

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de productos de pastelería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Principales tortas clásicas y modernas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> 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>1.2 Elabora merengues de base para tortas y pasteles, según el tipo: suizo, japonés y francés, de acuerdo a ficha técnica, cumpliendo con los estándares de calidad y haciendo un uso eficiente de los insumos.</p>
<p><b>2.</b> Elabora cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo cuidadosamente de los desechos.</p>	<p>2.1 Elabora cremas y rellenos para tortas, tartas y pasteles; 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, disponiendo de los desechos, de acuerdo a procedimientos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Guía de trabajo
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>› Preparara una presentación digital sobre las tortas clásicas y modernas.</li> <li>› Prepara la pauta de evaluación de las presentaciones en PowerPoint que realizarán los y las estudiantes.</li> <li>› Elabora una guía de estudio y de registro para que sus estudiantes la realicen a medida que se desarrolla la actividad.</li> <li>› Formula preguntas para ser contestadas al azar, al final de clase, como parte de la retroalimentación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Textos con recetas de tortas.</li> </ul>

3.

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 la pauta de evaluación.
- › Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.
- › Realiza una charla con el apoyo de una presentación audiovisual de pastelería, en la que da a conocer las técnicas clásicas y modernas de las tortas, además de la historia, nombres y procedencias de las tortas más representativas de la pastelería internacional.
- › Se sugieren los siguientes temas:
  - Tortas clásicas.
  - Bases.
  - Cremas de relleno.
  - Decoraciones.
  - Tortas modernas.
  - Tortas nacionales.

**Estudiantes:**

- › Registran principalmente los nombres y características de las tortas clásicas, las que mantienen una estructura, montaje y decoración invariable.
- › Participan activamente, realizando consultas y aportes sobre lo presentado.
- › Basándose en la guía entregada por su docente, responden las preguntas sobre las materias primas.
- › Preparan una presentación en PowerPoint con los resultados del trabajo, la que exponen al grupo curso.

**Recursos:**

- › Laboratorio de computación.
- › Presentación digital.
- › Computador y proyector.
- › Pauta de cotejo.

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

**Docente:**

- › Evalúa las presentaciones.
- › Guía la construcción de la respuesta más adecuada a partir de las intervenciones de cada estudiante.