

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Principales tortas clásicas y modernas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
<p>2. Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</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"> › Preparara una presentación digital sobre las tortas clásicas y modernas. › Prepara la pauta de evaluación de las presentaciones en PowerPoint que realizarán los y las estudiantes. › Elabora una guía de estudio y de registro para que sus estudiantes la realicen a medida que se desarrolla la actividad. › Formula preguntas para ser contestadas al azar, al final de clase, como parte de la retroalimentación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Textos con recetas de tortas.

3.

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 valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.› Realiza una charla con el apoyo de una presentación audiovisual de pastelería, en la que da a conocer las técnicas clásicas y modernas de las tortas, además de la historia, nombres y procedencias de las tortas más representativas de la pastelería internacional.› Se sugieren los siguientes temas:<ul style="list-style-type: none">- Tortas clásicas.- Bases.- Cremas de relleno.- Decoraciones.- Tortas modernas.- Tortas nacionales. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Registran principalmente los nombres y características de las tortas clásicas, las que mantienen una estructura, montaje y decoración invariable.› Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.› Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas.› Preparan una presentación en PowerPoint con los resultados del trabajo, la que exponen al grupo curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Laboratorio de computación.› Presentación digital.› Computador y proyector.› Pauta de cotejo.
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 las presentaciones.› Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de cada estudiante.