

**CALENDARIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN 2020**

**OCTUBRE**

**Docente : Waleska Araya Duran**

**Asignatura o módulo: Elaboracion de masas y pastas ( priorización Curricular)**

**Nivel/ Curso: 4 MEDIO B**

**Unidad:** OA 1: Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería–repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.

**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 | Conocer la clasificación de masas: masas integrales y técnicas adecuadas según el proceso de panificación, a través de una capsula explicativa via zoom  Elaborar masas integrales utilizando las técnicas apropiadas del proceso de panificación, recordadas y vistas en la clase anterior. Considerando vocabulario técnico utilizados en la preparación de éstas.  ( Pan Integral) | El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación , los alumnos transcriben en su cuaderno el proceso de elaboración vistas y aplicadas por el profesor en la elaboración del pan integral.  **TECNICAS** amasado.  División , ovillado, forma  Reposo y fermentación.  Pincelado (dora)  Aplicación de método de cocción (horneo).  Enfriamiento.  Presentación.  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 de panificación y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación final del producto, cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando la aplicación de técnicas y procesos s 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 | Conocer la clasificación de masas: multicereal y técnicas adecuadas según el proceso de panificación, a través de una capsula explicativa via zoom  Elaborar masas multicereal utilizando las técnicas apropiadas del proceso de panificación, recordadas y vistas en la clase anterior. Considerando vocabulario técnico utilizados en la preparación de éstas.  ( Pan muticereal-semillas) | El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación , los alumnos transcriben en su cuaderno el proceso de elaboración vistas y aplicadas por el profesor en la elaboración del pan multicereal  **TECNICAS** amasado.  División , ovillado, forma  Reposo y fermentación.  Pincelado (dora)  Aplicación de método de cocción (horneo).  Enfriamiento.  Presentación.  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 de panificación y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación final del producto, cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando la aplicación de técnicas y procesos s 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 3 | Conocer la clasificación de las masas tipo francés y técnicas adecuadas según el proceso de panificación, a través de una capsula explicativa via zoom  Elaborar masas de tipo francés  Considerando las técnicas de panificación e higiene, resguardando el uso de insumos de manera eficiente.  ( Pan Baguette) | El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación , los alumnos transcriben en su cuaderno el proceso de elaboración vistas y aplicadas por el profesor en la elaboración del pan tipo frances  **TECNICAS** amasado.  División , ovillado, forma  Reposo y fermentación.  Pincelado (dora)  Aplicación de método de cocción (horneo).  Enfriamiento.  Presentación.  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 de panificación y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación final del producto, cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando la aplicación de técnicas y procesos s 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 4 | Conocer la clasificación de las masas fermentadas y técnicas adecuadas según el proceso de panificación, a través de una capsula explicativa.  Elaborar masas fermentadas con diferentes formas  Considerando las técnicas de panificación e higiene, resguardando el uso de insumos de manera eficiente.  ( Pizzas- Grisinnis) | El profesor da las instrucciones de la receta estándar y muestra una capsula vía zoom de la preparación , los alumnos transcriben en su cuaderno el proceso de elaboración vistas y aplicadas por el profesor en la elaboración del pizzas y grissinis  **TECNICAS** amasado.  División , ovillado, forma  Reposo y fermentación.  Pincelado (dora)  Aplicación de método de cocción (horneo).  Enfriamiento.  Presentación.  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 de panificación y normas de higienes establecidas por las BPM.  El alumno realiza la presentación final del producto, cuidando su presentación, sabores, texturas de acorde a la preparación | Monitoreando la aplicación de técnicas y procesos s 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. |
|  |  |  |  |  |  |