Colegio Polivalente

Profesor Idelfonso Calderón

Profesor (a):Jessica Vergara

**Guía Formativa N° 1 Módulo Emprendimiento y Empleabilidad**

**4° Medio ADM y GAST**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  de 03 del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:**

**Detectar y evaluar las oportunidades de emprendimiento en la comunidad, que permitan mejorar la calidad de vida considerando diversos ámbitos de aplicación.**

**Contenido: Conceptos básicos, cualidades del emprendedor, oportunidades de emprendimiento**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I.- Ítem Opción Única: Marca con una X la alternativa correcta ( 2 puntos cada una)

Habilidad: Identificar / Inferir.

1. Los elementos necesarios para formar una empresa son:

A. Recursos materiales y capital

B. Capital, trabajo y recursos materiales

C. Conocimiento, capital y trabajo

2. Una persona que inicia un proyecto de emprendimiento es:

A. Tranquila

B. Creativa

C. Desordenada

3. Algo incompatible con el emprendimiento es:

A. No ir a la universidad

B. No querer asumir riesgos

C. No tener mucho dinero para financiar el proyecto

II.- Ítem de Completación: Escribe el concepto que corresponda (2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

A. Cualidad personal que impulsa a actuar con determinación

adelantándose a los demás y proponiendo ideas, soluciones, además es el motor para emprender.

B. Es la capacidad de crear, transformar y encontrar soluciones novedosas utilizando los recursos que tenemos a nuestro alrededor

C. Las oportunidades emprendedoras son situaciones en las cuales nuevos y

Métodos de organización pueden ser introducidos en el mercado para crear un valor superior

III.- Ítem Términos Pareados: Relaciona la Columna A con la B, trasladando el Nº que corresponda ( 1 puntos cada uno)

Habilidad: Relacionar / Analizar

|  |  |
| --- | --- |
| COLUMNA A | COLUMNA B |
| 1.Trabajar en equipo | Consiste en aportar soluciones o alternativas  Nuevas y originales a los problemas. |
| 2.Emprendedor Social | Es la unidad económica-social con fines de lucro,  En la que el capital, el trabajo y dirección se  Coordinan para llevar. |
| 3.Empresa | Es la capacidad de escuchar a los demás y  Cooperar con ellos. |
| 4.Innovación | Es aquella persona que desarrolla ideas  Innovadoras para mejorar la calidad de vida de las  Personas de los sectores más vulnerables. |

IV.- Ítem de Desarrollo: Responde cada pregunta en el espacio dado ( 2 puntos cada una)

Habilidad: Argumentar / Reflexiona

1. ¿Qué cualidades son necesarias para ejecutar un emprendimiento? .Enumere y explique 4 cualidades.

2. Fundamente que entiende por Emprendimiento.

3. Explique que entiende por “Pensamiento Proactivo”

V.- Ítem de Creación: Dibujar, colorear imágenes, recortar y armar figuras simples, escribir poemas o cuentos breves, resolver desafíos o ejercicios de ingenio, etc. (5 puntos cada una)

Habilidad : Crear / Inventar/ Resolver

Oportunidades y dificultades de la empresa Lego.

Un modelo de emprendimiento.

Observa el siguiente link:

https:// [www.youtube.com/watch?v=S3KuA1bAzgk](http://www.youtube.com/watch?v=S3KuA1bAzgk)

En él nos narran la historia de la empresa de juguetes LEGO.Esta empresa,que desde su origen fue concebida como negocio familiar,lleva en pie más de 80 años.Si pensamos lo que eso significa para una empresa que tiene sede en Europa, nos damos cuenta de que ha sobrevivido a momentos históricos muy duros y de que ha tenido que afrontar grandes dificultades, a la vez que ha sabido aprovechar las oportunidades que se le presentaron.

Observa el video y presta especial atención a las oportunidades y a las dificultades que la familia de LEGO va encontrando,así como a la forma de aprovechar las primeras y de superar las segundas.

Preguntas:

1.¿Que oportunidades consideras que encuentra la familia Christiansen para emprender y ampliar su negocio a lo largo de la historia de LEGO?

2.¿Encontraron también algún obstáculo o dificutad? ¿Cuáles?

Colegio Polivalente

Profesor Idelfonso Calderón

Profesor (a): Jessica Vergara

**Guía Formativa N° 1. “Cocina Entretenida” de 2° Medio B**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  de 03 del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:** Desarrollar nuevos conocimientos y habilidades que permitan alcanzar las competencias necesarias para desempeñarse y prosperar en el medio laboral y social.

Contenido: Reglamento R.S.A. Técnica de lavado de manos. Malas Prácticas. Higiene Personal.

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I.- Ítem Opción Única: Marca con una X la alternativa correcta (2 puntos cada una)

Habilidad: Identificar / Inferir.

1. El trabajo en equipo en taller de cocina, solo se debe aplicar en situaciones tales como:

A. Trabajar en equipo solo cuando estamos atrasados en una actividad o evento

B. Trabajar en equipo siempre y ser profesional en todo momento

C. Trabajar en equipo solo con mis amigos y colegas queridos

2. La persona que prepara alimentos, si esta con infecciones intestinales o en la piel, con heridas en las manos o resfríos fuertes, es recomendable lo siguiente.

A.Si puede trabajar y tomar descansos breves durante el trabajo

B. No debe trabajar en el área de cocina, contamina directamente a los alimentos

C. Si debe trabajar en cocina, no afecta en nada

3.El Reglamento Sanitario de los Alimentos indica lo siguiente:

A. Establece los horarios del trabajo en cocina

B. Establece las técnicas de corte de cocina

C. Establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse, la producción, importación, elaboración, envase

y almacenamiento.

II.- Ítem de Completación : Escribe el concepto que corresponda (2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

A. El uniforme de taller de cocina entretenida consiste en

B. Es todo aquello que no debemos hacer en la realización de la manipulación de los alimentos.

C. Recuerde que el uniforme, protege al alimento de la que usted trae desde el exterior al interior de la cocina.

III.- Ítem Términos Pareados: Relaciona la Columna A con la B, trasladando el Nº que corresponda (1 punto cada uno) Habilidad: Relacionar / Analizar

|  |  |
| --- | --- |
| COLUMNA A | COLUMNA B |
| 1.Lavado y cuidado de manos | Introducir dedos en la preparaciones o en los  Platos servidos. |
| 2.Reglamento Sanitario de los Alimentos  (R.S.A) | No se permite el uso de joyas ,maquillaje, ni uñas  Pintadas. |
| 3. Cocina | El lavado convencional y completo de las manos  Agua y jabón elimina la flora esporádica ,es decir  Los microorganismos. |
| 4.Malas prácticas | Desarrollado por el Ministerio de Salud el cual  Establece las condiciones sanitarias a que deberá  Ceñirse.  . |

IV.- Ítem de Desarrollo: Responde cada pregunta en el espacio dado ( 2 puntos cada una)

Habilidad: Argumentar / Reflexionar

1. ¿Qué entiende por manipulación de alimentos?

2.¿Porque es importante la higiene al trabajar en cocina?

3. ¿Qué debemos recordar de la higiene personal? .Enumere y explique 4 normas.

V.- Ítem de Creación: Dibujar, colorear imágenes, recortar y armar figuras simples, escribir poemas o cuentos breves, resolver desafíos o ejercicios de ingenio, etc. (10 puntos)

Habilidad : Crear / Inventar/ Resolver.

**Análisis de caso:**

-Dibuje y explique el proceso de la Técnica de lavado de manos.

Colegio Polivalente

Profesor Idelfonso Calderón

Profesor (a): Jessica Vergara

**Guía Formativa N° 1 Módulo Elaboración de Menú y Carta.**

**de GAST.4° Medio**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”**  **L : 60 a 100% de logro**  **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  de 03 del 2020

**Objetivo de Aprendizaje:**

**Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos**

**Contenido:** **Reglamento R.S.A. Malas Prácticas. Higiene Personal .Clasificación de los Alimentos.**

**(contaminado, alterado y adulterado).Tipos de Menú.**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para los/las estudiantes:**   * Lee atentamente cada pregunta y responde en el espacio dado/ o selecciona respuesta según corresponda. * Continúa revisando la página del Colegio para que continúes desarrollando nuevas actividades y revises tus avances. |

I.- Ítem Opción Única: Marca con una X la alternativa correcta ( 2 puntos cada una)

Habilidad: Identificar / Inferir.

1. El trabajo en equipo en taller de cocina, solo se debe aplicar en situaciones tales como:

A. Trabajar en equipo solo cuando estamos atrasados en una actividad o evento

B. Trabajar en equipo siempre y ser profesional en todo momento

C. Trabajar en equipo solo con mis amigos y colegas queridos

2. La persona que prepara alimentos, si esta con infecciones intestinales o en la piel, con heridas en las manos o resfríos fuertes, es recomendable lo siguiente.

A.Si puede trabajar y tomar descansos breves durante el trabajo

B. No debe trabajar en el área de cocina, contamina directamente a los alimentos

C. Si debe trabajar en cocina, no afecta en nada

3.El Reglamento Sanitario de los Alimentos indica lo siguiente:

A. Establece los horarios del trabajo en cocina

B. Establece las técnicas de corte de cocina

C. Establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse, la producción, importación, elaboración, envase

y almacenamiento.

II.- Ítem de Completación: Escribe el concepto que corresponda ( 2 puntos cada uno)

Habilidad : Definir / Seleccionar

A. Es todo aquello que no debemos hacer en la realización de la manipulación de los alimentos.

B. El es aquel que ha sido modificado por el hombre en sus

características propias.

C. La palabra es un vocablo de origen francés que significa conjunto o relación de platos que componen una comida – almuerzo o cena, que se sirven en los establecimientos de restauración.

III.- Ítem Términos Pareados: Relaciona la Columna A con la B, trasladando el Nº que corresponda (1 puntos cada uno) Habilidad: Relacionar / Analizar

|  |  |
| --- | --- |
| COLUMNA A | COLUMNA B |
| 1.Entradas | Es todo alimento que por diversas causas ha  sufrido un deterioro en sus características  organoléticas,en composición y/o valor nutritivo. |
| 2.Reglamento Sanitario de los Alimentos  (R.S.A) | Puede conocerse toda aquella variedad de menús  compuestos por platos previamente marcados  donde no se ofrecen distintas opciones para  escoger. |
| 3. Menú Fijo | Normalmente compuesto por ensaladas, sopas,  cremas y zumos. |
| 4.Alimento Alterado | Desarrollado por el Ministerio de Salud el cual  establece las condiciones sanitarias a que deberá  ceñirse.  . |

IV.- Ítem de Desarrollo: Responde cada pregunta en el espacio dado ( 2 puntos cada una)

Habilidad: Argumentar / Reflexionar

1. ¿Qué entiende por Alimento Contaminado? Explique.

2.¿Qué debemos recordar de la higiene personal? .Enumere y explique 4 normas.

3.¿Qué establece el Reglamento sanitario de los alimentos? .Explique.

V.- Ítem de Creación : Dibujar, colorear imágenes, recortar y armar figuras simples, escribir poemas o cuentos breves, resolver desafíos o ejercicios de ingenio, etc. (10 puntos)

Habilidad: Crear / Inventar/ Resolver.

-Crear un Menú “Plato Principal”. Ejemplo: Cazuela de Vacuno

-Explique procedimiento de elaboración, ingredientes, tipo de corte (parmentier, etc), método de cocción (freír, saltear. etc)

-Montaje y presentación: Ejemplo: La Cazuela de vacuno se presenta en un Plato ondo, decoración cilantro picado en brunoise).

-Pintar y dibujar.