

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Materias primas y principales insumos utilizados en repostería
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, y haciendo uso eficiente de los equipos, maquinarias, instrumentos e insumos.</p>	<p>2.1 Elabora semifríos, como <i>bavarois</i>, <i>mousse</i>, de acuerdo a ficha técnica, utilizando maquinarias apropiadas que permitan la conservación adecuada cumpliendo con los estándares de calidad e higiene.</p> <p>2.3 Elabora postres a base de leche; flanes, leche asada, leche nevada, sémola con leche, etc. de acuerdo a ficha técnica, utilizado eficientemente los insumos, equipos y maquinarias, de manera de asegurar la adecuada conservación e inocuidad, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	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:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elabora una guía de trabajo. › Confecciona una ficha para registrar los productos. › Elabora una presentación digital con las indicaciones técnicas, clasificación de materias primas y los principales insumos para la repostería. › Dispone de los materiales e insumos necesarios para el desarrollo de la actividad. › Prepara un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros y documentos sobre tipos de insumos de repostería a nivel internacional. › Biblioteca con acceso a internet. › Páginas web con información pertinente. › Materiales e insumos para la preparación de postres.

2.

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 la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.› Destaca condiciones de higiene necesarias para el procesamiento de alimentos.› Realiza una presentación respecto a tipos de postres, entregando las indicaciones técnicas respectivas y los principales insumos para la repostería.› Describe la ficha de registro de productos que los y las estudiantes deben completar.› Acompaña y resuelve dudas en el proceso de elaboración del postre seleccionado por cada estudiante/grupo de estudiantes. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Registran la clasificación de los postres con sus indicaciones técnicas e insumos principales.› Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.› Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas/insumos.› Completan una ficha para registrar productos, a partir de la selección personal de un tipo de postre.› Elaboran la preparación seleccionada, a partir de la ficha confeccionada. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Laboratorio de computación.› Presentación digital.› Computador y proyector.› Mesones.› Insumos/materiales.› Pauta de cotejo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Para finalizar la actividad, presentan el producto elaborado acompañado de la ficha respectiva, destacando las categorías de materias primas involucradas. Entregan la guía de trabajo y fichas a la o el docente para su revisión. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega, en la clase siguiente, una síntesis de lo revisado en los trabajos y pone énfasis en aspectos logrados y desafíos de aprendizaje.