

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Recepción y almacenamiento de insumos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepcionar y rotular materias primas
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>2.</b> Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.</p>	<p>2.1 Controla la calidad de los productos que ingresan de acuerdo a lo solicitado y respetando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando cantidad, calidad, temperatura y todas las características solicitadas.</p> <p>2.2 Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</p> <p>2.3 Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración ingreso, y vencimiento, temperatura de almacenaje, etc.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación de contextos laborales
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Prepara la actividad a realizar y elabora una presentación respecto de los protocolos definidos para la recepción de mercaderías.</li> <li>› Elabora material correspondiente a la actividad, como las guías de aprendizaje, diferentes pautas a aplicar, manuales de recepción de mercaderías y Reglamento Sanitario de los Alimentos.</li> <li>› Prepara el taller de gastronomía con las materias primas de origen vegetal y animal necesarias para simular la recepción.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Reglamento Sanitario de los Alimentos.</li> <li>› Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotes).</li> <li>› Ejemplos de pauta de recepción de materias primas y pauta de registro de materias primas.</li> </ul>

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Explica cómo debe ser la recepción de distintos alimentos mediante una presentación digital.</li> <li>› Explica las pautas de recepción, de registro y de observación.</li> <li>› Explica cómo será el trabajo práctico que deben llevar a cabo los y las estudiantes y cómo será la evaluación.</li> <li>› Antes de comenzar la actividad, solicita a sus estudiantes que cumplan con un mínimo de normas de seguridad en el desarrollo de la experiencia, como es el uso del uniforme de cocina y zapatos.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Realizan la simulación. Para esto, reciben productos que cumplen el estándar solicitado e ingresan información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.</li> <li>› Rotulan materias primas de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando las características de identificación, gramaje, naturaleza, fecha de elaboración y vencimiento, temperatura de almacenaje.</li> <li>› Llenan las pautas de recepción, registro y observación.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Reglamento Sanitario de los Alimentos.</li> <li>› Guías de trabajo.</li> <li>› Pauta de recepción de materias primas.</li> <li>› Pauta de registro de materias primas.</li> <li>› Presentación en PowerPoint.</li> <li>› Computador y proyector.</li> <li>› Pauta de observación.</li> <li>› Pauta de evaluación.</li> <li>› Insumos alimenticios (cárneos, verduras, huevos, abarrotés).</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Revisa el trabajo realizado y elabora conclusiones de manera colectiva.</li> <li>› Retroalimenta y destaca la importancia de aplicar una correcta recepción de alimentos.</li> </ul>