

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	<b>Elaboración de masas y pastas</b>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de masas blandas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas, aplicando higiene y prevención de riesgos.</p> <p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>1.3 Hornea las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica con demostración
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><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara las instrucciones para la actividad práctica.</li> <li>› Gestiona la disponibilidad de insumos y del taller de cocina.</li> <li>› Elabora una pauta de evaluación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Taller de cocina, utensilios de cocina.</li> <li>› Insumos para la elaboración de las preparaciones.</li> <li>› Artículos de aseo.</li> </ul>

1.

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

**EJECUCIÓN**

**Docente:**

- › Explica la actividad a realizar. A medida que va avanzando la clase, va demostrando en una pequeña cantidad la elaboración de masas batidas.
- › Enseña a las y los estudiantes a realizar los siguientes pasos:
  - Pesaje de los ingredientes.
  - Realización del volcán.
  - Amasado.
  - Sobado de la masa.
  - Corte.
  - Forma.
  - Fermentando.
  - Horneado.
- › Revisa que los y las estudiantes usen correctamente el uniforme, hagan un adecuado lavado de manos y apliquen los estándares de higiene durante todo el proceso.

**Estudiantes:**

- › Observan la demostración de la o el docente
- › Luego, en equipos de trabajo de cuatro personas elaboran marraqueta, baguete, pan rosita, flauta.
- › Realizan lavado y sanitizado de utensilios, *mise en place* de materias primas, *mise en place* de utensilios, elaboración de las recetas entregadas por el o la docente, horneado y limpieza final del taller.

**Recursos:**

- › Taller de cocina, utensilios de cocina.
- › Insumos para la elaboración de las preparaciones.
- › Artículos de aseo.
- › Instrucciones para la actividad práctica.
- › Pauta de evaluación.

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › En plenario, exponen sus preparaciones y explican las diferencias entre ellas.

**Docente:**

- › Retroalimenta y enfatiza las técnicas de elaboración de masas batidas.