FICHA DE ACTIVIDAD

1. **INFORMACIÓN GENERAL**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Módulo** | ACONDICIONAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA | **Periodo Académico** | 2025-I |
| **Unidad Didáctica** | TRATAMIENTO TÉRMICO Y OPERACIÓN DE EQUIPO EN PANADERÍA Y PASTELERÍA. | **Ciclo** | Auxiliar Técnico |
| **Capacidad de la UD** | - Ejecutar el tratamiento térmico a los productos a elaborar aplicando operaciones técnicas según el plan de producción  -Operar los equipos de tratamiento térmico de acuerdo con los parámetros establecidos y normativa correspondiente | **Ambiente** | Taller 01 |
| **Aprendizaje a lograr** | Aplicando las BPM en el Ciclo Productivo: Del Inicio a la Salida. | **Tiempo de Duración** | 6 horas |
| **Valor institucional** | Solidaridad, responsabilidad. | **Fecha** | 13/05/2025 |
| **Actividad** | Elaboración de Brownies de Nueces con Buenas Prácticas de Manufactura | | |
| **Docente** | Lic. Luz Silva Janampa | | |

1. **SECUENCIA METODOLÓGICA:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FASES** | **ACCIONES/ESTRATEGIAS** | **RECURSOS** | **DURACION** |
| **INICIO**  (Motivación, recuperación de los saberes previos y conflicto cognitivo) | **Inicio (30 minutos): "Despertando el paladar y la conciencia"**  **-Actividad de Motivación (10 minutos):**  -Mostrar diferentes tipos de brownies (caseros, industriales) y preguntar a los estudiantes sobre sus experiencias y expectativas sobre un buen brownie.  -Pregunta guía: "¿Qué creen que hace que un brownie sea seguro y delicioso?". Anotar las ideas en la pizarra.   * **Presentación del Tema y Objetivos (10 minutos):**   -Introducir el tema de la sesión: "Hoy elaboraremos brownies de nueces aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)".  -Explicar brevemente qué son las BPM y su importancia en la industria alimentaria (higiene, seguridad, calidad).  -Presentar los objetivos específicos de la sesión.   * **Conexión con Conocimientos Previos (10 minutos):**   -Preguntar a los estudiantes si tienen alguna experiencia previa en la cocina y qué normas de higiene recuerdan.  -Mencionar brevemente los módulos anteriores relacionados con higiene y manipulación de alimentos (si aplica). | Diálogo  Lluvia de ideas | 30 minutos |
| **PROCESO**  (Motivación y Construcción del aprendizaje) |  Presentación **y Explicación del Proceso :**   * Mostrar la receta detallada de los brownies de nueces (ingredientes, cantidades, pasos). * Explicar cada paso del proceso, haciendo énfasis en los puntos donde las BPM son cruciales:   **-Selección y manipulación de ingredientes:** Verificar fechas de caducidad, calidad, lavado de huevos (si aplica).  **-Higiene personal:** Lavado de manos correcto (demostración), uso de cofia, mandil, guantes (si es necesario).  **-Higiene del área de trabajo y utensilios:** Superficies limpias y desinfectadas, utensilios limpios.  **-Control de cantidades y temperaturas:** Uso correcto de balanzas y medidores, temperaturas de cocción.  **-Prevención de la contaminación cruzada:** Separación de ingredientes crudos y cocidos, uso de utensilios limpios para cada etapa.   Demostración **(20 minutos):**   * El docente realizará una breve demostración de los pasos clave, enfatizando las técnicas correctas de manipulación y los puntos de control de BPM.    Elaboración **Práctica por los Estudiantes (60 minutos):**   * Dividir a los estudiantes en grupos (según la disponibilidad de equipos e ingredientes). * Cada grupo elaborará la receta de brownies, aplicando las BPM explicadas. * El docente supervisará activamente, brindando retroalimentación individual y grupal sobre la aplicación de las BPM. Se pueden usar listas de cotejo sencillas para observar el cumplimiento de las prácticas.    Control **de Calidad Intermedio (20 minutos):**   * Mientras los brownies se hornean, discutir sobre los puntos de control de calidad durante el proceso (textura de la masa, olor, etc.). * Preguntar a los estudiantes qué harían si identificaran alguna anomalía en este punto. | .  -Diálogo  -Lluvia de ideas | 3 horas |
| **CIERRE**  (Transferencia a situaciones nuevas, Metacognición, evaluación y Retroalimentación) |  Verificación **del Producto Final (10 minutos:**   * Una vez horneados y enfriados los brownies, analizar el producto final en base a criterios de calidad (aspecto, textura, aroma). * Relacionar las características del producto con la correcta aplicación de las BPM en las etapas anteriores.    Limpieza **y Desinfección Final (10 minutos):**   * Cada grupo será responsable de limpiar y desinfectar su área de trabajo y los utensilios utilizados, siguiendo los procedimientos de BPM.   -Retroalimentación **y Cierre (10 minutos):**   * Plenaria para compartir las experiencias de cada grupo durante la elaboración y los desafíos encontrados al aplicar las BPM. * El docente reforzará la importancia de las BPM en la industria alimentaria y cómo los principios aprendidos en la elaboración de brownies son aplicables a otros productos. * Evaluación formativa: Realizar preguntas cortas sobre los conceptos clave de BPM aplicados en la sesión. * Degustación de los brownies elaborados.   **Metacognición**  Se realiza la metacognición de la clase del día reflexionando a partir de las siguientes preguntas: ¿Para qué sirve?  ¿Que aprendí? ¿Cómo aprendí? ¿Qué utilidad tiene lo que aprendí hoy?  **Retroalimentación**  El docente retroalimenta los aspectos más relevantes de la actividad de aprendizaje. | Cuestionario  Hoja de información |  |
|  |  | 30 minutos. |

1. **EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Indicadores de logro de la capacidad** | **Aspectos de evaluación** | **Técnica/Método** | **Instrumentos** |
| - Maneja los equipos de tratamiento térmicos de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos |  |  |  |
| \*Evaluación de conocimiento (tecnología) teoría | Observación, aplicación y desarrollo. | PPT y videos  Hoja de calculo  Taller en vivo. |
|  |  |  |

Lic. Luz Angelica Silva Janampa

Docente Director