|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| PLAN DE DESARROLLO CURRICULAR | | | | | | | |
| Área de saberes y conocimientos | | Ciencia tecnología y producción Gatronomia | **Año de escolaridad** | | | | 6to de secundaria |
| Fecha de implementación | |  | **Sesiones** | | | | 2 PERIODOS DE 45 MIN |
| Plan Nacional de Contingencia Educativa | | | “Prevención de Violencias en el Entorno Educativo” | | | | |
| Objetivo holístico | **Desarrollamos vocaciones y potencialidades productivas,** comprendiendo el proceso de producción, uso de técnicas y equipos adecuados para la elaboración de pastas, **a través de la producción de pastas integrales,** para el fortalecimiento de una alimentación saludable en un entorno libre de violencia y en armonía con la comunidad. | | | | | | |
| Contenidos | Elaboración de **PASTAS INTEGRALES** para generar un emprendimiento productivo.   * Tipos y clasificación de pastas. * Pastas y cereales nutritivos. * Características de las pastas. * Equipos de cocina: Laminadora de masa vs Rodillo.   Proceso de elaboración de la pasta (integral). | | | **Recursos/materiales** | | **ANALOGICOS**  - Pizarra  - Marcadores  - Paleógrafo  **DE PRODUCCION**  Ingredientes:   * Harina de trigo * Cereales integrales * Huevo * Sal * Aceite * sémola * Cúrcuma y tomillo   Equipos:   * Cocina * Olla * Cuchillo y tabla * Cucharas * Laminadora de masa. | |
| ORIENTACIONES METODOLÓGICAS | | | | | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | | |
| PRÁCTICA:   * ESTRATEGIA LUDICA: “LOS 5 SENTIDOS” Los participantes observan y perciben a través de los 5 sentidos, vista, olfato, oído, gusto y el tacto diferentes muestras de de pastas y cereales nutritivos. * Se realizará la elaboración de pastas integrales utilizando equipos y técnicas adecuadas. * Para conservar un ambiente en armonía y sin violencia se practica la comunicación asertiva.   TEORÍA:  -Identificación y caracterización de las técnicas, equipos y utensilios de uso.  - Se realizará la explicación del proceso de elaboración y producción de pastas integrales, su aplicación y beneficios.  VALORACIÓN:  - Realizamos un análisis reflexivo con la siguiente pregunta:  ¿Cuáles son las bondades y beneficios de pastas integrales?   * Se aplica la dinámica: Presentación por parejas, que permitan conocer a los aspectos de cada participante   PRODUCCIÓN:  - Los participantes producirán pastas integrales a partir de todos los conocimientos obtenidos.  - ESTRATEGIA LUDICA: “CREA TU DISEÑO” Se realizará la exhibición del producto final aplicando un emplatado creativo de la pasta elborada realizado por cada estudiante.  - Cada participante elaborara una ficha de trabajo individual. | | | | | **SER:**   * Asume actitudes productivas con responsabilidad compartida. * Respeto y reciprocidad entre los participantes durante el trabajo en equipo.   **SABER:**   * Identifica técnicas y equipos adecuados para la elaboración de pastas. * Comprende y describe el proceso de producción de pastas integrales. * Reconoce los tipos y clasificación de pasta, así como los cereales integrales.   **HACER:**   * Participación activa y creativa en las prácticas de producción grupales. * Elabora pastas con diferentes cereales nutritivos. * Elabora un registro plasmado en una ficha de trabajo.   **DECIDIR:**   * Asume una actitud positiva sobre el cuidado de la alimentación para vivir en armonía y libre de violencia. | | |
| PRODUCTO:  - Pastas integrales.  - Ficha de trabajo individual. | | | | | | | |
| BIBLIOGRAFÍA:  Soley, N y Llamas, Y. (2006). Cocina Italiana Paso a paso la esencia de la pasta. Sol 90.  Alperi, M., Fernandez, S., Garcia, M. Y Garcia, A. (1972). EL libro de oro de cocina en fascículos. Naranco. Mexico D.F.  Paulina, C. ,(12 de mayo, 2020). Cómo hacer fideos caseros: la receta definitiva. Paulina Cocina.  Cuadernos de Formación Continua. Equipo PROFOCOM. La Paz, Bolivia.  Ministerio de Educación (2015). Unidad de Formación Nro. 12 “Orientaciones para el Proceso Formativo”. Cuadernos de Formación Continua. Equipo PROFOCOM. La Paz, Bolivia. | | | | | | | |