

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Envasado y rotulación de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Etiquetas para alimentos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	10 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
3. Etiqueta los productos alimenticios de acuerdo a los estándares mínimos exigidos en el RSA y las necesidades del mandante.	3.2 Rotula y/o etiqueta los alimentos (congelados, lácteos, cárnicos, hortofrutícolas, etc.) de acuerdo a las normas del RSA (artículo 107) y lo solicitado por el mandante, aplicando criterios de orden y prolijidad.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Texto guía

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

### PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

#### Docente:

- › Prepara el texto guía y gestiona su multicopiado.
- › Prepara una presentación en formato digital o análogo sobre las exigencias que determinan el diseño de una etiqueta.
- › El texto guía debe:
  - Inducir a los y las estudiantes a pensar, presentando una o varias copias de etiquetas de alimentos de manera que las respuestas les conduzcan a una relación directa con lo que plantea el RSA respecto a las etiquetas.
  - Incentivar a buscar, procesar y elaborar información para realizar su trabajo en forma competente (Se recomienda, además, facilitar copias del Reglamento Sanitario de Alimentos).
  - Ser una herramienta constante y permanente de investigación, presentando una pregunta que apunte al desarrollo de una etiqueta de un producto elaborado.
  - Orientar la forma de realización de las actividades de cada una de las fases de la tarea, ofreciendo ejemplos de aplicación en una etiqueta de alimentos conocidos.
  - Incentivar a tomar decisiones fundadas en conocimientos e información obtenida o a obtener en el RSA y las explicaciones del o la docente.

#### Recursos:

- › Sala de computación con acceso a internet.
- › Multicopiadora.
- › Hojas de papel.

8.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

**EJECUCIÓN**

**Docente:**

- › Expone la presentación con las exigencias de la legislación chilena (RSA) respecto a las etiquetas de un producto alimenticio.
- › Leen y comentan el texto guía en conjunto, y lo recomienda como insumo de trabajo en la sala y posterior evaluación, indicando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán y la metodología de trabajo.
- › Posibilita que los y las estudiantes acudan a las fuentes de información, entregándoles material impreso o acceso a internet.

**Estudiantes:**

- › Toman nota de la exposición de la o el docente, arman parejas y desarrollan el texto guía.
- › Buscan y procesan información en internet o en material escrito facilitado por el o la docente.
- › A partir de esta, elaboran un informe fundamentado en la información revisada para levantar un análisis de las etiquetas presentadas en el texto guía, identificando deficiencias y proponiendo soluciones.

**Recursos:**

- › Texto guía impreso para cada estudiante.
- › Sala de computación con acceso a internet.

**CIERRE**

**Estudiantes:**

- › Hacen y digitalizan el diseño de una etiqueta y la comparan con las exigencias del RSA (tamaño de la letra, idioma, color y ubicación, entre otros).
- › Envían vía correo electrónico la etiqueta a la o el docente para su evaluación.