

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO | Planificación de la producción gastronómica |
|--|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Técnicas de cortes |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 6 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>3. Realiza <i>mise en place</i> de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.</p> | <p>3.1 Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>3.2 Realiza <i>mise en place</i> a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.</p> <p>3.3 Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.</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: | |
| PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara una presentación digital con las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal. › Prepara las instrucciones para el taller. › Prepara la evaluación. › Gestiona la disponibilidad de vegetales y utensilios. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computador e impresora. › Taller de cocina. › Utensilios de cocina. › Vegetales para realizarles cortes. |

4.

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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Revisa que todos sus estudiantes estén con su uniforme de cocina limpio y que se encuentren cumpliendo las normas establecidas en el Reglamento de los Alimentos con respecto a la higiene del manipulador de alimentos.
- › Realiza una presentación sobre las técnicas de cortes a alimentos de origen vegetal.

Estudiantes:

- › En el taller de cocina, llevan a cabo el correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad.
- › Realizan *mise en place*; seleccionan los alimentos de origen vegetal que utilizarán para la actividad y los higienizan de acuerdo a su naturaleza. Seleccionan los utensilios que ocuparán para la actividad.
- › Llevan a cabo los distintos tipos de cortes explicados por su docente.
- › Al término de la actividad, los y las estudiantes deben lavar e higienizar los utensilios y devolverlos.

Recursos:

- › Computador e impresora.
- › Taller de cocina.
- › Utensilios de cocina.
- › Vegetales para realizarles cortes.
- › Pauta de evaluación.
- › Pauta de cotejo.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen en un plenario los cortes realizados y los nombran correctamente.
- › Comentan sobre las dificultades que tuvieron al realizar la actividad.

Docente:

- › Evalúa la actividad y corrige en caso de ser necesario.