

ESCUELA: AGROINDUSTRIAL JUAN ANTONIO VIDELA CUELLO.

DOCENTES: RUIZ JULIO ALBERTO, TORRES MAIRA

CURSO: 7 AÑO: 1^{ra} Y 2^{da} DIVISIÓN.

TURNO: TARDE.

ESPACIO CURRICULAR:

OPTIMIZACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD.

TITULO: ENVASES

OBJETIVOS:

- Incentivar la búsqueda de materiales bibliográficos, construyendo así, conceptos propios relacionados con sus conocimientos previos.

CONTENIDOS:

UNIDAD I: ENVASES

CAPACIDAD A DESARROLLAR:

- Estimular hábitos de lectura y comprensión de manera que logre construir definiciones exactas y precisas.
- Motivar al alumno a que busque información en diferentes portales de internet, de manera que logre encontrar relación con los saberes previos que posee.

METODOLOGÍA:

- La búsqueda de información, se realizará por medio de internet, consultando la página de Wikipedia, encarta, etc., y partiremos desde los saberes previos de cada alumno.
- Ante cualquier dificultad que tengan los alumnos para realizar dicha tarea, se contactarán para consultar con el docente y evacuar todas las dudas.

- **NOTA:**

- Transcribir la guía en el cuaderno.
- Realizar las actividades con letra legible

ACTIVIDADES:

- 1- ¿Describe que tipo de envases de alimentos conoce?
- 2- Investiga cuales son las técnicas de envasado
- 3- Investiga en qué tipo de alimentos se emplea, el envase de vidrio, el de metal y de plástico. Cuáles son sus características, clasificación y diseño
- 4- ¿Qué es envasado al vacío?
- 5- ¿Cuáles son las medidas higiénico-sanitarias que debes de tener en cuenta al momento de envasar?

EVALUACIÓN:

- Socialización de tareas cuando se retomen las actividades.