



**FICHAS PEDAGÓGICAS PARA LA PRIORIZACIÓN CURRICULAR**  
**Formación Diferenciada Técnico Profesional**

# Gastronomía

Unidad de Currículum y Evaluación

Junio 2020

El Propósito de estas fichas pedagógicas es relevar estrategias didácticas pertinentes para abordar los objetivos de la Priorización Curricular. A su vez, ser una guía que propone actividades, recursos y evaluaciones seleccionadas, principalmente del Programa de Estudio, y otros recursos disponibles en la página web de currículum nacional. Se ofrece al docente como una ayuda para realizar su labor de enseñanza, que sirva de guía para la planificación y organización de los objetivos de acuerdo con el tiempo disponible y las particularidades de su contexto escolar.

Al igual que la Priorización Curricular, estas fichas están organizadas por niveles como se describe en el cuadro a continuación:



Es importante considerar que estas estrategias se pueden ajustar flexiblemente para cubrir las necesidades de todos nuestros estudiantes; aquellos con los cuales nos podamos contactar presencialmente como de modo remoto. En la educación remota, ya sea que dispongamos de medios tecnológicos utilizando diferentes tipos de plataforma, o por otras vías como teléfono, mensajería instantánea, correo electrónico, chat, video llamadas, fotografías, entre otras.

En relación con los Objetivos de Aprendizaje Genéricos de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, se consideran todos priorizados, y por tanto en estas fichas pedagógicas, la mayoría se encuentran asociados a los Objetivos de Aprendizajes de las especialidades y menciones. Los objetivos relacionados con Normas Laborales, Aprender a Aprender, Emprendimiento y Educación Financiera (**OA F, OA G, OA J, OA L**) se abordan en el módulo de Emprendimiento y Empleabilidad.

### Precauciones para trabajar en aulas, talleres, laboratorios, terrenos en el escenario de emergencia sanitaria:

- Las medidas y protocolos sanitarios de COVID-19 se consideran incorporados en el Objetivo de Aprendizaje genérico de seguridad (**OA K**), por tanto, el establecimiento debe velar porque se integre al proceso de enseñanza-aprendizaje de las especialidades que imparta.
- Para el aprendizaje de desempeños prácticos se sugiere dividir el curso en grupos organizados de tal manera que se mantenga el distanciamiento social (1,0 a 1,5 m). Además, se recomienda iniciar el proceso de aprendizaje por los aspectos teóricos, seleccionando las estrategias pertinentes para los aprendizajes, estudiantes y condiciones del entorno, postergando en lo posible las actividades prácticas hacia el final del año escolar.
- En la medida de lo posible los docentes pueden grabar las demostraciones de procedimientos en sus teléfonos u otros dispositivos, y compartirlos con sus estudiantes para facilitar el estudio y práctica individual y/o en pequeños grupos. Si esta práctica se realiza en espacios escolares se debe mantener siempre la distancia social y el uso de mascarillas. Se puede incentivar la práctica en las casas, si es factible y no implique riesgos para los estudiantes.
- Se debe evitar el traspaso de materiales, recursos didácticos y documentos entre estudiantes, por tanto, el establecimiento debe tomar las medidas para asegurar que cada uno tenga un set de recursos asignado para la realización de la actividad.
- Tomar precauciones en el uso, manipulación e higienización de las aulas y otros espacios educativos, máquinas, equipos, herramientas, implementos, mobiliario e insumos, siguiendo los protocolos establecidos por el Ministerio de Salud.

## Fichas pedagógicas nivel 1

### FICHA 1

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<p><b>OA 5:</b> Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.</p> <p>Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA B; OA E; OA G.</b></p>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>El objetivo de aprendizaje se encuentra presente en el módulo 2 "Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad" de 3º medio (programa, p.56)</p> <p>Esta competencia permite a los estudiantes trabajar habilidades técnicas fundamentales para la progresión en otros módulos, así como también, en aspectos técnicos de su trayectoria laboral, es por ello, la importancia de trabajar con estrategias que se encuentren situadas y/o diseñadas desde escenarios laborales reales. Por lo anterior, se recomienda utilizar <b>simulación, aprendizaje basado en problema, aprendizaje basado en proyectos</b>, entre otras.</p> <p><b>Ejemplo de Simulación</b></p> <p>En primer lugar, se recomienda al docente presentar una situación vinculada a un escenario laboral de la especialidad, por ejemplo, elaboración de un servicio buffet de platos fríos. Luego, arme grupos de trabajo con los estudiantes (se recomiendan mínimo 3 máximo 4) y asigne roles a los estudiantes de cada grupo, vinculados a las labores dentro de una cocina, tales como chef, sub-chef, maestro, aprendiz, entre otros, considerando un trato respetuoso, sin hacer distinción de ningún tipo (<b>OA E</b>). Es importante que cada estudiante tenga un rol específico para el trabajo de la simulación, de esta forma tendrán experiencia para asumir tareas en un puesto de trabajo, asociado al mundo laboral (<b>OA G</b>). Indique una tarea a realizar, y enfoque el trabajo de los estudiantes solo en esa tarea en específico, con ayuda de una ficha técnica, así cada grupo podrá utilizar literatura técnica, normativas para enriquecer su experiencia de aprendizaje (<b>OA B</b>). Entregue distintas preparaciones de un servicio de buffet con platos fríos, a cada grupo de trabajo, e indíqueles que tienen un tiempo de preparación determinado.</p> <p>Puede invitar a otros docentes del establecimiento a probar las preparaciones realizadas por cada grupo de estudiante, e indicar que puedan llenar una breve encuesta para conocer el nivel de satisfacción como cliente por el servicio entregado, otra alternativa es que cada grupo de estudiante pruebe las preparaciones de cada equipo para dar sus impresiones al final de la actividad. Podrá encontrar estrategias asociadas al OA en el libro de actividades del módulo de Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad ubicado en los recursos de apoyo.</p>

<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b></p> <p>Los logros esperados de los estudiantes en la actividad de simulación son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organizan e higienizan los recursos y el espacio de trabajo de acuerdo a los protocolos establecidos en la industria y por COVID-19</li><li>• Aplican técnicas de cortes de alimentos.</li><li>• Preparan platos de acuerdo a las especificaciones de Ficha técnica</li></ul> <p>Como estrategia de evaluación formativa se sugiere retroalimentar a cada equipo de forma constante, según las especificaciones de la ficha técnica (puede ver un ejemplo de ficha en la sesión 2 del anexo de actividades del libro de INACAP), para ello, comuníquese con el chef de cada grupo, realizando consultas técnicas de cada preparación y del trabajo que se encuentra realizando cada estudiante según rol asignado.</p> <p>Se recomienda utilizar actividades que otorguen a los estudiantes la oportunidad de reflexionar sobre el trabajo que se encuentran ejecutando. Por ejemplo, utilizar la técnica de pienso – converso – comparto, que consta de realizar una pregunta a los estudiantes, invitándolos a conversar como grupo respecto a esta, y luego compartir entre ellos sus apreciaciones, esto permite que los grupos se enfrenten a distintos tipos puntos de vistas para observar sus logros y errores que pueden cometer en la ejecución de un servicio. (ver en recursos de apoyo Evaluación Formativa en el Aula pág. 27)</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anexo de actividades del módulo de Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index-anexo.html#book5/page1">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index-anexo.html#book5/page1</a></li><li>• Evaluación Formativa en el Aula <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf</a></li><li>• Libro de actividades del módulo de Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index.html">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index.html</a></li></ul> <p><b>Video</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Videos Tiempo y temperatura en el servicio de comida. <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81794.html">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81794.html</a></li></ul>

## FICHA 2

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<p><b>OA 6:</b> Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.</p> <p>Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA C; OA D; OA K.</b></p>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>El objetivo de aprendizaje se encuentra presente en el módulo 1 de “higiene para la elaboración de alimentos” de 3° medio (programa, p.46).</p> <p>Esta competencia permite trabajar habilidades y conocimientos en torno a la higienización e inocuidad de los alimentos, elementos fundamentales para progresión de los aprendizajes en los estudiantes, por lo que, se recomienda utilizar estrategias que fomenten en los estudiantes el trabajo en contextos similares a sus trayectorias laborales, tales como el <b>método de caso, juego de roles, simulación.</b></p> <p><b>Ejemplo Método de Caso</b></p> <p>En primer lugar, defina el contexto del caso a trabajar, luego, entregue la mayor cantidad de datos disponibles, por ejemplo, si queremos trabajar prácticas de gestión de mermas en restaurantes, necesitamos conocer información en específico para elaborar un plan de trabajo, tal como; mt<sup>2</sup> de superficie del local, tipo de cocina, tipo de bodega, entre otros. Continúe, dando instrucciones específicas en el procedimiento con los estudiantes, enfoque el trabajo en un contexto de restaurant que solamente atiende por servicio de <i>delivery</i> o entrega de local, y que, además trabaja una especialidad, por ejemplo, sushi, pizza, sándwiches, cocina internacional, pastelería, entre otros, en este punto, es importante recalcar a los estudiantes que deben cumplir los estándares de calidad, para resguardar la seguridad alimenticia de los alimentos (<b>OA C, OA K</b>).</p> <p>A continuación, arme grupos de trabajo con los estudiantes, e indique que tiene que elaborar un inventario de compra semanal, que considere fecha de entrada, proveedor, tipo de producto, cantidad, fecha de vencimiento y precio, es fundamental que los equipos se organicen en su forma de trabajo, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de las tareas (<b>OA D</b>). El objetivo es que los estudiantes puedan reconocer practicas periódicas en el servicio <i>delivery</i>, para monitorear el estado de las materias primas (OA K) se sugiere ver el texto de actividades del módulo de higiene para la elaboración de alimentos en los recursos de apoyo.</p>

<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b></p> <p>Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de método de caso son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evalúan los peligros físicos, químicos y microbiológicos en los procesos de elaboración respaldándose en el RSA</li><li>• Controlan el proceso en los Puntos Críticos de Control [PCC] de las etapas productivas</li><li>• Registran en una planilla HACCP, los datos observados en el proceso productivo, emitiendo y comunicando a quien corresponda los informes de control de calidad.</li></ul> <p>Guíe a cada grupo de estudiantes en el proceso de elaboración del inventario, considerando los factores que pueden surgir en este procedimiento, que puede dificultar el almacenamiento de las materias primas. Puede utilizar el recurso del libro de actividades de INACAP en la página 62 a 64, para retroalimentar a los estudiantes, colocando el foco en las etapas de control de puntos críticos.</p> <p>Además, se sugiere elaborar una pauta de cotejo para observar que en el trabajo de los estudiantes se encuentren todos los elementos necesarios para la compra semanal de materias primas en la elaboración de alimentos, considerando las normas de higiene vigentes. (Puede encontrar un ejemplo de esta pauta en los recursos de apoyo)</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reglamento Sanitario de Alimentos <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81793.html">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81793.html</a></li><li>• Libro de actividades modulo "Higiene para la elaboración de alimentos" <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-higiene-para-la-elaboracion-de-alimentos/index.html#book5/page20-page21">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-higiene-para-la-elaboracion-de-alimentos/index.html#book5/page20-page21</a></li><li>• Ejemplo pauta de cotejo <a href="https://link.curriculumnacional.cl/https://www.docentemas.cl/portafolio/el-buffet-tecnico-profesional/">https://link.curriculumnacional.cl/https://www.docentemas.cl/portafolio/el-buffet-tecnico-profesional/</a></li></ul>

### FICHA 3

<p><b>¿Qué aprenderán?</b></p>	<p><b>OA 1:</b> Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.</p> <p>Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA A; OA B; OA J.</b></p>
<p><b>¿Qué estrategias utilizo?</b></p>	<p>Este objetivo es trabajado en la mención de Cocina de la especialidad, en el módulo de "Cocina Chilena" en 4° medio (programa, p. 110)</p> <p>Esta competencia permite a los estudiantes profundizar habilidades y conocimientos en torno a producción gastronómica local, permitiendo una conexión con su comunidad, acercándose a las tradiciones del patrimonio gastronómico, es por ello, que se sugiere utilizar estrategias que fomenten el trabajo el entorno local, tales como el <b>aprendizaje basado en proyecto, aprendizaje + servicio, aprendizaje basado en investigación.</b></p> <p><b>Ejemplo Aprendizaje Basado en Proyectos</b></p> <p>los estudiantes de forma colaborativa planifican, llevan a cabo y evalúan un proyecto diseñado por ellos, para resolver alguna necesidad o problema en el contexto de la especialidad. Por lo general, para esta estrategia es necesario un tiempo adecuado para trabajar cada etapa, por lo tanto, se recomienda al menos utilizar más de una clase en este tipo de actividad. Sugerimos el texto de Metodologías de Aprendizaje Basado en Proyecto, como guía para implementar esta estrategia (ver recursos de apoyo)</p> <p>Se recomienda focalizar el trabajo del estudiante a un procedimiento en particular, puede ser elaborar un menú de tres tiempos considerando las 4 estaciones del año, utilizando la premisa del <i>desafío 100 k</i>, el cual consta que tiene que trabajar solamente con productos que se encuentren a máximo 100 km de distancia del establecimiento, esto último, les permitirá trabajar con productos locales, conociendo el patrimonio gastronómico cultural de su comunidad, así también, podrán tener la experiencia de emprender iniciativas útiles para los lugares de trabajo y/o proyectos propios (<b>OA J</b>). Se recomienda utilizar las recetas que se encuentran en el anexo de actividades del módulo de "cocina chilena", sesiones 13 a 21.</p>



<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b></p> <p>Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de aprendizaje basado en proyectos son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboran platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio</li><li>• Investigan los requerimientos de una alimentación saludable, considerando las necesidades nutricionales propias de nuestro país</li><li>• Preparan platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.</li></ul> <p>Tenga reuniones periódicas en cada etapa con los estudiantes, tomando pauta de cada procedimiento que los grupos estén llevando a cabo, una forma de que los estudiantes puedan observar el avance de su proyecto es utilizando un FODA (Fortaleza, Oportunidad, Debilidad, Amenazas), guíe a los estudiantes a que puedan instalar metas claras del proyectos y reales, para llegar a la consigna inicial <b>(OA A, OA B)</b>. Puede observar un ejemplo de FODA, en el programa de estudio de historia, geografía y ciencias sociales mundo global, p. 168-171</p> <p>En las reuniones, se sugiere focalizar el discurso en el cumplimiento de los siguientes criterios para la elaboración del proyecto: definición del reto, organización y planificación, búsqueda de información, elaboración del producto, presentación del proyecto, respuesta a la definición del reto, evaluación del proyecto. Observe como ejemplos los criterios de la rúbrica de las páginas 25 y 26 del texto de metodología basada en proyectos que se encuentra en los recursos de apoyo.</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía Técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anexo libro de actividades "Cocina Chilena", INACAP <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134519_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134519_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Libro de Actividades "Cocina Chilena", INACAP. <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134520_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134520_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Metodologías de Aprendizaje Basado en Proyecto <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134607_recurso_1.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-134607_recurso_1.pdf</a></li></ul> <p><b>Sitio Web</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sitios Recetas Chile <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81780.html">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81780.html</a></li></ul>

## FICHA 4

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<b>OA 1:</b> Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería–repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.  Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA B, OA C, OA I.</b>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>El objetivo de aprendizaje se encuentra en el módulo 1 de “elaboración de masas y pastas” de la mención de Pastelería y Repostería en 4º medio. (programa, p. 146)</p> <p>Esta competencia permite desarrollar en los estudiantes técnicas y habilidades fundamentales para el trabajo de pastelería y repostería, el cual es un trabajo que se perfecciona con la práctica constante para lograr un producto gastronómico que cumpla los estándares de la industria. Por lo anterior, se sugiere utilizar estrategias que permita la practica constante tales como la <b>demonstración guiada, simulación, experimentación.</b></p> <p><b>Ejemplo de Demostración Guiada</b></p> <p>Esta estrategia consiste en que el docente pueda elaborar in situ, la elaboración de masas en sus fases de pesaje, realización del volcán, amasado, sobado, corte, forma, fermentado y horneado. Para luego, los estudiantes trabajando en grupos de 4 puedan elaborar un tipo de pan, sea esta marraqueta, baguette, rosita, flauta, entre otros, indique además la importancia de utilizar de forma eficiente los insumos y disponer cuidadosamente de los desechos (<b>OA I</b>)</p> <p>Para consolidar las distintas técnica utilizadas en la elaboración de masas, se sugiere indicar a los estudiantes que, al momento de estar elaborando un tipo de pan, realicen al mismo tiempo fichas técnicas de los productos, colocando información respecto a gramaje, rendimiento, categoría, aporte calórico, tiempo de preparación, proceso, materias primas, técnicas de base, puntos críticos, montaje, entre otros, es relevante en este punto indicar que deben realizar la tarea de forma prolija, para el cumplimiento de los estándares de calidad, cumpliendo con las normas de higiene (<b>OA B, OA C</b>). Puede observar un ejemplo de ficha técnica en los anexos del texto de implementación curricular del módulo de Elaboración de Masas y Pastas de INACAP, en los recursos de apoyo. (sesión 08)</p>

<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b> Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de demostración guiada son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboran distintas masas de pan: masas blandas, masas duras, masas de tipo integral, masas del tipo francesas, de acuerdo a las fichas técnicas establecidas, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene</li><li>• Realizan mise en place de insumos y utensilios, de acuerdo a las fichas técnicas</li><li>• Hornean las distintas producciones de pan, considerando las temperaturas indicadas en las fichas técnicas y la prevención de riesgos propia de la actividad.</li></ul> <p>Observe la elaboración de las distintas masas por los estudiantes, para ello, vaya por todos los puestos de trabajo de los equipos y retroalimente el trabajo de ellos, respecto a los productos elaborados y las fichas que se encuentran trabajando, se recomienda utilizar para este procedimiento una pauta de observación, para guiar a los estudiantes en la puesta en práctica de la demostración, puede utilizar el recursos que se encuentra en la sesión 12 del anexo del libro de actividades del módulo de elaboración de masas y pastas que se encuentra en los recursos de apoyo.</p> <p>Enfoque esta retroalimentación al logro trabajado por cada grupo de estudiante, indicado fortalezas de su trabajo y aspectos que necesitan trabajar más para su mejora, puede elaborar preguntas para invitar a los estudiantes en focalizar el trabajo en los puntos claves de sus preparaciones, en las páginas 25 y 26 del texto de “evaluación formativa en el aula”, podrá ver consejos para elaborar preguntas.</p> <p>Como ejemplo estas pueden ser:</p> <p>¿Por qué la masa no agarra la textura que necesitamos? ¿Cuál es la diferencia de la masa luego de su fermentación? ¿Es necesario el reposo de la masa para la preparación que se encuentran realizando? ¿Cuáles fueron los utensilios que utilizaron en cada fase del procedimiento?</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anexo libro de actividad módulo de “elaboración de masas y pastas”, INACAP <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/index-anexo.html#book5/page18-page19">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/index-anexo.html#book5/page18-page19</a></li><li>• Evaluación Formativa en el Aula <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf</a></li><li>• Libros de actividades módulo de “elaboración de masas y pastas”, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/index.html#book5/page22-page23">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-masas-y-pastas/index.html#book5/page22-page23</a></li></ul>

## FICHA 5

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<b>OA 2:</b> Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.  Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA A; OA C; OA G.</b>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>El objetivo de aprendizaje se encuentra en el módulo 2 de “elaboración de productos de repostería” (programa, p. 154) y el módulo 3 “elaboración de productos de pastelería” ambos de la mención de Pastelería y Repostería en 4° medio (programa, p. 164)</p> <p>Esta competencia permite desarrollar en los estudiantes técnicas y habilidades fundamentales para el trabajo de pastelería y repostería, el cual es un trabajo que se perfecciona con la práctica constante para lograr un producto gastronómico que cumpla los estándares de la industria. Por lo anterior, se sugiere utilizar estrategias que permita la practica constante tales como la <b>demostración guiada, aprendizaje basado en desafíos, experimentación.</b></p> <p><b>Ejemplo de Demostración Guiada</b></p> <p>Para el trabajo de este objetivo se recomienda utilizar la demostración guiada que consiste en explicar un procedimiento paso a paso y realizando la demostración de este. Se recomienda en primer lugar tener claro cuál es el procedimiento para utilizar, por ejemplo, elaboración de batidos sin materia grasa, utilizando método frío y caliente, ya al tener claro el procedimiento, usted como docente demuestra una elaboración explicando paso a paso, los insumos utilizados, las forma en que se utilizan, las materias primas, en función de la ficha técnica. Luego, arme grupo de trabajo con los estudiantes, y entregue las recetas e instrucciones para que puedan replicar el procedimiento. Puede tener a la vista de todo el producto final, para que los estudiantes puedan ir comparando los resultados de los distintos batidos, para finalizar solicite a los estudiantes que comuniquen de forma clara, utilizando registro de habla pertinentes a una situación laboral el proceso de la elaboración de batido (<b>OA A</b>), considerando también los estándares de calidad necesarios en la industria gastronómica (<b>OA C</b>).</p>

<p>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b></p> <p>Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de demostración guiada son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboran productos de repostería, tales como semifríos, helados, postres de leche, en base a frutas y en base a masas, de acuerdo a fichas técnicas.</li><li>• Elaboran cremas para rellenar y cubrir y decorar; tortas, tartas y pasteles, según ficha técnica, considerando las técnicas apropiadas y las normas de higiene.</li></ul> <p>Observe el trabajo de cada equipo, y retroalimente en función de los logros que van obteniendo a medida que vayan elaborando cada receta. Destaque aspectos positivos de la elaboración del procedimiento hacia los estudiantes, e indique aquellos aspectos que están obstaculizando el trabajo (<b>O A G</b>).</p> <p>Se recomienda utilizar una pauta de observación, que pueda guiar la aplicación de las recetas por parte de los estudiantes, considerando los siguientes criterios para el producto final: higienización de utensilios y productos, <i>mise an place</i>, trabajo en equipo, procedimientos de la receta, producto final, entre otros. Puede utilizar el recurso que se encuentra en el programa de estudios de la especialidad p. 167 y p 168.</p>
<p>Recursos de apoyo</p>	<p><b>Sitio Web</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chef Simon <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81801.html">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81801.html</a></li></ul>

## Fichas pedagógicas nivel 2

### FICHA 6

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<p><b>OA 2:</b> Higienizar y limpiar las materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.</p> <p>Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA C; OA H, OA I.</b></p>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>El objetivo de aprendizaje se encuentra presente en el módulo 1 de “Higiene para la elaboración de alimentos” de 3º medio (programa, p. 46)</p> <p>Esta competencia permite a los estudiantes trabajar habilidades que son demandadas en el mundo del trabajo y fundamentales para ejercer un rol en la cocina, es por ello, que se recomienda utilizar estrategias que permita trabajar con los estudiantes escenarios cercanos a sus posibles trayectorias laborales, tales como el <b>método inductivo, simulación, aprendizaje basado en problema</b>, entre otros.</p> <p><b>Aprendizaje Basado en Problema</b></p> <p>En primer lugar, presente una pregunta que permita diferentes caminos para llegar a una respuesta o solución, por ejemplo, ¿cuál es la forma más higiénica de comer un huevo?, según la respuesta de los estudiantes, continúe con el segundo paso de agregar más información a la pregunta inicial y otras preguntas para que puedan ir guiando el cuestionamiento del estudiantes, por ejemplo ¿debo guardarlo en el refrigerador?, ¿debo lavarlo cuando compre el huevo o solo antes de comer?, ¿debo cocerlo?, debo freírlo?, ¿lo puedo comer crudo?. En tercer lugar, agregue datos y evidencia que podría ayudar a contestar la pregunta inicial, por ejemplo, información sobre el RSA o de ServSafe, para reconocer factores de contaminación físico, químico y biológico en la industria gastronómica, también los estudiantes pueden buscar información al respecto, utilizando distintas herramientas tecnológicas (<b>OA H</b>)</p> <p>Como cuarto paso, arme grupos de trabajo con los estudiantes e indique que tienen que cocinar de distintas formas un huevo, pídale que anoten las diferencias y similitudes de cada forma de preparar, utilizando de forma eficiente los insumos, así como también, realizando la tarea de forma prolija para cumplir con los estándares de calidad (<b>OA C, OA I</b>), de esta forma, podrán observar los cambios y reconocer los factores de contaminación. Para finalizar, solicite a cada grupo que respondan la pregunta inicial con toda la nueva información y trabajo de observación que lograron. Como ayuda a esta estrategia puede observar la sesión 3 del libro de actividades elaborado por INACAP sobre el módulo de higiene para la elaboración de alimentos en los recursos de apoyo (págs. 18 a 20)</p>

<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b> Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de aprendizaje basado en problemas son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifican técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.</li><li>• Analizan principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.</li><li>• Investigan de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, con el fin de anticipar situaciones de riesgo.</li></ul> <p>Observe y escuche a los estudiantes mientras experimenten para poder llegar a una solución concreta, para ello, se recomienda una retroalimentación constante a cada grupo de trabajo, fundamentada en evidencia observable a través de los procedimientos. Se recomienda utilizar una breve dinámica para obtener información respecto al conocimiento del problema presentado, por ejemplo, la actividad de participación simultánea, esta considera responder una de las preguntas del problema, (no necesariamente tiene que ser la respuesta correcta) y se consulta a los estudiantes si creen que es la respuesta correcta, invitándolos a demostrar con evidencia sus puntos de vistas, vea como ejemplo de uso de esa actividad en la página 27 del texto de <i>evaluación formativa en el aula</i>.</p> <p>También, al momento de retroalimentar a los estudiantes, se recomienda enfocar su discurso utilizando criterios de: trabajo en equipo, formulación de hipótesis, métodos de comprobación, análisis de resultados, conclusiones. Puede observar ejemplos donde se evalúa el trabajo por observación en el programa de ciencias para la ciudadanía, módulo de Seguridad, Prevención y Autocuidado, en los recursos de apoyo.</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía Técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81793.html">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/w3-article-81793.html</a></li><li>• Anexo de actividades del módulo de Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index-anexo.html#book5/page1">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index-anexo.html#book5/page1</a></li><li>• Evaluación Formativa en el Aula <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf</a></li><li>• Libro de actividades del módulo de Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index.html">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/flippage/libros-nuevos-2018/libros-gastronomia/gastronomia-elaboracion-de-alimentos/index.html</a></li><li>• Programa de ciencias para la ciudadanía, módulo de Seguridad, Prevención y Autocuidado <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-140118_programa.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-140118_programa.pdf</a></li></ul>

## FICHA 7

<b>¿Qué aprenderán?</b>	<p><b>OA 2:</b> Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</p> <p>Objetivos de Aprendizaje Genéricos: <b>OA A; OA D; OA H.</b></p>
<b>¿Qué estrategias utilizo?</b>	<p>Este objetivo es trabajado en el módulo 2 “innovación y cocina internacional” de la mención de cocina, para 4º medio (programa, p. 120)</p> <p>Esta competencia permite al estudiante trabajar aprendizajes que son relevantes para tener éxito en su trayectoria laboral, debido a la profundización de una diversidad de productos gastronómicos que son demandados por el mundo del trabajo, es por ello, que se recomienda trabajar estrategias que permitan acerca al estudiante a estos escenarios laborales, como lo son el <b>aprendizaje basado en problema, aprendizaje basado en proyectos, método de caso</b>, entre otros.</p> <p><b>Ejemplo Aprendizaje Basado en Problema</b></p> <p>Para el trabajo de esta competencia, se sugiere la estrategia desafiar cognitivamente a los estudiantes proponiendo una situación problemática real, que tenga relación con la comunidad, por ejemplo, puede ser el problema del sedentarismo y el consumo de alimentos con azúcares y grasas. Luego, los estudiantes en una segunda etapa buscan información contextualizada a la situación para planificar o elaborar una solución a esta necesidad (<b>OA H</b>). En la tercera etapa, cada grupo de estudiante proponen una planificación para implementar la solución planificada, reconociendo el impacto que puede tener en la comunidad, en esta etapa, es importante recalcar la actitud necesaria para el trabajo en equipo, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de la tarea (<b>OA D</b>)</p> <p>En una cuarta fase los grupos implementan esta solución para luego en una última etapa reflexionar sobre la experiencia, comunicando los resultados de forma clara y pertinente a una situación laboral (<b>OA A</b>). Más información respecto a este tipo de estrategias las puede encontrar en los recursos de apoyo de INACAP, páginas 21 a 24.</p>



<p><b>¿Cómo puedo verificar si aprendió?</b></p>	<p><b>Sugerencias para Evaluación Formativa:</b> Los logros esperados de desempeño de los estudiantes en la actividad de aprendizaje basado en problemas son:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboran platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio.</li><li>• Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país.</li><li>• Investiga las técnicas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.</li><li>• Prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos.</li></ul> <p>Guíe el trabajo de cada grupo en las etapas del desafío, y retroalimente en función de los logros que vayan obteniendo al momento de trabajar cada etapa. Elabore pautas de reuniones para observar el avance del desafío en cada grupo, en base a los criterios de: búsqueda de información, planteamiento del problema, propuesta de solución, trabajo en equipo, planificación, cumplimiento de metas, entre otros.</p> <p>En las reuniones, al momento de retroalimentar se recomienda utilizar tickets de entrada o de salida, los cuales se aplican formulando una pregunta o problema que tenga una respuesta breve, pero que permita demostrar a los estudiantes el trabajo que van a realizar o han realizado durante la jornada de trabajo, utilice el recurso de evaluación <i>formativa en el aula</i>, pág. 27.</p>
<p><b>Recursos de apoyo</b></p>	<p><b>Bibliografía técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluación Formativa en el Aula <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-89343_archivo_01.pdf</a></li><li>• Guía Didáctica Interactiva para el módulo de Innovación y Cocina Internacional. CIIE <a href="https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-143778_recurso_pdf.pdf">https://curriculumnacional.mineduc.cl/614/articles-143778_recurso_pdf.pdf</a></li><li>• Manual de Estrategias didácticas, INACAP. <a href="https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/documentos/Manual-de-Estrategias.pdf">https://link.curriculumnacional.cl/http://www.inacap.cl/web/2018/documentos/Manual-de-Estrategias.pdf</a></li></ul>



[Curriculumnacional.mineduc.cl](http://Curriculumnacional.mineduc.cl)