

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO | Tratamientos de conservación de alimentos |
|---|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Conservas de frutas |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 12 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>2. Controla el funcionamiento de máquinas, equipos, instrumentos, utensilios e instalaciones utilizadas en la industria alimentaria, de acuerdo a lo indicado por el fabricante y las normativas de seguridad.</p> | <p>2.1 Verifica las condiciones de los equipos a utilizar (temperatura, presión, porcentaje de gas, vacío, entre otros) al inicio, durante y al término de las producciones.</p> <p>2.2 Chequea constantemente el funcionamiento del equipamiento usado para la conservación, envasado y etiquetado de alimentos para detectar oportunamente posibles fallas.</p> |
| <p>3. Aplica tratamientos de conservación según el tipo y características del alimento, asegurando la calidad e higiene del producto terminado (pasteurización, esterilización, concentración, secado, deshidratación, refrigeración, congelación, ahumado, cocción y envasado al vacío, según corresponda).</p> | <p>3.4 Aplica los procedimientos de conservación según el tipo de producto a tratar y a la orden de trabajo correspondiente.</p> |
| 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:

- › Selecciona la fruta a utilizar y divide en partes iguales acorde a los grupos que se han de formar.
- › Verifica la disponibilidad y funcionalidad de maquinaria, equipos e instrumentos a utilizar y el estado general del taller.
- › Prepara un diagrama de flujo que esté a la vista de sus estudiantes durante todo el desarrollo de la actividad.

Recursos:

- › Fruta de mayor disponibilidad en la región y temporada.
- › Material para diseñar el diagrama de flujo.



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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Antes de iniciar la actividad, contextualiza lo que se va a realizar en la clase, explicitando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán.
- › En esta actividad, la presentación introductoria explica claramente todas las etapas de elaboración de las conservas ácidas y no ácidas, las diferencias entre ambas y las condiciones del procesamiento a realizar (temperatura y tiempo).
- › Se recomienda ilustrar la actividad con un afiche o presentación digital que incluya todas las etapas de elaboración y sus respectivos parámetros de temperatura y tiempo.
- › Motiva a cada estudiante con la realización de una degustación del producto luego de un mes de elaboración.
- › Entrega a cada estudiante el protocolo para desarrollar la actividad y lo lee.
- › Demuestra el proceso con la fruta más representativa de su región, explicando los fundamentos y cuidados de cada paso:
 - Dosifica los ingredientes por medio de balanzas.
 - Prepara los medios de empaque.
 - Muestra cómo chequear las condiciones de la maquinaria a usar a partir del manual de las mismas.
 - Envasa los ingredientes y el medio de empaque.
 - Sella los envases.
 - Da cocción a los envases cerrados.
 - Enfría los envases en agua clorada.
 - Almacena los envases.
 - Controla las temperaturas en cada uno de los procesos realizados.

Estudiantes:

- › Realizan la actividad sin solicitar apoyo o consejo (el o la docente debe corregir solo si sus estudiantes o la maquinaria están en peligro).
- › Explican y argumentan por qué la realizan de determinada manera.
- › Nombran los aspectos más importantes y el significado que tienen para la actividad en su globalidad.
- › Ejercitan el procedimiento hasta no cometer errores, con el propósito de fortalecer el aprendizaje respectivo.

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

| | |
|------------------|---|
| EJECUCIÓN | Recursos: <ul style="list-style-type: none">› Taller práctico para elaboración de alimentos.› Termómetros.› Marmitas con capacidad para 10 litros.› Balanzas con precisión decimal.› Toalla desechable.› Detergentes.› Desinfectantes y sanitizantes.› Fruta de mayor disponibilidad en la región. |
| CIERRE | Estudiantes: <ul style="list-style-type: none">› Para finalizar, con la conducción del o la docente, realizan una puesta en común de la experiencia vivida y las principales dificultades que se presentaron durante el desarrollo de la actividad. Docente: <ul style="list-style-type: none">› Pide a sus estudiantes que den cuenta de los errores más frecuentes, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas.› Destaca los aspectos centrales y corrige errores u omisiones. |