

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Planificación de la producción gastronómica
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tiempos de preparación
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.</p>	<p>2.1 Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, <i>bavarois</i>, etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.</p> <p>2.2 Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
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	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara texto guía. › Gestiona la disponibilidad de la sala de computación. › Prepara la evaluación de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos de cocina, libros de recetas y fichas técnicas. › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Sala de computación con conexión a internet.

4.

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

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Explica a sus estudiantes la actividad a desarrollar y cómo será evaluada.› Lleva a sus estudiantes a la sala de computación. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En la sala de computación, buscan información de recetas de helados, farsas, preparaciones de carnes, <i>bavarois</i>, entre otros.› Confeccionan las fichas técnicas de las preparaciones, considerando los tiempos de elaboración de cada preparación.› Confeccionan un menú con estas preparaciones.› Elaboran un mapa con tiempos y secuencias de elaboración. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Libros técnicos de cocina.› Libros de recetas.› Fichas técnicas.› Reglamento Sanitario de los Alimentos.› Sala de computación con conexión a internet.› Un computador por estudiante.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presentan, en un plenario, algunos de los menús elaborados con sus respectivas fichas técnicas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad y la cierra entregando retroalimentación.