

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Tratamientos de conservación y manipulación de recursos hidrobiológicos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Productos congelados para exportación
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>3. Elabora productos enfriados y congelados a base de materias primas de origen marino, cumpliendo con los estándares de calidad exigidos.</p>	<p>3.3 Prepara el proceso de congelado de moluscos, desconchado, limpieza y desarenado, cocción, envasado, etiquetado y almacenado, empleando los procedimientos, indumentaria e insumos, apropiados, de acuerdo a las exigencias de calidad.</p> <p>3.4 Congela moluscos en los equipos de frío y establecen temperaturas y tiempos apropiados a la especie y a las exigencias de calidad del producto final.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de proyecto
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	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Presenta el tipo de proyecto que tienen que realizar los y las estudiantes, el que consiste en preparar para exportación a Japón un kilo de mariscos congelados. › Prepara los materiales de información sobre exigencias de calidad que se requiere para la exportación de productos congelados a Japón. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Compran los mariscos que van a faenar, y buscan la información que tienen que conocer al respecto. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Materiales de información y utensilios para que los y las estudiantes preparen los mariscos. › Máquina de frío que se va a utilizar.
EJECUCIÓN	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Organizan el trabajo entre los integrantes del grupo. › Faenan el marisco y lo higienizan de acuerdo a las exigencias de calidad establecidas por Japón. › Efectúan los procesos de enfriamiento que deben realizar antes de l congelado. › Congelan a la temperatura establecida por las exigencias de calidad de la exportación. › Miden la temperatura de los mariscos y evalúan si es la exigida por la calidad de la exportación a Japón. › Elaboran un informe con todo el proceso. › En grupos, presentan en una feria del conocimiento los productos congelados hechos por ellos: explican todo el proceso y permiten que los observadores comprueben la temperatura de sus productos.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Coevalúan las exposiciones de sus compañeros en la feria del conocimiento. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta las exposiciones de los grupos, comentando la importancia que tiene la actividad para el rol profesional de sus estudiantes.

3.