

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de masas y pastas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tipos de panes
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora diferentes tipos de panes, de acuerdo a lo establecido en la receta, haciendo un uso eficiente de los insumos y recursos, manteniendo una actitud de acuerdo al trabajo realizado.</p>	<p>1.2 Elabora distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, resguardando el uso de los insumos de manera eficiente, y disponiendo los desechos de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía
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"> › Prepara un texto guía para el trabajo. › Prepara una pauta de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos sobre preparación de panes. › Computador e impresora.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Explica la actividad a realizar y cuál es su importancia. › Explica cómo será la evaluación. › Organiza a sus estudiantes en grupos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Leen en sus grupos el texto guía y formulan preguntas aclaratorias a su docente. › Posteriormente, trabajan en sus grupos investigando en textos y en internet sobre los tipos de panes que existen, su origen, sus ingredientes y técnicas más utilizadas para elaborarlos. › Preparan una presentación digital por grupo con la categorización construida sobre los distintos tipos de panes, a partir de la información recopilada. › Elaboran fichas técnicas para cada grupo de masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Textos sobre preparación de panes. › Computador e impresora. › Sala de computación con conexión a internet › Telón y data.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En un plenario en la sala de clases cada grupo presenta su trabajo. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta y destaca las técnicas de elaboración de pan.