

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación y cocina internacional
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocina francesa
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.</p>	<p>2.1 Realiza <i>mise en place</i> de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p> <p>2.2 Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros.</p> <p>2.3 Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación 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

Docente:

- › Gestiona la disponibilidad del taller de cocina, utensilios e insumos de alimentos.
- › Elabora una presentación digital sobre cocina francesa.
- › Prepara una pauta de evaluación.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos de alimentos.
- › Utensilios de aseo.



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

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica el trabajo que se llevará a cabo, indicando los estándares de realización y evaluación que aplicará. › Explica a sus estudiantes que se elaborará un portafolio de taller de cocina internacional con toda la cocina que se estudie. › Realiza una presentación digital sobre los principales elementos de la cocina francesa (destaca la ubicación, productos típicos de Francia, utensilios, herramientas y las preparaciones típicas). › Monitorea de manera permanente la higiene personal y del área de trabajo, además de la aplicación de técnicas. › Pone énfasis en las temperaturas y prevención de riesgos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Escuchan activamente y formulan preguntas sobre la presentación digital de la cocina francesa. › Toman nota de lo presentado. › En grupo de máximo cuatro integrantes, elaboran las preparaciones de la cocina francesa: quiche Lorraine, bouillabaisse, mousse de chocolate. Para ello, utilizan los ingredientes dados, aplican las técnicas explicadas y consideran: <ul style="list-style-type: none"> - Planificar el desarrollo de la producción. - Realizar <i>mise en place</i> de productos y utensilios. - Elaborar las recetas entregadas por el docente. - Realizar limpieza final del taller. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Insumos para elaborar las recetas. › Recetas de los platos a preparar. › Presentación digital sobre cocina francesa. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Utensilios de aseo.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Exponen en plenario sus preparaciones y explican las diferencias en ellas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Destaca los puntos más importantes y retroalimenta las presentaciones de sus estudiantes.