

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Tratamientos de conservación y manipulación de recursos hidrobiológicos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Higiene y sanitización para el procesamiento de productos marinos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Organiza las operaciones de manipulación y procesamiento de la materia prima, seleccionando las técnicas apropiadas y aplicando normas higiénico-sanitarias y de calidad.</p>	<p>1.6 Realiza limpieza en los espacios de manipulación de la carnada con el sistema extractivo, de acuerdo a normativas de higiene.</p> <p>1.7 Limpia en los espacios de manipulación y procesado de las capturas, aplicando la normativa higiénico-sanitaria.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Observación con pauta
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Dispone de videos sobre formas y técnicas de higiene y sanitización de espacios para el procesamiento de productos alimenticios. › Consigue la autorización para ir a observar un proceso de limpieza en una faenadora de pescados. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En grupos, elaboran las pautas de observación en terreno basándose en los videos observados. › Ponen en común las pautas y concluyen en una única que van a manejar todos los grupos. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Videos sobre higiene y sanitización. › Pauta de observación. › Autorización. › Implementos de seguridad personal. › <i>Software</i> para presentaciones. › Computador.
<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Visitan una planta faenadora de pescados y mariscos, con sus implementos de seguridad personal. › Observan con su pauta el proceso de higienizar y sanitizar en planta, además de las pruebas que se realizan en paredes y utensilios para saber si hay contaminación, los implementos y materiales que se utilizan y las medidas de seguridad personal que hay que considerar. › Regresan a su establecimiento con las observaciones hechas a partir de la pauta, y se reúnen en grupos para elaborar un informe sobre la visita, el cual exponen al resto del curso.
<p>CIERRE</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Concluye después de las exposiciones cuáles son los principales puntos que hay que considerar en un proceso de higiene y sanitización y los riesgos personales que se pueden correr. › Anota las conclusiones en la pizarra, las retroalimenta y comenta el alcance del objetivo de la actividad.