**FICHA DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

|  |
| --- |
| **I. INFORMACIÓN GENERAL:** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Módulo:** | Panadería y pastelería comercial | **Periodo académico:** | **2024-II** |
| **Unidad Didáctica:** | Procesos de producción | **Ciclo:** | **BASICO** |
| **Capacidad de la UD:** | UC5C1 Realizar el formado del producto alimentario de pastelería siguiendo las técnicas de plan de producción del establecimiento y normativa vigente | **Ambiente:** | **INSTALACIONES DEL CETPRO** |
| **Aprendizaje a lograr:** | -Tipos de formado características: producto y sub producto  Procedimientos complementarios:  Batido, mesclado. horneado y relleno | **Tiempo de duración:** | **3.30 HORAS** |
| **Actividad:** | Tema: Elaboramos Pionono | **Fecha:** | **12-08-22** |
| **Competencia para la empleabilidad:** | **El financiamiento de mi emprendimiento**  identificar y aprovechar oportunidades y planificar y controlar los procesos del financiamiento. | **Valores:** | Responsabilidad, respeto. Solidaridad y honradez |

|  |
| --- |
| **II. EVALUACIÓN** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Capacidad de la Unidad Didáctica** | **Aprendizaje a lograr en la actividad** | **Indicadores del aprendizaje** | **Técnica | Método** | **Instrumento** |
| **UC6C1 Realizar la presentación final del producto alimenticio de pastelería y/o panadería siguiendo las técnicas de plan de producción del establecimiento y normativa vigente**  **Competencia para la empleabilidad**  Conocer cuáles son las habilidades y capacidades que caracterizan a los emprendedores | **-Técnicas de decoración y acabado del producto final: tutoriales**  **-Tipos de emplatado de acuerdo al producto final**  **-Clases y material a utilizar en la presentación final del producto.**  tipos de créditos que existen en el  sistema financiero formal. | **I1 Clasifica Los tipos de técnicas de presentación final Según el producto a elaborar**  **I2 Selecciona La técnica a utilizar Según el producto a elaborar y la ficha técnica**  **I3 Realiza La presentación final de producto Siguiendo el plan de producción del establecimiento**  Conoce diferentes tipos de financiamiento para las diferentes  etapas de un emprendimiento | Observación  Coevaluación y heteroevaluación  Observación  observación | Maquinas, equipos y utensilios  Evaluación practica y escrita  Ficha de observación  Ficha de trabajo |

|  |
| --- |
| **III. SECUENCIA METODOLÓGICA** |

**INICIO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estrategias metodológicas** | **Recursos** | **Duración** |
| **PROPORCIONA INFORMACIÓN**  Se da la bienvenida a los estudiantes. La docente recoge los saberes previos preguntando  • ¿Saben que insumos se utilizan para la elaboración del pionono?  • ¿Cuál será su ingrediente principal?  • ¿Conocen los tipos de piononos?  **Competencia para la empleabilidad**  La docente recoge de los alumnos una lluvia de ideas sobre financiamiento.  ¿Qué entiendes por financiamiento?  ¿crees que es necesario buscar financiamiento para un emprendimiento?  ¿Dónde podemos buscar financiamiento? | Pizarra, plumón  Pizarra, plumón,  papelote | 15 min.  15min |

**PROCESO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estrategias metodológicas** | **Recursos** | **Duración** |
| **DESARROLLA LA PRACTICA DIRIGIDA**  La profesora les proporciona la hoja informativa del tema a tratar la cual incluye  ✓ Historia  ✓Clases  ✓ Valor nutricional  ✓ Diferencias  - La profesora enseña los tipos de piononos y pide a los estudiantes que los reconozcan e identifiquen. - La docente presenta el siguiente video titulado El MEJOR POSTRE CREMOSO DE PIONONO - húmedo y suave https://www.youtube.com/watch?v=r26INQ9HZ1k&list=RDCMUCYOa\_fJNrxi1FN0hrrH\_\_uw&start\_radio=1&rv=r26INQ9HZ1k&t=0 Los estudiantes organizan la información en un cuadro comparativo de forma personal - La docente supervisa el trabajo de los estudiantes.  **Empleabilidad**  La profesora proporciona la información sobre el sistema financiero la cual incluye.  ¿A qué tipo de financiamiento formal se puede acudir?  ¿Qué otras modalidades de financiamiento existen para los emprendimientos?  ¿dónde más podemos buscar financiamiento?  la docente presenta el video  ¿Qué tipos de créditos existen?  **https://www.youtube.com/watch?v=wTR9bP1hqKE** | Multimedia Proyector  Hoja de información Tipos de piononos  Multimedia Proyector  Practica dirigida  hoja de información  Multimedia Proyector | 60min  45 min |

**SALIDA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Estrategias metodológicas** | **Recursos** | **Duración** |
| **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE TRANSFERENCIA**  **EVALUACIÓN**  Los participantes aplican los conocimientos adquiridos durante la ejecución de la actividad.  - Identifica los tipos de pionono teniendo en cuenta su uso de materia prima a utilizar.  -presentación del producto.  -Elaboran su presupuesto  **Empleabilidad**  Resolución de problemas  **Evaluación**  Los alumnos aplican sus conocimientos realizando una práctica de un plan de negocios con una mirada a financiar su emprendimiento. | - La docente ayuda a los estudiantes en algún inconveniente con los cuadros comparativos si estos tuvieran alguna dificultad.  Práctica dirigida  Docente-estudiante, hoja de proyecto, insumos, pizarra, plumones, herramientas básicas.  La docente ayuda a los estudiantes l para reforzar los conocimientos de los alumnos y deja un cuestionario sobre el tema  Idea de un Plan de negocios | 15min  45 min  30 |