**Sesión de Clase: Aplicamos las Buenas Prácticas de Manufactura en Productos Alimenticios**

**Área:** Educación para el Trabajo

**Grado:** 3° de Secundaria

**Duración:** 90 minutos

**Competencia:**

1. Gestiona responsablemente los recursos económicos.
2. Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social.

**Capacidades:**

1. Comprende las relaciones.
2. Toma de decisiones.
3. Crea propuesta de valor.
4. Aplica habilidades técnicas.
5. Trabaja cooperativamente.
6. Evalúa proyectos de emprendimiento.

**Tema:** Aplicamos las Buenas Prácticas de Manufactura en Productos Alimenticios.

**Evidencia de aprendizaje:** Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración de un pie de manzana, identificando los riesgos y medidas preventivas para la seguridad alimentaria.

**Situación Motivadora:**

"Imaginen que son emprendedores y quieren vender pies de manzana en una feria gastronómica. ¿Qué medidas deben tomar para garantizar que sus productos sean seguros para el consumo y cumplan con los estándares de calidad? ¿Qué riesgos podrían presentarse en la elaboración de un pie de manzana y cómo se pueden prevenir?"

**Preguntas para la reflexión:**

* ¿Qué aspectos de la higiene y seguridad alimentaria son importantes al elaborar un pie de manzana?
* ¿Cómo podemos evitar la contaminación de los alimentos durante el proceso de elaboración?
* ¿Qué medidas podemos tomar para garantizar la calidad del producto final?

**Matriz de la Sesión:**

| **Etapa** | **Propósito de Aprendizaje** | **Secuencia Metodológica** | **Recursos Didácticos** | **Metas de Aprendizaje** | **Criterios de Evaluación** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Inicio (15 min)** | Motivar a los estudiantes a reflexionar sobre la importancia de las BPM en la elaboración de productos alimenticios. | 1. Presentación de la situación motivadora. <br> 2. Lluvia de ideas sobre los riesgos que se pueden presentar en la elaboración de un pie de manzana. <br> 3. Introducción del concepto de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | Pizarrón, marcadores, imágenes de pies de manzana, imágenes de riesgos en la manipulación de alimentos. | - Los estudiantes comprenden la importancia de las BPM en la elaboración de productos alimenticios. <br> - Los estudiantes identifican los diferentes riesgos que se pueden presentar en la elaboración de un pie de manzana. | - Participación activa en la lluvia de ideas. <br> - Explicación clara del concepto de BPM. |
| **Desarrollo (60 min)** | Aprender a aplicar las BPM en la elaboración de un pie de manzana. | 1. Explicación detallada de las BPM en la elaboración de productos alimenticios: <br> - Higiene personal. <br> - Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo. <br> - Control de plagas. <br> - Manejo adecuado de los alimentos. <br> - Almacenamiento correcto de los insumos. <br> 2. Presentación de un modelo de protocolo de BPM para la elaboración de un pie de manzana. <br> 3. Trabajo en grupos: Los estudiantes elaboran su propio protocolo de BPM para la elaboración de un pie de manzana utilizando el modelo como guía. <br> 4. Presentación de los trabajos en grupo y discusión de las diferentes estrategias para aplicar las BPM. | Hoja de protocolo de BPM modelo, material de trabajo, imágenes de buenas prácticas, recursos digitales para buscar información sobre BPM en alimentos. | - Los estudiantes comprenden los diferentes componentes de las BPM. <br> - Los estudiantes aprenden a aplicar las BPM en la elaboración de un pie de manzana. <br> - Los estudiantes desarrollan habilidades de trabajo en equipo. | - Participación activa en la elaboración del protocolo de BPM. <br> - Presentación clara y organizada del protocolo de BPM. <br> - Argumentación lógica de las medidas preventivas incluidas en el protocolo de BPM. |
| **Cierre (15 min)** | Reflexionar sobre la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria y la calidad del producto. | 1. Preguntas de reflexión sobre la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria y la calidad del producto. <br> 2. Resumen de los aprendizajes de la sesión. | Pizarrón, marcadores. | - Los estudiantes comprenden la importancia de las BPM en la seguridad alimentaria y la calidad del producto. <br> - Los estudiantes son capaces de aplicar los conocimientos aprendidos en la elaboración de un protocolo de BPM para otros productos. | - Participación activa en la reflexión final. <br> - Capacidad de aplicar los conocimientos aprendidos a otros escenarios. |

**Recursos Didácticos:**

* **Hoja de protocolo de BPM modelo:** Se debe elaborar una hoja de protocolo de BPM modelo para la elaboración de un pie de manzana, incluyendo los diferentes componentes mencionados anteriormente.
* **Material de trabajo:** Se debe proporcionar a los estudiantes material para la elaboración de su propio protocolo de BPM, como hojas de papel, lápices, imágenes de buenas prácticas, etc.
* **Recursos digitales:** Se pueden utilizar recursos digitales para buscar información sobre BPM en alimentos, como páginas web, aplicaciones móviles, etc.

**Ejemplos Prácticos:**

* **Escenario 1:** Los estudiantes deben identificar los riesgos de contaminación en la elaboración de un pie de manzana y proponer medidas preventivas para cada uno de ellos.
* **Escenario 2:** Los estudiantes deben elaborar un protocolo de BPM para la elaboración de un pie de manzana, incluyendo la higiene personal, la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, el manejo adecuado de los alimentos, etc.
* **Escenario 3:** Los estudiantes deben realizar una simulación de la elaboración de un pie de manzana, aplicando las BPM aprendidas durante la sesión.

**Preguntas de Reflexión:**

* ¿Cómo pueden las BPM contribuir a la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores?
* ¿Qué consecuencias negativas podrían tener la falta de aplicación de las BPM en la elaboración de productos alimenticios?
* ¿Cómo pueden las BPM ayudar a un emprendedor a mejorar la calidad de sus productos y aumentar su rentabilidad?

**Conclusión:**

Esta sesión de clase busca que los estudiantes comprendan la importancia de las BPM en la elaboración de productos alimenticios y desarrollen habilidades para aplicar las BPM en la elaboración de un pie de manzana. A través de la elaboración de ejemplos prácticos, los estudiantes podrán aplicar los conocimientos aprendidos en la creación de su propio emprendimiento.

**Nota:** Se recomienda que la sesión de clase se realice en un espacio adecuado para la elaboración de alimentos, con los materiales necesarios para la simulación del proceso de elaboración del pie de manzana.