

**CALENDARIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN 2020**

**Docente : RENZO GIUFFRA CELIS**

**Asignatura o módulo: INNOVACION Y COCINA INTERNACIONAL**

**Nivel/ Curso: 4 MEDIO A**

**Unidad:** OA 2: Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

**CALENDARIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN 2020**

**Docente :**

**Asignatura o módulo:**

**Nivel/ Curso:**

**Unidad :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mes /Semana** | **Objetivo de la clase**  **(¿Qué quiero que los estudiantes aprendan y sean capaces de realizar al final de la lección?)** | **Actividades (¿Qué experiencias de aprendizajes llevarán a los y las estudiantes a los resultados deseados?)** | **Indicadores de Evaluación (¿Cómo verifico que los estudiantes aprendieron?)** | **Instrumentos de Evaluación para el Seguimiento**  **(Decreto 67) con asignación de ponderación** | **Indicadores de Retroalimentación** |
| OCTUBRE  SEMANA 1 | OA 2  Conocer e identificar materias primas e insumos en la elaboración de la cocina peruana.  Preparación de causa limeña | Platos típicos de la cocina peruana:  Causa limeña  El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación peruana, los alumnos transcriben en su cuaderno dicha preparación, técnicas, cortes de cocina y métodos de cocción vistas y utilizadas por el profesor en la elaboración de la causa limeña.  Una vez terminada la capsula mostrada por el profesor Los alumnos realizan la réplica de la preparación en vivo vía zoom en donde  El alumno realiza la mise place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica, aplicando las técnicas y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación del plato cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando los procedimientos a utilizar por parte de los estudiantes en sus capsulas vía zoom | Rubrica de trabajo  Observación directa | El profesor pide a los alumno que expongan las técnicas utilizadas en la preparación retroalimentando paso a paso y resolviendo dudas de la preparación. |
| OCTUBRE  SEMANA 2 | OA 2  Conocer e identificar materias primas e insumos y técnicas en la elaboración de la cocina peruana.  Elaboración de ceviches | Platos típicos de la cocina peruana:  Variedades de ceviche  El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación peruana, los alumnos transcriben en su cuaderno dicha preparación, técnicas, cortes de cocina y métodos de cocción vistas y utilizadas por el profesor en la elaboración de ceviches  Una vez terminada la capsula mostrada por el profesor Los alumnos realizan la réplica de la preparación en vivo vía zoom en donde  El alumno realiza la mise place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica, aplicando las técnicas y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación del plato cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando los procedimientos a utilizar por parte de los estudiantes en sus capsulas vía zoom | Rubrica de trabajo  Observación directa | El profesor pide a los alumno que expongan las técnicas utilizadas en la preparación retroalimentando paso a paso y resolviendo dudas en el avance de su capsula de la preparación. |
| OCTUBRE  SEMANA 3 | Conocer e identificar materias primas e insumos en la elaboración de la cocina peruana.  Elaboración de rocoto relleno con gratín de papas | Platos típicos de la cocina peruana:  Elaboración de rocoto relleno con gratín de papas  El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación peruana, los alumnos transcriben en su cuaderno dicha preparación, técnicas, cortes de cocina y métodos de cocción vistas y utilizadas por el profesor en la elaboración de Elaboración de rocoto relleno con gratín de papas  Una vez terminada la capsula mostrada por el profesor Los alumnos realizan la réplica de la preparación en vivo vía zoom en donde  El alumno realiza la mise place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica, aplicando las técnicas y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación del plato cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando los procedimientos a utilizar por parte de los estudiantes en sus capsulas vía zoom | Rubrica de trabajo  Observación directa | El profesor pide a los alumno que expongan las técnicas utilizadas en la preparación retroalimentando paso a paso y resolviendo dudas en el avance de su capsula de la preparación. |
| OCTUBRE  SEMANA 4 | Conocer e identificar materias primas e insumos en la elaboración de la cocina peruana.  Elaboración de suspiro limeño | Platos típicos de la cocina peruana:  Elaboración de suspiro limeño  El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación peruana, los alumnos transcriben en su cuaderno dicha preparación, técnicas, cortes de cocina y métodos de cocción vistas y utilizadas por el profesor en la Elaboración de suspiro limeño  Una vez terminada la capsula mostrada por el profesor Los alumnos realizan la réplica de la preparación en vivo vía zoom en donde  El alumno realiza la mise place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica, aplicando las técnicas y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación del plato cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando los procedimientos a utilizar por parte de los estudiantes en sus capsulas vía zoom | Rubrica de trabajo  Observación directa | El profesor pide a los alumno que expongan las técnicas utilizadas en la preparación retroalimentando paso a paso y resolviendo dudas en el avance de su capsula de la preparación. |