

Familia Profesional

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_RA02 RA1.2: Elaborar menú, según lo establecido por la organización y las normas dietéticas y nutricionales.

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

Act.1.2.1.1 Investigación y exposición por parte de los estudiantes, utilizando Power Point, sobre el uso, características y clasificación de los alimentos en grupos según su valor nutricional.

Act.1.2.1.2 Elaboración de infografía sobre la rueda alimentaria, identificando las normas dietéticas, el valor nutricional de los alimentos.

Act.1.2.1.3 Realización de foro de preguntas con respuestas abiertas sobre: la importancia de la rueda de alimentos como recurso de hostelería que ayuda a confeccionar menús equilibrados para personas con diferentes situaciones vitales, y que ayuda a comprender los conceptos básicos de dieta saludable. y, el por qué la rueda de los alimentos instruye a la población para seguir una alimentación segura y equilibrada.

Act.1.2.2.1 Investigación y exposición por parte de los estudiantes sobre el menú, tipologías, objetivos y políticas de su planeación.

Act.1.2.2.2 Realización de informe sobre las técnicas para el logro del buen equilibrio, tanto en variedad, orden y costos en el diseño de las ofertas gastronómicas.

Act.1.2.3.1 Elaboración de mapa conceptual sobre las reglas básicas para la elaboración de menú, estandarización y costeo, y factores que intervienen en la planeación y elaboración.

Act.1.2.3.2 Elaboración y presentación de menú de acuerdo a las necesidades y gustos del consumidor, suministros de las materias primas, recursos humanos, físicos y económicos, tipo de servicio que se va a realizar, tipo de establecimiento, ubicación y valor nutritivo de los alimentos.

Estrategias de Enseñanza / Aprendizaje correspondientes a estas actividades

Estrategias expositivas de conocimientos elaborados y/o acumulados; Estrategias de descubrimiento e indagación; El debate.;

PROPUESTAS DIDÁCTICAS PARA LA ETP NO PRESENCIAL

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

Google Docs, Canva;

Mensajes directos y grupos de WHATSAPP; TEAMS;•

MICROSOFT Google Classroom;• Mil Aulas (Moodle);

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

Documento en Word o PDF ;Infografía;Organizador gráfico;Presentación de dispositivos multimedia;

Herramientas para diseñar infografías: Canva, Visual.ly, Infogram, Wordel, Piktochart, visualize.me, entre otros.

Herramientas para crear mapas conceptuales en internet:

<https://www.marcelopedra.com.ar/blog/2014/03/31/16-herramientas-para-crear-mapas-mentales-en-internet/>

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

Mapas conceptuales y semánticos.;Debates.;Ensayos, trabajos.;Rúbricas.;

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



Quizizz, ;

Microsoft Forms, ; Google Forms, ; Kahoot, ;

Aspectos procedimentales que NO se puede realizar de forma virtual

Ninguno para este RA

Propuesta elaborada por

Técnico docente responsable:

Milagros Reyes

Comisión de elaboración propuestas didácticas para la ETP No Presencial

José Canario

Elisa Cuello

Jimmy Coste Yost

Sistematización y documentación

Jimmy Coste Yost

Agosto 2020