

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	<b>Cocina chilena</b>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Ingredientes tradicionales chilenos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<b>1.</b> Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	1.1 Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina. 1.2 Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Charla de experto con guía de trabajo

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:

- › Gestiona la visita de un especialista en el área.
- › Elabora una guía para el registro de la información recabada por los y las estudiantes en la charla. La guía debe considerar los siguientes temas: etapas de la cocina chilena, característica de cada una de las etapas (productos, técnicas y preparaciones) y análisis reflexivo del legado de cada una de las etapas a la cocina actual.
- › Elabora una pauta de evaluación.

#### Recursos:

- › Listado con nombres de especialistas para la charla (cocineros, investigadores, docentes, antropólogos, etc.).
- › Sala multiuso.
- › Documentación para elaborar la guía de trabajo.

1.

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

<b>EJECUCIÓN</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Presenta la actividad a realizar y entrega la guía a sus estudiantes.</li><li>› Presenta al o la especialista, quien realiza su charla.</li><li>› El o la especialista señala los hitos más relevantes, los alimentos, las influencias y tipos de preparaciones más utilizados de cada etapa.</li></ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Escuchan activamente la charla realizada por la o el especialista, en la se abordarán las etapas de la evolución de la cocina chilena, desde la época precolombina, mestiza, republicana y hasta la actualidad.</li><li>› Realizan consultas y aportes sobre lo presentado por el o la especialista.</li><li>› Una vez finalizada la charla, responden la guía entregada por el o la docente, la cual será parte de una evaluación formativa.</li></ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Especialista para la charla.</li><li>› Sala multiuso.</li><li>› Guía de trabajo.</li></ul>
<b>CIERRE</b>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› En un plenario, conversan sobre los aspectos más destacados de la presentación de la o el especialista, dando cuenta de lo que más les llamó la atención, las cosas que no sabían y lo que les resultaba familiar.</li></ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Realiza síntesis y destaca los aspectos más relevantes.</li></ul>