

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Innovación en la pastelería y repostería
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Nuevas tendencias
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>1.</b> Realiza innovaciones en recetas de pastelería y repostería, considerando normas de higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, y haciendo uso eficiente de los insumos.</p>	<p>1.1 Introduce innovaciones en las fichas técnicas de productos de pastelería y repostería, considerando las normas internacionales.</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><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Gestiona el uso del laboratorio de computación.</li> <li>› Elabora la pauta de evaluación.</li> <li>› Gestiona libros de pastelería en cantidad necesaria para que los estudiantes consulten.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Libros de pastelería.</li> <li>› Fichas técnicas de pastelería.</li> </ul>
<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Presenta un modelo de las fichas técnicas a evaluar y del informe que deben realizar.</li> <li>› Explica la finalidad de la actividad y la pauta de evaluación.</li> <li>› Destaca valores propios del trabajo y de convivencia respetuosa y tolerante.</li> <li>› Divide a los y las estudiantes en parejas.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En la sala de computación y con la literatura proporcionada por el o la docente, buscan información sobre las nuevas tendencias en la pastelería internacional.</li> <li>› Con la información recopilada, elaboran un informe y confeccionan seis fichas técnicas con innovaciones en productos de pastelería.</li> <li>› Exponen el trabajo realizado al curso, el cual es evaluado por el o la docente.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Laboratorio de computación con conexión a internet.</li> <li>› Computador e impresora.</li> <li>› Libros de pastelería.</li> <li>› Fichas técnicas de pastelería.</li> <li>› Pauta 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:**

- › Exponen sus conclusiones y dudas en un plenario.

**Docente:**

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