

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Control y registro de procesos de la industria de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Control y registro de parámetros de productos elaborados y trazabilidad
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Realiza procedimientos de verificación y registro de la calidad de las materias primas, los alimentos con tratamientos de conservación y productos terminados (lácteos, carnes, cecinas, etc.), de acuerdo a los protocolos establecidos.</p>	<p>1.2 Aplica las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el control y registro de los parámetros de calidad del proceso productivo, para asegurar la calidad del producto.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

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:

- › Elabora y gestiona la multicopia del texto guía y las fichas a trabajar.
- › Consigue copias del Manual de las BPM.
- › Prepara una presentación en base a dicho Manual.
- › Verifica la funcionalidad del taller y de los instrumentos a utilizar.
- › Selecciona el alimento a utilizar.
- › El texto guía debe basarse centralmente en preguntas que apunten a:
 - Inducir a cada estudiante a pensar en la importancia de realizar mediciones prolijas y precisas, y de completar correctamente un documento.
 - Incentivarlos a buscar, procesar y elaborar información para realizar su trabajo en forma competente, de manera que los datos que obtienen en sus mediciones proporcionen información suficiente para satisfacer una ficha de registro y control o de trazabilidad.
 - Que sea una herramienta constante y permanente de investigación.
- › Las preguntas deben apuntar a:
 - Orientar la forma de realización de las actividades de cada una de las fases de la tarea, haciéndoles reflexionar sobre la importancia de conocer el origen de un producto elaborado y sus ingredientes.
 - Que las decisiones sean fundadas en conocimientos e informaciones obtenidas o a obtener.
 - Posibilitar que cada estudiante, de forma autónoma, acuda a las fuentes de información (Manual de BPM, RSA, internet, etc.).

Recursos:

- › Computador.
- › Multicopiadora.
- › Hojas.

6.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presenta una breve exposición sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP, en inglés) poniendo énfasis en que esta guía es una herramienta eficaz para el mejoramiento de la industria y, por lo tanto, de la calidad de sus productos. Puede considerar, además, insumos como los manuales de la Organización Mundial de la Salud, las guías para Inspección del Mercosur, y la Nch2983, que trata sobre la trazabilidad de alimentos y la cadena alimentaria.› Presenta fichas de registro, control y de trazabilidad de algún proceso de elaboración de alimentos trabajado anteriormente y que sea representativo de su zona geográfica o de alguna de las empresas en que los y las estudiantes realizan su práctica profesional. Explica el llenado de dicha ficha y la importancia de la veracidad de los datos en cuanto a la trazabilidad del producto.› Entrega el material para que sus estudiantes comiencen a trabajar. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se agrupan de forma que cada grupo tenga acceso a todos los instrumentos necesarios para llenar la ficha (en forma individual) entregada por el o la docente para controlar y registrar parámetros de elaboración del o los productos seleccionados (peso, temperatura de elaboración, adición de aditivos, etc.).› Completan en forma individual con la información necesaria de los alimentos usados y comparan la información que han registrado con la que propone el Reglamento Sanitario de los Alimentos.› Reciben asesoría, atención a dudas y guía en el uso de los instrumentos, cuando es necesario, por parte de su docente. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presentación de la o el docente.› Resumen escrito de la presentación.› Varias copias de manual GMP para la industria de alimentos (para que los y las estudiantes lo hojeen y revisen sus temas).› Texto guía.› Fichas de registro y control, y fichas de trazabilidad.› Alimento elaborado anteriormente.› Instrumentos de medición (termómetros, balanzas, pHmetros, etc.) acordes a los datos que requieren las fichas usadas.› Taller práctico de elaboración de alimentos.
CIERRE	<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 cometidos con mayor frecuencia, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas.› Recibe las fichas de parte de sus estudiantes para su evaluación.