.	Conoce pasos a seguir para el montaje de una mesa. ()	Subraya los pasos a seguir para el montaje de una mesa ()	Identifica pasos a seguir para el montaje de una mesa ()
Identifica los tipos de loza y sus respectivas características.	Conoce los tipos de loza y sus respectivas características ()	Menciona los tipos de loza y sus respectivas características ()	Identifica los tipos de loza y sus respectivas características ()

Diseñar un buen menú. Tipos de comidas

Es habitual tratar de agasajar a nuestros invitados con productos nacionales de una gran calidad cuando organizamos una comida

Los eventos y el diseño de cada menú

Cuando nos disponemos a diseñar un menú para una determinada celebración, debemos tener en cuenta varios aspectos fundamentales, que en otros podrían ser los siguientes:

- el número de invitados,
- el tipo de evento,
- los gustos, necesidades o costumbres de los invitados,
- el presupuesto con el que contamos
- la fecha y la hora de la comida
- los productos locales y regionales con los que podemos contar.

Reglas básicas para confeccionar un buen menú

Una vez que tenemos definido el menú, habrá que elaborar el orden de servicio de los platos. Como reglas básicas debemos tener en cuenta:

- los platos y sabores más suaves se sirven al principio
- y los platos de más sabor o más fuertes se sirven después.



Estas son algunas de las razones por las que, al crear el menú, debemos tener en cuenta que los caldos, consomés y pescados van antes que las carnes. Aunque esta afirmación empieza a estar cuestionada -la cocina está en constante evolución- porque la forma de preparación de la carne o del pescado puede, alterar este orden.

Pasos para el montaje de mesas

1. Colocar las mesas bien centradas con la luz, dejando entre cada una el espacio suficiente para colocar las sillas y realizar el servicio con comodidad.
2. Calzar la mesa si es necesario, siempre con cuñas de madera o discos de corcho; nunca papeles doblados.
3. Colocación del **muletón**. Se tira y se sujeta con cintas a las patas, con una goma alrededor o se deja caído. Debe quedar siempre bien tenso.
4. Tirado del mantel. Se debe tirar tocándolo lo menos posible. El mantel debe ser largo para que las puntas “acaricien” el suelo. En una mesa cuadrada o rectangular debe colgar de 40 a 50 cm por lado. Las puntas de los manteles han de caer en la misma dirección que las patas de las mesas.
5. Colocación del **cabremantel**. Se procede a tirarlo de la misma forma que el mantel y debe colgar encima de este último unos 10 cm.
6. Colocar el **plato base**, con especial atención de no manchar los bordes del mismo. La distancia entre el borde del plato y el de la mesa puede variar, bien se coloca justo en el borde o bien dos centímetros más hacia el interior. La distancia de plato a plato también es variable, debiendo tener en cuenta que el mínimo que el comensal precisa para sentirse cómodo son unos 60 cm.
7. Colocación de los cubiertos. Los cubiertos se transportan del office al comedor en bandeja y se cogen con un lito para colocarlos en las mesas. La colocación de los cubiertos será distinta según el tipo de servicio que se realice. Se colocan siempre centrados con respecto al diámetro del plato base y dejando un espacio de medio a un centímetro entre plato y cubierto, sin quedar nunca ocultos por el ala del plato. Cuando deban colocarse más cubiertos, se procede siguiendo las mismas normas anteriores en cuanto a la altura y se colocan uno al lado de otro sin tocarse. Básicamente la colocación de los cubiertos se hace de la siguiente forma:
 1. Cuchillo trincherero al lado derecho, con la sierra orientada al plato base.



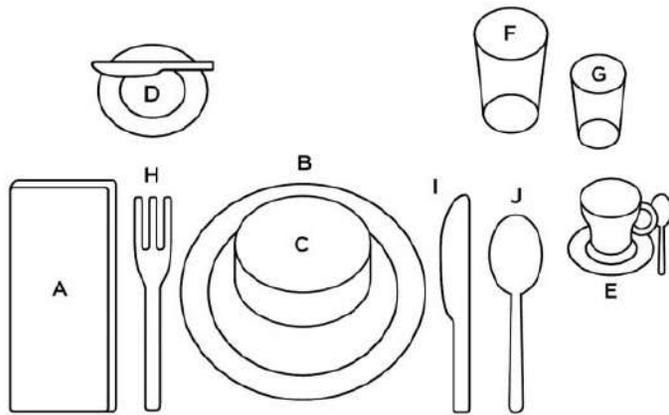
- 
2. **Tenedor trinchero** al lado izquierdo, con las púas hacia arriba.
 3. **Pala de pescado** al lado derecho.
 4. Tenedor de pescado al lado izquierdo.
 5. Cuchara sopera al lado derecho, con la parte cóncava hacia arriba.
 6. Cuchillo de postre colocado en la parte superior del plato base, sin esconderse por el ala del plato, con la sierra orientada hacia el centro del plato base y el mango hacia la derecha.
 7. Tenedor de postre colocado encima del cuchillo con las púas orientadas hacia arriba y el mango hacia la izquierda.
 8. Cuchara de postre colocada encima del tenedor con la parte cóncava orientada hacia arriba y el mango hacia la derecha.

Estos son los cubiertos que como máximo se pueden encontrar en el montaje de una mesa de menú concertado. La colocación de los cubiertos de postre puede variar, colocando en primer lugar el tenedor, seguido del cuchillo y terminando con la cucharilla. Como máximo puede haber cinco cubiertos entre izquierda y derecha del plato base.

8. Colocación del plato de pan. Este plato puede colocarse antes o después de haber colocado los cubiertos. Se sitúa a la izquierda del plato base y bien en línea con el borde del mismo o bien con el borde del plato de pan alineado con el diámetro del plato base.
9. Colocación del cuchillo de pan o pala de mantequilla. Se coloca sobre el plato de pan con la sierra orientada hacia el centro del plato, bien inclinado o bien paralelo a los cubiertos trincheros.
10. Colocación de la cristalería. La copa de agua se monta centrada sobre la prolongación del diámetro del plato base. A su derecha se coloca la copa de vino.
11. Colocación de servilletas. Las servilletas no deben manosearse para hacer con ellas motivos decorativos. Deben situarse con sencillez sobre el plato o a la derecha del mismo.
12. Colocación de sillas. Las sillas pueden colocarse una vez tirado el mantel, ya que de esta forma puede hacerse una distribución más equitativa del espacio para ubicar a los comensales. Otra forma es colocarlas al final del montaje de la mesa, pudiendo así trabajar con mayor comodidad. El mantel debe rozar el borde delantero de la silla, sin tapar el asiento de la misma.



IMAGEN # 1



- A. Servilleta individual o mantel.
- B. Plato llano.
- C. Tazón para cereales.
- D. Plato para el pan y la mantequilla.
- E. Taza y plato con cuchara para café o té.
- F. Vaso de agua.
- G. Vaso para el zumo.

BARLENT
—SERVICIO PARA CANTINEROS—



LOZA PARA SERVIR

Los platos se seleccionan considerando dos criterios: los alimentos que se servirán y su forma y tamaño. Los más utilizados son:

Bajo plato. Su función es **proteger los manteles** y **servir de soporte para los platos** que se presentan en cada uno de los tiempos. Permanece durante toda la comida y se retira después del postre.



Trinchero. También se denomina liso o llano; hay de dos medidas:

- 27 cm de diámetro.
- Se ocupa para **entradas** y **ensaladas**.

- 30 cm de diámetro.
- Es para **platos fuertes sin caldo**, como carne asada, pastas o pollo a la plancha.



Tazón. Puede sustituir al **plato hondo** o usarse para **salsas** y **cereales**.



Plato de postre. Es el de **menor tamaño** su contenido se sirve en **porciones pequeñas**.



Hondo.

- 25 cm.
- Es utilizado para **caldos**, **sopas**, **cremas** o **purés**.
- Debajo se le coloca un **plato trinchero**.

- 22 cm.
- Sirve para **postres** que contengan caldo.



Rabanera. Se emplea para los aperitivos como **tapas**, **embutidos** y **canapés**.



Plato de pan. En él se coloca el **pan** que se consume durante la **comida**; aunque algunas veces se usan **canastos**.



Utilizar la loza adecuada, te ayuda para dar la bienvenida a tus comensales, y hará que tus platillos se vean presentables.