

## 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><b>2.</b> 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><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara texto guía.</li> <li>› Gestiona la disponibilidad de la sala de computación.</li> <li>› Prepara la evaluación de la actividad.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Libros técnicos de cocina, libros de recetas y fichas técnicas.</li> <li>› Reglamento Sanitario de los Alimentos.</li> <li>› Sala de computación con conexión a internet.</li> </ul>

4.

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