

| 1. RDD Nº | 01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------------|---|---|-----------------------------|--|--------------------------|----------------------|---|--------------------------------------|--|-----------------------------------|--|--|--------------------|--|--|-------------------------------|--|-------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------|--|-------------------------------|-------------------|--|--|-----------------------------|--|--|-------------------|--|-------------------------|--|---|--|
| 2. Nombre del RDD | Tema 11. Parte específica Pescados, crustáceos, moluscos y derivados | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Descripción breve | Video informativo sobre los requerimientos para manipular pescados, moluscos y crustáceos. Incluye los temas de equipos e instalaciones, defectos de los alimentos, congelamiento y conservación de los alimentos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Sugerencia de uso educativo | Elaborar un cuestionario sobre los temas tratados en el video para que los estudiantes observen y responda. Realizar un cuadro comparativo entre normas españolas y ecuatorianas sobre manipulación de estos alimentos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Idioma | Español | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Autor (año) | Asonaman [Asociación Nacional de Manipuladores de Alimentos de España]. (2014). <i>Tema 11. Parte específica Pescados, crustáceos, moluscos y derivados</i> . [Archivo de vídeo]. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. Fuente | https://www.youtube.com/watch?v=jsBBUmtNkwU | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. Formato (tamaño) | Video mp4, 50M, tiempo: 10:24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. Licenciamiento | Copyright Asonaman. Correo electrónico institucional autorizando uso de los vídeos para EducarEcuador. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. Categorías | Manipulación crustáceos. Manipulación moluscos. Manipulación pescado. Manipulación alimentos. Acuicultura. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. Clasificación para navegación | <table border="1"> <thead> <tr> <th>11.1. Área de especialización*</th> <th></th> <th>11.2. Emprendimientos + UEP</th> <th></th> <th>11.3. Gestión institucional</th> <th></th> <th>11.4. Ejes transversales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>11.1.a. Agropecuaria</td> <td>X</td> <td rowspan="2">11.2.a. Recopilación de experiencias</td> <td></td> <td>11.3.a. Planificación estratégica</td> <td></td> <td rowspan="2">11.4.a. Ciudadanía democrática + Interculturalidad</td> </tr> <tr> <td>11.1.b. Industrial</td> <td></td> <td></td> <td>11.3.b. Pedagógica curricular</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11.1.c. Servicios</td> <td></td> <td rowspan="2">11.2.b. Textos + Manuales + Formatos</td> <td></td> <td>11.3.c. Gestión administrativa</td> <td></td> <td>11.4.b. Salud + Medioambiente</td> </tr> <tr> <td>11.1.d. Artística</td> <td></td> <td></td> <td>11.3.d. Convivencia escolar</td> <td></td> <td rowspan="2">11.4.c. Educación sexual integral + Género</td> </tr> <tr> <td>11.1.e. Deportiva</td> <td></td> <td>11.2.c. Normativa legal</td> <td></td> <td>11.3.e. Relación centro educativo + comunidad</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 11.1. Área de especialización* | | 11.2. Emprendimientos + UEP | | 11.3. Gestión institucional | | 11.4. Ejes transversales | 11.1.a. Agropecuaria | X | 11.2.a. Recopilación de experiencias | | 11.3.a. Planificación estratégica | | 11.4.a. Ciudadanía democrática + Interculturalidad | 11.1.b. Industrial | | | 11.3.b. Pedagógica curricular | | 11.1.c. Servicios | | 11.2.b. Textos + Manuales + Formatos | | 11.3.c. Gestión administrativa | | 11.4.b. Salud + Medioambiente | 11.1.d. Artística | | | 11.3.d. Convivencia escolar | | 11.4.c. Educación sexual integral + Género | 11.1.e. Deportiva | | 11.2.c. Normativa legal | | 11.3.e. Relación centro educativo + comunidad | |
| | 11.1. Área de especialización* | | 11.2. Emprendimientos + UEP | | 11.3. Gestión institucional | | 11.4. Ejes transversales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11.1.a. Agropecuaria | X | 11.2.a. Recopilación de experiencias | | 11.3.a. Planificación estratégica | | 11.4.a. Ciudadanía democrática + Interculturalidad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11.1.b. Industrial | | | | 11.3.b. Pedagógica curricular | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11.1.c. Servicios | | 11.2.b. Textos + Manuales + Formatos | | 11.3.c. Gestión administrativa | | 11.4.b. Salud + Medioambiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11.1.d. Artística | | | | 11.3.d. Convivencia escolar | | 11.4.c. Educación sexual integral + Género | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11.1.e. Deportiva | | 11.2.c. Normativa legal | | 11.3.e. Relación centro educativo + comunidad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | (*) En caso de seleccionar Área de especialización , completar la siguiente sección | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11.1.a.i. FIP | | 11.1.a.ii. Año de Bachillerato | | 11.1.a.iii. Módulo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIP. Cultivo de peces, moluscos y crustáceos. | | 3ero | | UC 3, UC4, UC5, Unidad temática 7 para las unidades de competencia. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |