

Ejemplo Planificación Ensaladas

Comienzo la clase saludando. Los invito a seleccionar y consensuar 3 normas de convivencia de las ya establecidas a inicio de año.

Establezco relaciones interdisciplinarias. Pregunto “¿En qué asignatura han leído o escrito una receta?” A lo que responden que en Lenguaje y Comunicación. Aprovecho contextualizar: “Las recetas tienen un carácter normativo. Entregan un paso a paso que favorece el éxito en la elaboración de un producto. Es por ello que la utilizaremos en nuestra actividad”.

Posteriormente, expongo el objetivo de la clase. Lo proyecto y comento: “El objetivo es: Elaborar ensaladas básicas nacionales, aplicando técnicas de cortes, aceptando sugerencias para cumplir con los estándares de calidad”.

Doy paso a la activación de conocimientos previos, sustento conceptual para el taller. Comento: “Ya investigaron sobre las ensaladas: ¿Qué descubrieron?” Me focalizo en que expongan, con precisión y detalle, los siguientes tipos de ensalada: Ensalada A la chilena, Ute, digüeños y pepino. Refieren con detalle sus propiedades. Con el mismo grado de profundidad, pido que comenten los tipos de corte.

A continuación, expongo de manera digital la Ruta de la clase, que explicita los siguientes pasos: 1. Leen ficha técnica. 2. Realizan la mise en place de insumos y herramientas. 3. Aplican cortes de verduras. 4. Elaboran de manera prolija la ensalada. 5. Intercambian ideas entre pares.

Expongo mis altas expectativas. Expreso: “Sé que harán un excelente trabajo en equipo, con aceptación del otro, sabiendo escuchar y opinar, teniendo responsabilidad y autonomía. De ello han dado muestras suficientes a lo largo del año. Los invito al Desarrollo de la clase”.

Explicito que elaboran ensaladas básicas nacionales. Aclaro que se organizaran en equipos de trabajo, compuestos por 5 personas, cuyo criterio de elección será por equidad de género.

Una vez constituidos los equipos, entrego las indicaciones: el detalle del tipo de ensalada y tipo de corte que cada equipo debe realizar.

Hago entrega de la ficha técnica y receta a cada equipo para la ejecución de la actividad. Monitoreo y retroalimentación en forma permanente, reforzando las técnicas de cortes, higiene en el lugar de trabajo para la prevenir riesgos de accidente en la cocina. Las y los estudiantes socializan, intercambian ideas y aúnan criterios. En este sentido, eligen a un integrante por cada equipo para exponer frente al curso el trabajo realizado.

Llega la hora de socializar sus ensaladas. Responden consultas mías y de los demás compañeros. Las respuestas son ofrecidas por cualquier miembro del equipo. Terminada la ronda de socialización, les invito al Cierre de la Clase.

Comienzo realizando preguntas de Metacognición. Consulto: ¿Qué fue lo más fácil que les resultó de ensalada? ¿Qué fue lo más difícil de la actividad? ¿Qué de nuevo saben ahora de la ensalada? ¿Qué necesitan aprender más de las ensalada? Les enfrento a un desafío. Les doy tres minutos para implementar una innovación a su ensalada, considerando un corte e ingrediente de alguna de las otras ensaladas. Exponen su decisión. Todos comentan respuestas.

Para anticipar los contenidos de la próxima clase, les doy a conocer que la siguiente clase deberán investigar, cómo elaborar sopas y cremas internacionales de Francia, Italia, EE.UU e Inglesa. También, métodos de cocción. Les despido felicitándolos por su desempeño.