

DATOS INFORMATIVOS

Nombre de la Institución educativa: UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR

DISEÑO INSTRUCCIONAL

Periodo académico: 2024-2025

Docente: SARA PEÑARRETA, JAVIER SANCHEZ

Unidad académica:

Asignatura:

Código:

Paralelo:

Número de estudiantes:

Unidad: 2

Tema y/o subtema: Bases y técnicas para la elaboración de helados saludables para perritos. Sesión:

Fecha:

Duración: 8 HORAS

Objetivo instruccional: Adquirir conocimientos sobre las bases y técnicas de preparación de helados saludables, incluyendo la selección de ingredientes, texturas, métodos de congelación y precauciones de higiene.

Al finalizar esta clase/tema/unidad el estudiantado estará en capacidad de: El estudiante será capaz de seleccionar ingredientes seguros y nutritivos, aplicando técnicas adecuadas de preparación y congelación, y mantener altos estándares de higiene. Además, podrá crear helados personalizados para perros, asegurando su calidad nutricional y seguridad. Finalmente, podrá justificar sus decisiones sobre ingredientes y técnicas utilizadas en la elaboración.

El proceso didáctico	El proceso de pensar	Recursos didácticos		Tiempo	Evaluación
(El proceso didáctico se lleva a cabo en 4 fases o momentos)	Operaciones básicas o superiores	Recursos digitales	Equipos o instrumentos	Fases	(Diagnóstica, formativa y sumativa)
Actividades iniciales	<ul style="list-style-type: none"> - Introducción al curso, importancia de los helados saludables para perros. Reflexión sobre ingredientes aptos para perros y su nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación en canva, video introductorio sobre los beneficios de la alimentación saludable para perros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Canva, tik tok. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 hora 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación diagnóstica: Preguntas orales o encuesta breve sobre conocimientos previos relacionados con la nutrición canina.
Actividades de procesamiento de información	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar las bases de los helados para perros: ingredientes como frutas, yogur natural, y otros ingredientes 	<ul style="list-style-type: none"> - Recetarios impresos, infografías de los ingredientes, tutoriales en video de elaboración de 	<ul style="list-style-type: none"> - Libro, pdf, tik tok. 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 horas 	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación formativa: Preguntas y respuestas sobre los ingredientes, técnicas y cuidado al preparar los helados.

	naturales. Técnicas de preparación y seguridad alimentaria.	helados, manuales PDF.			Realización de una pequeña actividad práctica: elaboración de helado básico.
Actividades de refuerzo	- Realización de diferentes tipos de helados según los ingredientes seleccionados. Refuerzo de técnicas de mezcla, congelado y presentación.	- Ingredientes variados (frutas, yogur, carne magra, vegetales), licuadora, moldes, batidoras, congeladores.	- Licuadora, congelador, moldes.	- 2 horas	- Evaluación formativa: Observación directa y retroalimentación sobre el proceso de elaboración. Evaluación en pequeños grupos, ayudando en la ejecución de la técnica correcta.
Actividades de sistematización y cierre	- Reflexión final sobre lo aprendido, importancia de ofrecer helados saludables y sus beneficios para la salud canina. Preparación de un helado para presentación.	- Pizarra, grabadora, presentación de canva, muestras de helados elaborados por los estudiantes.	- Canva, celular.	- 2 horas	- Evaluación sumativa: Presentación final de los helados elaborados, explicando los ingredientes utilizados y sus beneficios. Revisión de las técnicas de preparación y cumplimiento de

					las normas de higiene.
--	--	--	--	--	---------------------------