

Turismo y Hostelería - Ordenanza n. 05-2017



Título

TUH001_3 BT en Servicios Gastronómicos

Esta propuesta tiene la finalidad de servir como una referencia sugerente para la conformación de la planificación docente de las actividades de enseñanza / aprendizaje en el enfoque por competencias en la modalidad de educación a distancia.

Módulo formativo MF009 Organización y producción de ofertas gastronómicas.

Resultado de aprendizaje MF009_3_RA04 RA1.4: Preelaborar materias primas para su posterior utilización culinaria o comercialización, según el plan de trabajo establecido, la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas.

Sugerencias de Actividades de Enseñanza / Aprendizaje a desarrollar en modalidad virtual

Act. 1.4.1.1 Visualización de videos tutoriales realizado por el maestro o de YouTube sobre las técnicas de cortes más usuales y con denominación propia.

Act. 1.4.1.2 Realización de cortes de materias primas e insumos más usuales y los de denominación propias en la producción de alimentos, tales como: racionado, troceado o picado, entre otros, aplicando las técnicas correspondientes, cumpliendo con las normas de seguridad, higiene y manipulación establecidas y teniendo en cuenta su utilización y máximo aprovechamiento. (Los procesos ejecutados por los estudiantes en la actividad debe ser grabado en videos y colgados en la plataforma).

Act. 1.4.2.1 Exposición por parte del docente sobre las tablas, medidas de equivalencias y conversiones en el área de producción de alimentos.

Act. 1.4.2.2 Realización de prácticas o ejercicios por parte de los estudiantes de las tablas, equivalencias y conversiones de los insumos e ingredientes de recetas.

ACT. 1.4.2.3 Aplicación de estandarización y costeo de recetas de insumos utilizados en la producción de alimentos.

ACT. 1.4.3.1 Visualización de videos tutoriales realizados por el docente o encuentros virtuales para instruir sobre las técnicas de preelaboraciones culinarias, su conservación y el envasado de materias primas crudas, semielaboradas y elaboraciones culinarias terminadas, aplicando las técnicas de seguridad, higiene y manipulación de los alimentos.

ACT.1.4.3.2 Realización de informe o Tríptico sobre las técnicas de preelaboración de materias primas e insumos utilizadas en la producción de alimentos.

ACT1.4.3.3 Realización de preelaboraciones con los insumos que se encuentran en la casa, de acuerdo a sus características, y aplicando las técnicas de preparación, conservación y envasado y cumpliendo con las normas de seguridad, higiene y manipulación de los alimentos establecidas. (Los procesos ejecutados por los estudiantes en la actividad deben ser grabados en videos y colgados en la plataforma).

Estrategias de Enseñanza / Aprendizaje correspondientes a estas actividades

Estrategias expositivas de conocimientos elaborados y/o acumulados; Estrategias de descubrimiento e indagación; Sociodrama o dramatización. (Simulación);

PROPUESTAS DIDÁCTICAS PARA LA ETP NO PRESENCIAL

Herramientas propuestas para desarrollar la Actividad de Enseñanza / Aprendizaje vía virtual

Google Docs; Mensajes directos y grupos de WHATSAPP; MICROSOFT TEAMS; Google Classroom; Mil Aulas (Moodle);

Recursos propuestos como contenidos Conceptuales y Procedimentales para esta Actividad de Enseñanza/Aprendizaje a desarrollar vía virtual

Visme, Canva; Documento en Word o PDF ; Organizador gráfico; Audio; Presentación de dispositivas multimedia; Video / Stream / Youtube;

Videos de Técnicas de corte de Chef: Como usar los cuchillos y cortes de verduras, accediendo al link de YouTube · Más de 1.262.000 vistas · 5/2/2015 · de Estudiar para Chef:

<https://www.bing.com/videos/search?q=t%c3%a9cnicas+de+cortes+de+frutas+y+vegetales&ru=%2fvideos%2fsearch%3fq%3dt%25C3%25A9cnicas%2520de%2520cortes%2520de%2520frutas%2520y%2520vegetales%26qs%3dn%26form%3dQBVR%26sp%3d-1%26pq%3dt%25C3%25A9cnicas%2520de%2520cortes%2520de%2520frutas%2520y%2520vegetales%26sc%3d0-40%26sk%3d%26cvid%3dCF1D7FD456EC4D5CBC13EBC6BE866523&view=detail&mid=25F869C30C44A42E77A325F869C30C44A42E77A3&rvsmid=76C651F6120321534C8676C651F6120321534C86&FORM=VDRVRV>

Tipos de cortes básicos en la cocina

YouTube · Más de 1.499.000 vistas · 9/11/2014 · de Cocina fácil con Er Carvi:

<https://www.bing.com/videos/search?q=preelaboraciones+culinarias&view=detail&mid=0D46D7D21EDE491A1EBB0D4FD7D21EDE491A1EBB&FORM=VRDGR&ru=%2fvideos%2fsearch%3fq%3Dpreelaboraciones%2520culinarias%26qs%3dn%26form%3DQBVR%26sp%3D-1%26pq%3Dpreelaboraciones%2520culinarias%26sc%3D0-27%26sk%3D%26cvid%3DD43F35B9B58F4E87B2D450E5E0974D4D>

Recursos para grabar lecciones en video:

<https://www.educaciontrespuntocero.com/experiencias/recursos-para-grabar-lecciones-en-video/>

Tabla de Conversiones – Conversión de Unidades en la Cocina: <https://usa.calculadoras.com.mx/tabla-de-conversiones-conversion-de-unidades-en-la-cocina/>

Herramienta Visme para diseño de tríptico: <https://www.visme.co/es/triptico/>

Estrategias de evaluación propuestas para las actividades de Enseñanza/Aprendizaje a desarrollar vía virtual

Mapas conceptuales y semánticos.; Intercambios orales.; Ensayos, trabajos.; Rúbricas.; Escalas y pautas de observación y actitudinales.;

Moodle; Quizizz;

Aspectos procedimentales que NO se puede realizar de forma virtual

Ninguno para este RA

Herramientas propuestas como Instrumentos de evaluación para las Actividades de Enseñanza/Aprendizaje a desarrollar vía virtual

Microsoft Forms; Google Forms; Kahoot;

Propuesta elaborada por

Técnico docente responsable:

Milagros Reyes

Comisión de elaboración propuestas didácticas para la ETP Virtual

José Canario

Elisa Cuello

Jimmy Coste Yost

Sistematización y documentación

Jimmy Coste Yost

Agosto 2020