

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cocina chilena
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Platos chilenos por zonas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	2.1 Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Trabajo de investigación
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta un mapa de Chile dividido de acuerdo a temas gastronómicos. › Elabora una pauta con la estructura de la investigación. › Construye un instrumento de evaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Mapa de Chile. › Sala de computación con conexión a internet.

1.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Da instrucciones sobre el trabajo a realizar y entrega la pauta con la estructura de la investigación que deben llevar a cabo sus estudiantes.› Solicita a sus estudiantes que se organicen en grupos de trabajo de acuerdo a los siguientes territorios:<ul style="list-style-type: none">- Territorio 1: Arica / Iquique / Antofagasta.- Territorio 2: Copiapó / La Serena.- Territorio 3: Valparaíso.- Territorio 4: Santiago.- Territorio 5: Rancagua / Talca.- Territorio 6: Chillán / Concepción.- Territorio 7: Temuco.- Territorio 8: Valdivia / Osorno.- Territorio 9: Puerto Varas / Puerto Montt.- Territorio 10: Chiloé.- Territorio 11: Patagonia.- Territorio 12: Rapa Nui. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se dividen en grupos para investigar las preparaciones típicas (técnicas-producto), ubicarlas geográficamente dentro del territorio asignado e identificar si corresponden a cordillera, costa, altiplano, centro, urbano, rural.› Ejecutan el trabajo solicitado.› Elaboran una presentación de su trabajo de investigación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Mapa de Chile.› Sala de computación con conexión a internet.› Pauta con estructura de la investigación.› Instrumento de evaluación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En grupos, presentan los resultados de su investigación y van construyendo colectivamente un mapa gastronómico de Chile.› Participan en un plenario en el que buscan similitudes, diferencias y especificidades de cada zona. <p>Docentes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realiza un cierre destacando los temas de la diversidad de la gastronomía chilena.