

ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO
CURSO: QUINTO TERCERA Y QUINTO CUARTA
ASIGNATURA: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORA: SANDRA RIVEROS OLIVERA

ESPACIO CURRICULAR: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CURSO: QUINTO TERCERA Y QUINTO CUARTA CICLO ORIENTADO TURNO: TARDE

FECHA: 30 DE JULIO

GUÍA N° 7 :GUÍA DE AUTOEVALUACIÓN:

LA PRESENTE GUÍA ES PARA QUE CADA ALUMNO PUEDA HACER UNA INSTROSPECCIÓN , ES DECIR, UNA MIRADA INTERIOR DE LOS APRENDIZAJES ADQUIRIDOS EN LA PRIMER MITAD DEL AÑO TRANSCURRIDO.

ES NECESARIO HACER ESTE TRABAJO A SABIDA CUENTA DE LA NUEVA MODALIDAD QUE FORZOSAMENTE TUVIMOS QUE DESARROLLAR EN LA EMERGENCIA SANITARIA QUE ESTAMOS ATRAVESANDO Y PADECIENDO .

LOS SABERES ADQUIRIDOS POR PARTE DE LOS ALUMNOS ES DE PROFUNDO INTERES PARA TODA LA COMUNIDAD EDUCATIVA POR LO QUE NECESITO QUE HAGAN SU GRAN APORTE CONTESTANDO LAS PREGUNTAS DE LA AUTOEVALUACIÓN QUE DEBERAN REALIZAR PARA QUE PODAMOS CONOCER LOS RESULTADOS ACADEMICOS QUE PODEMOS LOGRAR CON ESTA MODALIDAD VIRTUAL DE ESTUDIO

CUESTIONARIO:

- 1- COMO LES RESULTARON LAS GUÍAS DE TRABAJO? TUVIERON DIFICULTADES PARA REALIZARLAS? CUALES FUERON LAS DIFICULTADES?
- 2- COMO LES GUSTARÍA QUE FUERAN LAS GUÍAS DE TRABAJO?
- 3- CONSIDERAN QUE HAN DESARROLLADO SABERES O CONOCIMIENTOS SOBRE MICROBIOLOGÍA?
- 4- HAGAMOS UN REPASO. ENUMEREMOS LAS 6 GUIAS TRABAJADAS CON SU CORRESPONDIENTE TEMA Y EN TRES RENGLONES RECALQUEMOS PARA CADA GUÍA LO MAS IMPORTANTE . LO QUE NUNCA OLVIDAREMOS COMO FUTUROS TÉCNICOS EN ALIMENTOS!!
- 5- SIENTEN QUE ESTAN CAPACITADOS PARA INTERPRETAR LA IMPORTANCIA QUE TIENE LA MICROBIOLOGÍA EN LOS ALIMENTOS?
- 6- PRESENTARON TODAS LAS GUÍAS? EN CASO QUE NO LAS HAYAN PRESENTADO, DIGA CUAL FUE EL MOTIVO
- 7- GRACIAS GRACIAS GRACIAS!!!