

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Servicio de coctelería y vinos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Los vinos y sus cepas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	10 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Realiza el servicio de vinos aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo al servicio ofrecido en el evento.	2.1 Maneja los diferentes tipos de servicio de vino, de acuerdo a las características del evento, según los servicios contratados por el cliente.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Trabajo de investigación

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

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Elabora una pauta de investigación sobre los vinos en Chile, en la que define las partes del trabajo y los estándares con los cuales será evaluado. Recursos: <ul style="list-style-type: none"> › Fotocopiadora. › Hojas. › Computador con internet. › Proyector digital para la presentación. › Pizarra interactiva. › Taller de enlace o sala de computación. › Pauta de investigación.
Ejecución	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Lleva a sus estudiantes al taller de enlace o sala de computación y organiza grupos de tres integrantes. › Explica que cada grupo tendrá que investigar sobre dos cepas, e indicar los tipos de vino que se elaboran con ellas, el maridaje recomendado y sus características. Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> › Elaboran, después de la investigación, una exposición con apoyo de material audiovisual para ser presentada al resto del curso.
CIERRE	Docente: <ul style="list-style-type: none"> › Observa las presentaciones realizadas por cada grupo y, al final de las exposiciones, destaca la importancia que tiene conocer los distintos cepajes para brindar un servicio de calidad.