

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

2.

| NOMBRE DEL MÓDULO                                                                                                                                                                                                                                                           | Elaboración de alimentos de baja complejidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                       | Conociendo los distintos métodos de cocción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD                                                                                                                                                                                                                                                    | 6 horas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| APRENDIZAJES ESPERADOS                                                                                                                                                                                                                                                      | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>4.<br/>Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo al sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p> | <p>4.1 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción; por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor, aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p> <p>4.2 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción; por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar, aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p> <p>4.3 Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción: por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.</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:                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD                                                                                                                                                                                                                                                 | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara una presentación digital con los distintos métodos de cocción.</li> <li>› Elabora un listado de platos de la cocina chilena para la identificación de los métodos de cocción.</li> <li>› Crea una guía de trabajo.</li> <li>› Genera una pauta de evaluación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Documentos sobre métodos de cocción y listado de recetas de la cocina chilena.</li> <li>› Computador e internet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

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>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Escuchan atentamente y consultan ante la presentación de la o el docente. Registran los diferentes tipos de cocción más utilizados en la gastronomía: por expansión, por concentración y método combinado.</li><li>› Reciben individualmente un listado de platos tradicionales de la cocina chilena, los que deben identificar para describir el método de cocción utilizado para su elaboración.</li></ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Selecciona a algunas o algunos de sus estudiantes para preguntarles por sus conclusiones y así comentar los resultados de manera colectiva.</li></ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Documentos sobre métodos de cocción y listado de recetas de cocina chilena.</li><li>› Computador e internet.</li><li>› Guía de trabajo.</li><li>› Pauta de evaluación.</li></ul> |
| <b>CIERRE</b>    | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Evalúa la actividad de manera conjunta y rescata los aprendizajes.</li><li>› Retroalimenta y enfatiza los contenidos relativos a los métodos de cocción.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |