

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

2.

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de alimentos de baja complejidad
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Ayudas de cocina
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.</p>	<p>5.1 Clasifica y utiliza las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabores y aroma, fondos, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad de investigación
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"> › Prepara una presentación digital con las ayudas de cocina. › Elabora una guía para conducir la actividad de investigación <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocinas.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Muestra y explica presentación con las ayudas de cocina. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Observan la presentación e identifican las ayudas de cocina de acuerdo a su función: <ul style="list-style-type: none"> – Estructuradores de sabor y aroma. – Agentes espesantes. – Refinadores. › Buscan en libros de recetas o en internet ejemplos de preparaciones en que se utilizan dichas ayudas de cocina. › Comentan las recetas seleccionadas y la ayuda de cocina que se utiliza en ellas. › Escriben un informe que contenga un listado de recetas que clasifican de acuerdo a las ayudas de cocina utilizadas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Sala de computación con conexión a internet. › Libros con recetas de cocina. › Pauta de cotejo. › Pauta de evaluación.

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

CIERRE

Estudiantes:

- › Presentan sus clasificaciones y las analizan y discuten en conjunto.

Docente:

- › Retroalimenta y destaca las ayudas de cocina.
- › Evalúa y cierra la actividad.