

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Pastelería renovada
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Aplica técnicas innovadoras, para presentaciones en productos de pastelería y repostería, considerando las normas de higiene, los estándares de calidad, haciendo un uso eficiente de los insumos y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Realiza decoración y montaje de productos de pastelería, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contexto laboral
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"> › Selecciona las fichas técnicas que los y las estudiantes elaborarán. › Realiza una pauta de evaluación específica. › Gestiona la disponibilidad de insumos para la clase. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Fichas técnicas. › Insumos para elaborar los productos de las fichas. › Artículos de aseo.

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 el trabajo a realizar, la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación.› Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.› Enfatiza en el completo uso de uniforme, la higiene del manipulador en todo el proceso y correcto lavado de manos.› Divide al curso en parejas de trabajo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En el taller de pastelería, elaboran la ficha técnica seleccionada, modificando la decoración y el montaje del producto elaborado, según innovaciones que consideren apropiadas.› Al finalizar el trabajo, cada pareja presenta su producto y explica la innovación que este tiene y cómo se hizo la decoración y el montaje. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Taller de cocina.› Utensilios de cocina.› Fichas técnicas.› Insumos para elaborar los productos de las fichas.› Artículos de aseo.› Pauta de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa la actividad mediante una rúbrica.› Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.