MODULO “INTRODUCTORIO III”

UNIDAD 3

ACTIVIDAD 3 “MOMENTO INDEPENDIENTE”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

ALUMNO

**VIVIANA MARCELA MIRANDA**

TUTOR

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

Elabore un documento en donde presente a su grupo de trabajo de manera muy concreta

A elaborar:

Identifique una situación problemática de su región acorde con su programa de formación y plantee una propuesta de un proyecto, que impacte positivamente y en donde trabaje utilizando todos y cada uno de los elementos que se presenta en el modelo pedagógico de la institución.

**Identificar Problemática:**

En nuestro municipio en muchos de los colegios dan refrigerio como complemento nutricional, pero los alimentos o comidas son muy repetitivas

**Análisis:**

Ellos ejecutan de una minuta los alimentos que no presenta variedad en comida esto con lleva a que la mayoría de los niños dejen alimento en el plato o no ingresen a el comedor escolar a tomar sus alimentos.

**Planeación:**

* Utilizar la TICs en la enseñanza y aprendizaje en la elaboración de minutas y recetas estándar
* Generar grupos de ayuda para la elaboración y variación de minutas, para fomentar el aprendizaje, basándose en experiencias, utilizando las herramientas virtuales y la formación de proyectos.
* Elaborar minutas más dinámicas
* Elaborar minutas mensuales con el aporte de registros de evaluaciones de satisfacción de los estudiantes, las minutas exitosas del día a día
* Crear blog, o grupos de WhatsApp, o foros para comunicarse más entre comedores estudiantiles y entre las mismas jefas de cocina
* Integrar un nutricionista que revise y de las pautas, para avalar los menús

**Ejecución:**

En esta parte integraremos a las autoridades competentes de esta problemática, a las jefes y jefas de cocina, auxiliares y o todas las personas que participan en la trazabilidad del producto final, de los diversos comedores, aplicando en contexto los conocimientos adquiridos; partiendo de actividades de corto y mediano plazo para el mejoramiento y la nutrición adecuada de los niños con la premisa de la utilización de las TICs y la ayuda de las herramientas de dialogo interno para la planificación de las minutas

Evaluación:

Con el fin de determinar el éxito de nuestro proyecto verificaremos unos parámetros básicos tanto para las personas que integran la parte de producción de los alimentos como para los estudiantes que son los directamente los clientes de los comedores.

* Evaluaciones de satisfacción de la minuta día a día
* Fortalecimiento en la capacitación por medios virtuales y la enseñanza en el manejo y elaboración de las minutas.
* Evaluar y la pertinencia del proyecto frente al logro de los resultados de aprendizaje planteados