

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| | |
|---|--|
| NOMBRE DEL MÓDULO | Tratamientos de conservación de alimentos |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Congelación de verduras por método IQF |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 6 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>3. Aplica tratamientos de conservación según el tipo y características del alimento, asegurando la calidad e higiene del producto terminado (pasteurización, esterilización, concentración, secado, deshidratación, refrigeración, congelación, ahumado, cocción y envasado al vacío, según corresponda).</p> | <p>3.3 Abastece los equipos en forma y cuantía establecida, según el tratamiento de conservación a aplicar, verifica que se desarrolle correctamente, notifica la existencia de desviaciones y corrige cuando corresponde.</p> <p>3.6 Aplica las operaciones de enfriamiento o calentamiento mediante el método establecido en el programa de producción, resguardando las normas de seguridad para la prevención de riesgos personales y de sus compañeros.</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>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Selecciona los vegetales a utilizar y los divide en partes iguales acorde a los grupos que se han de formar. › Verifica la disponibilidad de maquinaria, equipos e instrumentos a utilizar y el estado general del taller. › Prepara un diagrama de flujo que esté a la vista de sus estudiantes durante todo el desarrollo de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Diversas hortalizas, como arvejas, choclos, brócoli, etc. › Material para diseñar el diagrama de flujo. |

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"> › 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. Además, define los aprendizajes previos y explica el método y fundamentos de IQF (<i>Individual Quick Freezing</i> o congelación rápida de manera individual). › El o la docente demuestra el proceso, explicando los fundamentos y cuidados de cada paso: <ul style="list-style-type: none"> – Lava y desgrana verduras y/o corta en tamaños de 1 cm. – Prepara el escaldado de verduras a utilizar. – Dispone de las verduras en bandejas del congelador de modo que no se topen entre ellas. – Congela las verduras en cámaras de congelación (congelación individual por aire frío), controlando y registrando la temperatura de la cámara de congelación que se debe mantener durante las tres horas que dura el proceso. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realizan la actividad sin solicitar ayuda o consejos (el o la docente debe intervenir solo si las y los estudiantes o la maquinaria están en peligro). › Explican y argumentan por qué la realizan de determinada manera. › Nombran los puntos más importantes del proceso y el significado que tienen. › Ejercitan el procedimiento hasta que no cometen errores, con el propósito de fortalecer su aprendizaje. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Vegetales. › Taller práctico para elaboración de alimentos. › Cámara de congelación con controles de temperaturas. › Termómetros. › Marmitas con capacidad para 10 litros. › Balanzas con precisión decimal. › Toalla desechable. › Detergentes. › Desinfectantes. › Sanitizantes. |
| <p>CIERRE</p> | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Para finalizar, con la conducción de la o el docente, realizan una puesta en común de la experiencia vivida y las principales dificultades que se presentaron durante el desarrollo de la actividad. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Pide a sus estudiantes que den cuenta de los errores más frecuentes, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas. › Destaca los aspectos centrales y corrige errores u omisiones. |