

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| NOMBRE DEL MÓDULO | Recepción de materias primas |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Caracterización de la calidad de fruta fresca |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 12 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| 2. Verifica la calidad de los insumos recepcionados, de acuerdo a estándares definidos en la orden de compra. | 2.1 Analiza la calidad de los insumos o materias primas recibidas, midiendo su temperatura, grados Brix, pH, sus características físicas y organolépticas, según el tipo de alimento solicitado. |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Demostración guiada |

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

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Gestiona disponibilidad de materia prima.
- › Selecciona la materia prima a utilizar, la divide en partes iguales acorde a los grupos que espera formar.
- › Verifica disponibilidad y estado del instrumental.
- › Gestiona disponibilidad del taller en los horarios requeridos.

Recursos:

- › Infraestructura:
 - Taller para elaborar alimentos con suelo y murallas lavables, y agua potable (fría y caliente).
 - Sala de basura independiente de la sala de producción.
 - Computadores, conexión a internet.
- › Equipamiento:
 - Lavamanos con dispositivos para abrir llaves de manera higiénica.
 - Dispositivos de toalla desechable, dosificadores de detergentes, desinfectantes y sanitizantes.
 - Lavaderos y artículos de cocina.
 - Termómetros, pHmetros, penetrómetros y equipamiento e instrumentos de laboratorio básico para medir, por ejemplo, grados Brix de la fruta fresca.
 - Mesones de acero inoxidable.
 - Computadores con programas procesadores de textos y de presentaciones, con conexión a internet para la realización de informes y búsqueda de información.
 - Computador en la sala para realizar presentaciones, tanto de documentos como de videos.
- › Insumos:
 - Toallas desechables, detergentes, desinfectantes, sanitizantes y esponjas para lavar.
 - Frutas frescas en distintos estados de madurez y de conservación.



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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Primer paso: Iniciación de la actividad
 - El o la docente presenta un video con el proceso de maduración de la fruta y los efectos en su apariencia y características.
 - El o la docente presenta el instrumental a utilizar, y contextualiza lo que se va a realizar en la clase, explicitando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán.
- › Segundo paso: Demostración
 - El o la docente demuestra el proceso de evaluación de las cualidades físicas y químicas de la fruta fresca, explicando las razones y procedimientos desarrollados.
- › Tercer paso: Aplicación por parte de cada estudiante
 - El o la docente supervisa el proceso de aplicación por parte de las y los estudiantes. Interviene únicamente en aquellos casos en que corra peligro su estudiante o haya riesgo de dañar el instrumental utilizado.
- › Cuarto paso: Ejercitación
 - El o la docente observa y destaca los logros y avances de cada estudiante.

Estudiantes:

- › Primer paso: Iniciación de la actividad
 - Los y las estudiantes, divididos en grupos, comentan el contenido del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) respecto de las características físicas y químicas que debe presentar la fruta fresca en óptimas condiciones de frescura.
- › Segundo paso: Demostración
 - Las y los estudiantes observan la demostración llevada a cabo por el o la docente y formulan preguntas.
- › Tercer paso: Aplicación por parte de cada estudiante
 - Cada estudiante realiza la actividad sin recurrir a ayuda del o la docente.
 - Luego, explica y argumenta las razones de dicha ejecución.
 - Después, nombra aquellos pasos que considera clave y el significado que tienen para el proceso.
- › Cuarto paso: Ejercitación
 - El o la estudiante ejercita por sí mismo el proceso, hasta no cometer errores, con el propósito de fortalecer los aprendizajes respectivos.

Recursos:

- › Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
- › Frutas frescas en distintos estados de madurez y de conservación.
- › Taller para elaborar alimentos con suelo y murallas lavables, y agua potable (fría y caliente).
- › Sala de basura independiente de la sala de producción.
- › Lavamanos con dispositivos para abrir llaves de manera higiénica.
- › Toallas desechables, detergentes, desinfectantes, sanitizantes y esponjas para lavar.

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

| | |
|------------------|---|
| EJECUCIÓN | <ul style="list-style-type: none">› Dispositivos de toalla desechable, dosificadores de detergentes, desinfectantes y sanitizantes.› Lavaderos y artículos de cocina.› Termómetros, pHmetros, penetrómetros y equipamiento e instrumentos de laboratorio básico para medir, por ejemplo, grados Brix de la fruta fresca.› Mesones de acero inoxidable. |
| CIERRE | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Cada grupo elabora un informe sobre las características observadas en los productos recibidos y determinan si están aptos para ser procesados.› Realizan una puesta en común. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Durante las presentaciones, destaca los aspectos relevantes y corrige errores u omisiones. |