

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Preparación, diseño y montaje de <i>buffet</i>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tallado de frutas y verduras
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Diseña y monta diferentes tipos de <i>buffet</i>, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.</p>	<p>3.2 Realiza decoraciones para disponer en un <i>buffet</i>; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
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"> › Gestiona los insumos y la disponibilidad del taller. › Dispone de un ejemplar de normas RSA. › Prepara una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Ejemplar de Normas RSA. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica cómo será el trabajo en el taller y cómo deben ser las normas de seguridad. › Revisa que cada estudiante se encuentre completamente uniformado, cumpliendo con las normas de RSA en relación con la higiene del manipulador de alimentos. › Presenta una presentación con fotografías de diversos tallados de frutas y verduras y la comenta con sus estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En el taller, observan cómo el o la docente talla una fruta o verdura y enseña las principales técnicas para su realización. › Luego, de manera individual, realizan tallados en frutas y verduras.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presentan su tallado al resto del curso indicando cuáles fueron los principales inconvenientes que debieron enfrentar. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca las técnicas de tallado de frutas y verduras. › Evalúa y cierra la actividad.