

## 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:

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