**Guía de trabajo autónomo Cultura Boruca**

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

**Centro Educativo:**

**Educador/a:**

**Nivel: Segundo año**

**Asignatura:** Cultura brunca



**1. Me preparo para hacer la guía**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Materiales o recursos que voy a necesitar | * *Materiales: Tijeras, goma celular, computadora.* * *Elementos del entorno. Plantas, cultivos.* * *Relatos de una abuela o hermana mayor acerca de la preparación tradicional de un alimento.* |
| Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar | Campo abierto, patio en una mesa, banca, piso. |
| Tiempo en que se espera que realice la guía | Dos horas. |

 ***2.* Voy a recordar lo aprendido en clase.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indicaciones |  | Realizar un recordatorio de lo que aprendió respecto a la preparación de comidas y bebidas tradicionales en la cultura bruncaj. |
|  |  | Refuércese con láminas o fotografías para verificar las plantas que dan alimentos. |
| Actividad    Preguntas para reflexionar y responder |  | Láminas de Power Point con ilustraciones de plantas, alimentos.  y preparación de comidas y bebidas.  ¿Por qué se de la preparación de alimentos tradicionales?    ¿Qué pasos he visto en casa cuando se prepara comidas y bebidas (tortillas de maíz, bebida de pejibaye….? |



**3. Pongo en práctica lo aprendido en clase**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Indicaciones |  | Con su encargado o encargada arma un dado.  Recorta frases que indican acciones para la preparación de alimentos.  Cada vez que tira el dado contesta de acuerdo con la cantidad de los puntos del dado y el número de la pregunta. |
|  |  | La persona que guía este proceso realiza preguntas para que la persona estudiante responda  Comentario con su encargada acerca de la preparación de alimentos tradicionales. |
| Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse |  | Reviso si realicé todo lo solicitado o me faltó hacer alguna actividad.  Si algo faltó o no queda claro apóyese en su cuaderno de trabajo. |
|  |  | ¿Había algo que no sabía acerca del estudio de preparación de alimentos tradicionales?. |

*Ejemplo de matriz de autorregulación y evaluación que puede incluir en la guía 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 las indicaciones con detenimiento? |  |
| ¿Aclaré procesos de preparación que no conocía? |  |
| ¿Consulté con un familiar alguna duda vinculado a la preparación de comidas y bebidas tradicionales? |  |
| ¿Me devolví a leer las indicaciones cuando no comprendí qué hacer? |  |

# 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 favorito del trabajo?      ¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo? | |













