

**SESIÓN DE
APRENDIZAJE 02**

"¿CÓMO GARANTIZAMOS LA INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN DEL SNACK NUTRICUY ANDINO?"

I. DATOS INFORMATIVOS:

UGEL	CAJAMARCA		
I.E	ANTENOR ORREGO ESPINOA		
NIVEL	Secundario	SEMANA	
CICLO	VII	DURACION	135 Min.
CURSO	FINANCIERO	FECHA:	JUNIO
GRADO/SECC	3º	DOCENTE:	Marina Huamán Carrasco

II. APRENDIZAJES ESPERADOS:

PROPÓSITO	Los estudiantes explican científicamente los métodos de conservación e inocuidad de los alimentos, analizando cómo estos procesos permiten obtener un snack seguro, nutritivo y con mayor vida útil para su comercialización, fortaleciendo el emprendimiento NutriCuy Andino		
EVIDENCIA	Infografía científica titulada:"Buenas prácticas para producir un Snack NutriCuy Andino seguro y saludable".		
COMPETENCIA	Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, tierra y universo		
CAPACIDADES	•Comprende y usa conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo. •Evalúa las implicancias del saber y del quehacer científico y tecnológico.		
DESEMPEÑOS	• Explica, mediante fundamentos científicos, la importancia de los métodos de conservación e inocuidad alimentaria para preservar la calidad y seguridad del snack NutriCuy Andino..		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Criterio 1 Explica qué es la inocuidad alimentaria. Diferencia alimento contaminado de alimento inocuo. Describe métodos de conservación de alimentos. Argumenta la importancia de aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el emprendimiento. Criterio 2: ☒ Relaciona la conservación con la vida útil del producto.		
COMPETENCIAS TRANSVERSALES			
SE DESENVUELVE EN ENTORNOS VIRTUALES GENERADOS POR LAS TIC		✓ Personaliza entornos virtuales ✓ Gestiona información del entorno virtual. ✓ Interactúa en entornos virtuales. ✓ Crea objetos virtuales en diversos formatos.	
GESTIONA SU APRENDIZAJE DE MANERA AUTONOMA		✓ Define metas de aprendizaje. ✓ Organiza acciones estratégicas para alcanzar sus metas de aprendizaje. ✓ Monitorea y ajusta su desempeño durante el proceso de aprendizaje.	
ENFOQUE TRANSVERSAL	VALORES	ACTITUDES	

Ambiental	Responsabilidad	Promueve hábitos alimenticios saludables utilizando recursos locales.
Búsqueda de la excelencia	Superación	Propone mejoras para el producto del proyecto.
Intercultural	Respeto	Valora los alimentos propios de la región Cajamarca.

III. SECUENCIA DIDACTICA:

M	PROCESOS PEDAGÓGICOS	T
INICIO	El docente mediante la acción motívate busca despertar el interés de los estudiantes rescatando los saberes previos con los que cuentan los y las estudiantes - El docente, saluda a los estudiantes y se presenta. - El docente y los estudiantes acuerdan normas para la interacción en el trabajo: escucharse atentamente, esperar turnos para participar, entre otros - Levantamos la mano para participar. - Respetamos las opiniones de los demás. - Se les pregunta cómo están emocionalmente y se les recuerda realizar los hábitos deportivos, comer saludable, leer, realizar sus actividades lúdicas y sobre todo la salud mental. Motivación: (5 min) La docente presenta dos imágenes: Un alimento preparado con higiene. Y Un alimento manipulado sin medidas sanitarias. Pregunta: ¿Cuál comprarías? ¿Por qué? Los estudiantes justifican sus respuestas. Saberes Previos: Preguntas: ¿Qué significa que un alimento sea saludable? ¿Qué ocurre cuando un alimento se contamina? ¿Qué microorganismos conocen? ¿Qué cuidados observan en restaurantes o panaderías? Se registra las respuestas en la pizarra. Conflicto Cognitivo: La docente presenta la siguiente situación: "El snack NutriCuy Andino posee un excelente valor nutricional; sin embargo, durante su preparación no se utilizaron guantes, los utensilios estaban sucios y el producto permaneció varias horas expuesto al ambiente." Pregunta: ¿Crees que este snack podría venderse? ¿Por qué? Los estudiantes argumentan. Propósito: Hoy aprenderemos cómo la ciencia permite conservar los alimentos y evitar su contaminación para garantizar un producto seguro para el consumo	15"
DESARROLLO	Se forman grupos de 4 estudiantes cada equipo recibe una ficha científica Problematización (10 min) El docente plantea el problema. ¿Cómo podemos evitar que el Snack NutriCuy Andino se malogre antes de venderlo? Cada grupo formula hipótesis. Construcción del conocimiento (30 min) Construcción del conocimiento (35 minutos) Exposición dialogada El docente explica:	

	¿Qué es la inocuidad alimentaria? Es la garantía de que un alimento no ocasionará daño al consumidor. ¿Qué puede contaminar un alimento? Contaminación biológica Bacterias Hongos Virus Contaminación física Cabellos Tierra Vidrios Piedras Contaminación química Detergentes Pesticidas Productos de limpieza Métodos de conservación Refrigeración Disminuye el crecimiento de microorganismos. Congelación Detiene el crecimiento microbiano. Deshidratación Elimina agua del alimento evitando la reproducción de bacterias. Envasado Protege al alimento del ambiente. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Lavado de manos. Uso de gorro. Uso de mandil. Uso de guantes. Limpieza de utensilios. Control de temperatura. Higiene del área de trabajo. Relación con NutriCuy Andino Los estudiantes analizan: ¿Qué ocurriría si el snack se produce sin aplicar BPM?	
CIERRE	RETROALIMENTACIÓN El/la docente retroalimenta la sesión de aprendizaje realizando las siguientes interrogantes que serán respondidas en su ficha de reforzamiento. Metacognición: Metacognición Los estudiantes responden. ¿Qué aprendí hoy? ¿Qué fue lo más importante? ¿Cómo aplicaré este conocimiento en el proyecto NutriCuy? ¿Qué dificultades tuve? Evaluación: Se revisa la Ficha de Actividad utilizando la rúbrica de evaluación	10"

V. RECURSOS A UTILIZAR

MATERIALES Y RECURSOS	BIBLIOGRAFÍA
• Plumones gruesos. • Hojas de información. • Pizarra acrílica. • Recursos del entorno. • Libros, periódicos y revistas de consulta impresos o en versión digital.	• Texto escolar - Santillana S.A.. D.L. 822 – 2019 • Texto de actividades S.A. D.L. 822 – 2019 • Ministerio de Educación. Libro de Ciencia, Tecnología y Ambiente de 3.er. Editorial Santillana 2016.

jueves, 23 de Julio de 2026

DOCENTE: Marina Huamán Carrasco