

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

2.

| NOMBRE DEL MÓDULO | Elaboración de alimentos de baja complejidad |
|--|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Ayudas de cocina |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 4 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p> | <p>5.1 Clasifica y utiliza las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabores y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Actividad de investigación |
| DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS: | |
| <p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con las ayudas de cocina. › Elabora una guía para conducir la actividad de investigación <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocinas. |
| <p>EJECUCIÓN</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Muestra y explica presentación con las ayudas de cocina. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Observan la presentación e identifican las ayudas de cocina de acuerdo a su función: <ul style="list-style-type: none"> – Estructuradores de sabor y aroma. – Agentes espesantes. – Refinadores. › Buscan en libros de recetas o en internet ejemplos de preparaciones en que se utilizan dichas ayudas de cocina. › Comentan las recetas seleccionadas y la ayuda de cocina que se utiliza en ellas. › Escriben un informe que contenga un listado de recetas que clasifican de acuerdo a las ayudas de cocina utilizadas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocina. › Pauta de cotejo. › Pauta de evaluación. |

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

CIERRE

Estudiantes:

- › Presentan sus clasificaciones y las analizan y discuten en conjunto.

Docente:

- › Retroalimenta y destaca las ayudas de cocina.
- › Evalúa y cierra la actividad.