

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de menús y carta
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Diseño de carta
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>2.</b> Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>2.2 Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad práctica

### 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>› Prepara una presentación digital con estructura, estándares e información relacionada con el diseño de cartas.</li> <li>› Elabora un instrumento de evaluación para la revisión de esta carta.</li> <li>› Gestiona la disponibilidad de materiales para la clase.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Documentos, libros sobre diseño de cartas y ejemplos de cartas.</li> </ul>
<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Contextualiza la clase realizando la presentación digital con la estructura, estándares e información relacionada con el diseño de diversos tipos de cartas, tipo de materiales a utilizar, redacción, tipo de letra, número de platos a desarrollar y partes que debe incluir la carta.</li> <li>› Da instrucciones a sus estudiantes para el trabajo a realizar y les informa en qué consistirá la evaluación.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Se organizan en grupos de máximo cuatro integrantes y planifican y organizan el trabajo de elaboración y diseño de una carta de restaurant cocina típica chilena.</li> <li>› Para el diseño consideran: categoría del establecimiento, tipo de servicio, ubicación del establecimiento, tipo de clientes (edad, sexo, actividad, poder adquisitivo), temporalidad, competencia y aspectos económicos (costos de elaboración y precio de venta).</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Distintos tipos de papeles, cartulinas, lápices, pegamentos.</li> <li>› Computadores e impresora.</li> <li>› Acceso a internet.</li> <li>› Presentación digital.</li> <li>› Instrumento de evaluación.</li> </ul>



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

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › Los grupos presentan la carta elaborada. Para ello, otros grupos harán de lectores, simulando estar en un restaurant.
- › Los grupos lectores opinan y emiten comentarios sobre la carta que les tocó leer.

**Docente:**

- › Durante las presentaciones de los grupos lectores, va destacando aciertos.
- › Realiza comentarios y observaciones en general, destacando los aspectos logrados y las deficiencias identificadas en los diseños.