

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocteles analcohólicos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.</p>	<p>2.2 Realiza <i>mise en place</i> de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.</p> <p>2.3 Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
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"> › Gestiona la disponibilidad de los insumos para la realización de la actividad. › Prepara las instrucciones para la realización de la actividad. › Prepara una presentación con una síntesis sobre lo realizado en clases anteriores en relación con cocteles analcohólicos. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Orden de requerimiento de insumos. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza la presentación digital con una síntesis de lo visto en clases anteriores sobre cocteles analcohólicos. › Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación. › Enfatiza valores propios de trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante. › Organiza a sus estudiantes en parejas y les asigna un coctel. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En las parejas conformadas, disponen de los implementos adecuados para elaborar la bebida analcohólica, servirla y hacer la limpieza y orden de los implementos. › Mientras cada pareja trabaja, el resto del curso observa y registra lo que hace la pareja. › Cada pareja concluye su trabajo exhibiendo el coctel elaborado, con la presentación y decoración correspondiente.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza comentarios sobre las distintas presentaciones de las parejas a modo de retroalimentación.