



FICHA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

I. INFORMACIÓN GENERAL:

Módulo	Pasteles y Panes	Período académico	Periodo I
Unidad Didáctica	Pasteles	Ciclo	Auxiliar técnico
Capacidad de la UD	Elabora Pasteles dulces	Ambiente	Aula taller
Aprendizaje a lograr	Información sobre el manejo de los equipos y utensilios para pastelería_ venta de pionono	Tiempo de duración	6 horas
Actividad	Elaboración y venta de Pionono	Fecha	7 de julio
Competencia para la empleabilidad (T)	Cultura ambiental Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales	Valor institucional	Solidaridad: Brinda apoyo a sus compañeros. Participa en acciones de protección común
Docente	Lilian Alexandra Masias Chacón		

II. SECUENCIA METODOLÓGICA:

FASES	ACCIONES/ESTRATEGIAS	RECURSOS	DURACION
INICIO (Motivación, recuperación de los saberes previos y conflicto cognitivo)	PRESENTACION DE LA ACTIVIDAD El/la docente saluda a las y los estudiantes les da la bienvenida, se presenta, asimismo invita que cada estudiante se presente. El/la da a conocer el nombre del módulo, las unidades didácticas que comprende e informa que la primera unidad didáctica se denominada "Elabora Pasteles dulces" y las actividades que se desarrollarán en ella. Los/las estudiantes elaboran las normas de convivencia y seguridad. MOTIVACION Observan el taller y áreas trabajo, maquinaria, equipos, utensilios y menajería del taller Observan las bondades del taller a la opción ocupacional Dialogan sobre las normas de convivencia, BPM y seguridad en taller Dialogan acerca de lo observado PROPORCIONAR INFORMACION (saberes previos – saberes nuevos) La docente pregunta respecto al equipamiento del taller de repostería. ¿Será importante el material de los equipos y utensilios para decoración? Dialogan respecto c/u de los equipos utensilios, características funcionamiento, limpieza desinfección, cuidado y mantenimiento Identifican la utilidad de c/u de las maquinarias ¿Será importante practicar las BPM en el taller de pastelería? Los estudiantes responden a la pregunta y la docente despeja dudas de los estudiantes	Uso de casos Dialogo Lluvia de ideas Tarjetas Video sugerido de la actividad Fichas de información https://www.youtube.com/watch?v=fecV13H58cw	30 minutos

PROCESO (Motivación y Construcción del aprendizaje)	DESARROLLAR LA PRACTICA DIRIGIDA (demostración) Organización y distribución de maquinarias, equipo, menajería en su respectivo lugar Acondicionan lugares apropiados para c/u de los equipos, utensilios y menajería Realizan el proceso de limpieza y mantenimiento de los, equipo y utensilios de acuerdo a las indicaciones dadas según manual de instrucción Elaboran y practican constantemente las normas de convivencia, BPM y seguridad en el taller Se les proporciona fichas de información virtual (maquinaria, equipo, menajería,) Realizan el Pionono bajo la supervisión del docente realizan el calculo de costos y decoran y distribuyen en pedazos para la venta Identifican la señalización de maquinaria, equipos c/u de los afiches de las normas de seguridad y BPM de las y los pegan en lugares visibles Venta de Pionono (resolución de problemas) Responden a las interrogantes planteadas por el docente : ¿Por qué debemos utiliza las EPP? entre otras interrogantes El docente responde y absuelve toda la dudas e interrogantes de los estudiantes	Video referido a la actividad Video de mantenimiento preventivo de maquinaria y equipo https://www.youtube.com/watch?v=PJBukuwI6x8 https://www.youtube.com/watch?v=kktStLNE41I	210 minutos
CIERRE (Transferencia a situaciones nuevas Metacognición, evaluación y Retroalimentación)	COMPROBACION DE LO PRENDIDO(evaluación) Los estudiantes ponen en practica los conocimientos adquiridos demostrando su habilidad y destreza al manipular maquinaria, equipo, utensilios y menajería. El/La docente entrega una prueba para conocer el nivel de conocimiento de los estudiantes. La evaluación es permanente: Metacognición ¿Que aprendí? ¿Cómo aprendí? ¿Para qué me sirve? Retroalimentación El docente retroalimenta los aspectos más relevantes de las actividades aprendizaje.	Hoja de información Fichas de trabajo	30 minutos
Total de horas pedagógicas de trabajo			6 horas

III. EVALUACIÓN

Indicadores de logro de la capacidad	Aspectos de evaluación	Técnica/Método	Instrumentos
Identifica equipos y utensilios para la elaboración del producto	*Evaluación de la capacidad (práctica)	Observación	Lista de cotejo
	*Evaluación de conocimiento (tecnología)		Guía de observación
	*Evaluación de producto		

*Se sugiere que el docente considere un aspecto a evaluar.