

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Almacenaje y bodega de alimentos e insumos alimentarios
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Almacenamiento de productos para la elaboración industrial de alimentos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Almacena insumos y materiales de acuerdo a sus características y naturaleza.</p>	<p>1.1 Aplica el sistema “<i>first in, first out</i>” (FIFO) de manera manual o informática para el almacenamiento de materias primas.</p> <p>1.2 Controla, manteniendo actualizada la condición de los insumos, materiales y productos almacenados de acuerdo a lo que indica el manual de inventarios.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Estudio de caso

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:

- › Prepara uno o más casos sobre la aplicación del sistema FIFO y el control de insumos y materiales.

Recursos:

- › Acceso a biblioteca o computador con internet para buscar información para construir casos, impresora y papel para imprimir documentos con casos a ser distribuidos entre cada estudiante.

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

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega a sus estudiantes un caso en que los alimentos almacenados se han dañado por fallas en el lugar y condiciones de almacenaje. Los alimentos dañados deben incluir fecha de caducidad y bodegas en que fueron almacenados. La lista de productos almacenados puede incluir hortalizas, conservas, frutas, cereales, alimentos refrigerados, congelados, productos químicos y papelería, entre otros. › 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. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Organizados en grupos, trabajan analizando el caso, determinado las fallas y proponiendo las correcciones necesarias para que no se repita. Esto implica relacionar alimento y bodega de almacenaje de acuerdo a sus características y categorías (por ejemplo, arvejas congeladas con bodega para alimentos congelados). › Utilizan <i>software</i> adecuado para generar el listado, la clasificación y el ordenamiento de los alimentos dentro de las respectivas bodegas, como propuesta de corrección. › El trabajo realizado por las y los estudiantes debe comprender las siguientes tareas: <ul style="list-style-type: none"> - Examinan globalmente el caso para interpretar de una misma manera y consensuar las fallas que presenta. - Identifican y caracterizan el caso (detectando los problemas) por medio del análisis grupal. - Clasifican sus elementos (estableciendo el problema principal y sus causas) para, posteriormente, individualizar y jerarquizar desde el problema principal hasta los problemas secundarios y resolver según cada problema o falla encontrada. - Relacionan los elementos entre sí, buscando correlaciones y secuencias que permitan establecer las causas del problema principal, de modo de ser tratadas para su solución y presentar una conclusión general de la situación. - Explican las relaciones observadas entre falla y consecuencia. - Extraen conclusiones y generan aplicaciones o recomendaciones que permitan asegurar que el error se puede evitar en el futuro. - Elaboran y presentan un informe escrito o digital sobre el estudio de caso analizado y lo presentan a su docente para su evaluación.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Cierra la actividad con una retroalimentación, indicando qué bodega corresponde a cada alimento o producto y las razones del ordenamiento correcto según el sistema FIFO.