

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

|  |  |
|--|--|
| NOMBRE DEL MÓDULO  | <b>Aseguramiento de la calidad de procesos y alimentos</b>   |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE  | Control de parámetros de un producto final   |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD   | 9 horas  |
| APRENDIZAJES ESPERADOS   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE  |
| <p><b>2.</b><br/>Controla la calidad de las materias primas, insumos, productos intermedios y finales con los sistemas establecidos por la normativa vigente y/o manuales preestablecidos.</p> | <p><b>2.3</b> Analiza las muestras aplicando los procedimientos correspondientes (uso de pHmetro, refractómetro, control de humedad, control visual, etc.) y compara resultados con los estándares establecidos.</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:  |  |
| <p><b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b></p>  | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Define y selecciona los alimentos que se utilizarán, los divide en partes iguales acorde a la cantidad de grupos que se quiera formar.</li> <li>› Verifica la disponibilidad de equipos e instrumentos a utilizar y el estado general del taller.</li> <li>› Prepara la ficha de control de calidad y gestiona su multicopiado.</li> </ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Taller de elaboración de alimentos.</li> <li>› Computador.</li> <li>› Multicopiadora.</li> <li>› Hojas.</li> </ul> |

4.

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> | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><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><li>› Explica la importancia de entregar productos que cumplan con estándares de calidad predeterminados y cuáles son los métodos que se utilizarán en la clase para comparar la calidad de cecinas del mismo tipo, pero de diferentes marcas.</li><li>› Demuestra cómo se realiza cada análisis y cómo se registran los datos de gramaje, pH, temperatura de almacenamiento y características organolépticas como color, olor, sabor y textura, explicando el cómo y el porqué de cada elemento.</li></ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Realizan la actividad sin solicitar ayuda o consejos (el o la docente debe corregir solo si sus estudiantes o la maquinaria están en peligro).</li><li>› Explican y argumentan por qué lo hacen de esa manera.</li><li>› Nombran los puntos más importantes del proceso y explican el significado de cada uno para el proceso completo.</li><li>› Ejercitan el procedimiento hasta que no cometen errores, con el propósito de fortalecer su aprendizaje.</li><li>› Con los datos obtenidos, llenan la ficha de control de calidad proporcionada con ayuda del procesador de textos, para luego enviarlos al correo electrónico del o la docente para su evaluación.</li></ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Taller de elaboración de alimentos.</li><li>› Un mismo tipo de cecinas cocidas ahumadas de distintas marcas.</li><li>› Fichas impresas y en formato digital con los parámetros de calidad que se evaluarán.</li><li>› Balanza.</li><li>› pHmetro.</li><li>› Termómetro.</li><li>› Sala de computación con acceso a internet.</li></ul> |
| <b>CIERRE</b>    | <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› 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.</li></ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Solicita a sus estudiantes que den cuenta de los errores cometidos con mayor frecuencia, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas.</li><li>› Destaca los aspectos centrales y corrige errores u omisiones.</li></ul>  |