

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tragos variados
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.</p>	<p>1.1 Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.</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><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Elabora la guía de trabajo para la realización de la actividad, con su respectiva pauta de evaluación.</li> <li>› Prepara las instrucciones para la realización de la actividad.</li> <li>› Prepara una presentación en relación con cocteles alcohólicos.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Orden de requerimiento de insumos.</li> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Proyector de datos.</li> </ul>
<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Realiza la presentación digital sobre cocteles alcohólicos.</li> <li>› Explica la finalidad de la actividad, la calificación y la pauta de evaluación.</li> <li>› Enfatiza valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.</li> <li>› Organiza a sus estudiantes en parejas, les entrega una guía y les designa un coctel.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Completan un cuadro comparativo en que detallan el producto base, otros productos, técnica de preparado, vaso en que se sirve y ocasión en que se sirve.</li> <li>› Llevan a cabo una presentación oral breve ante el curso.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Taller de cocina.</li> <li>› Guía de trabajo.</li> <li>› Pizarra y plumón.</li> <li>› Pauta de evaluación.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Hace comentarios de algunos de los trabajos a modo de retroalimentación.</li> </ul>

3.