

## 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><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 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.</li> <li>› 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.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 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).</li> <li>› 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.</li> <li>› El trabajo realizado por las y los estudiantes debe comprender las siguientes tareas:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examinan globalmente el caso para interpretar de una misma manera y consensuar las fallas que presenta.</li> <li>- Identifican y caracterizan el caso (detectando los problemas) por medio del análisis grupal.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Explican las relaciones observadas entre falla y consecuencia.</li> <li>- Extraen conclusiones y generan aplicaciones o recomendaciones que permitan asegurar que el error se puede evitar en el futuro.</li> <li>- Elaboran y presentan un informe escrito o digital sobre el estudio de caso analizado y lo presentan a su docente para su evaluación.</li> </ul> </li> </ul>
<p>CIERRE</p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› 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.</li> </ul>