

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Elaboración de bizcochos para tortas y pasteles
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a fichas técnicas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene y haciendo uso eficiente de las maquinarias, equipos, instrumental e insumos, disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>1.1 Elabora bizcochos para tortas y pasteles, de acuerdo a densidad; liviano, mediano, pesado, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos, equipos y maquinarias.</p> <p>1.3 Prepara e higieniza maquinarias, equipos e instrumental antes y después de su uso, con el fin de mantenerlos higienizados y en condiciones óptimas de uso.</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>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Gestiona la solicitud de materias primas. › Forma los equipos de trabajo. › Escoge las recetas y las imprime y multicopia en cantidad necesaria. › Diseña la ficha de registro para la evaluación de los productos terminados. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Taller de cocina. › Recetas impresas. › Utensilios de cocina. › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.

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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Explica la finalidad de la actividad, y forma de evaluación.
- › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.
- › Enfatiza en el completo uso de uniforme, la importancia de la higiene del manipulador en todo el proceso y el correcto lavado de manos.
- › Divide al curso en grupos de cinco integrantes.
- › Entrega las recetas a cada grupo.
- › Explica la diferencia de los batidos y la cantidad utilizada de azúcar y de harina por huevo.
- › Elabora en forma demostrativa los siguientes productos:
 - Empolvados (método frío).
 - Brazo de reina (método caliente).
 - Biscocho molde (se guardará como *mise en place*, para la siguiente clase en la elaboración de una torta).
- › Analiza y evalúa la ejecución de la actividad y anota las observaciones en una pauta de registro.

Estudiantes:

- › Elaboran batidos sin materia grasa, utilizando el método frío y el caliente, basándose en las recetas entregadas por el o la docente.
- › Repiten las recetas con la guía de la o el docente, y realizan:
 - Lavado y desinfección de utensilios.
 - Lavado y sanitizado de huevos.
 - *Mise en place* de materias.
 - *Mise en place* de utensilios (enharinado de moldes, latas para el biscocho, plancha con papel mantequilla).
 - Elaboración de las recetas entregadas por la o el docente.
 - Horneado.
 - Decoración de los productos terminados.
- › Trabajan en equipo, manteniendo una comunicación de respeto, aplicando las normativas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso, haciendo un uso adecuado y consciente de los recursos, reciclando y eliminado los desechos de acuerdo a las normativas vigentes y cuidando el medio ambiente.

Recursos:

- › Taller de cocina.
- › Recetas impresas.
- › Utensilios de cocina.
- › Insumos alimenticios para la elaboración de productos seleccionados.
- › Ficha de registro para la evaluación de los productos terminados.
- › Pauta de evaluación.

CIERRE

Estudiantes:

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

Docente:

- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de sus estudiantes.
- › Retroalimenta las presentaciones.