

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Manejo de desechos de la industria de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Visita guiada a una industria de elaboración de alimentos enfocada en el manejo de RILES y RISES.
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
1. Ejecuta labores de operación para la eliminación de residuos líquidos, sólidos y gaseosos generados en la industria alimentaria, disminuyendo así las cargas de contaminantes químicos u orgánicos, acorde a las normas ambientales vigentes y procedimientos de trabajo seguro (Decreto 609 del MOP).	1.2 Clasifica los residuos sólidos, líquidos y gaseosos provenientes de las agroindustrias, de acuerdo a categorización definida en el D.S. MINSEGPRES N° 90/2000. 1.4 Maneja y almacena los residuos en los lugares indicados, utilizando los elementos de seguridad y prevención indicados por un protocolo estandarizado.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Salida a terreno 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 un texto que guíe la visita en cuanto a la selección de productos y la apreciación de ellos e incluya interrogantes sobre los defectos que pueden presentar y a qué se debe cada defecto (motivar la investigación).
- › Entrega un formato para la autorización de salida de estudiantes del establecimiento.
- › Gestiona los recursos necesarios para la movilización necesaria para la salida a terreno.

Recursos:

- › Bibliografía.
- › Acceso a biblioteca.
- › Contacto con empresa de elaboración de alimento con tratamiento de RILES y/o RISES.
- › Recursos para transporte.

7.

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

EJECUCIÓN

Docente:

- › Antes de iniciar la actividad, contextualiza lo que se va a realizar en la clase, explicitando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán.
- › Antes de ir a la empresa de elaboración industrial de alimentos con tratamiento de RILES y/o RISES, explica el objetivo de la actividad, entrega el texto guía y da instrucciones respecto a cómo usarlo.

Estudiantes:

- › Durante la visita, se basan en el texto guía para la observación del lugar (formas y condiciones para la eliminación de RILES y/o RISES) y los productos.
- › De regreso en el establecimiento, trabajan en la sala de computación buscando información sobre RILES y/o RISES, y comparan la experiencia vivida con los estándares encontrados en la web sobre condiciones y manejo de los desechos.
- › Preparan una presentación integrando las dos actividades.

Recursos:

- › Medio de transporte.
- › Empresa elaboradora con tratamiento de RILES y/o RISES.
- › Textos guía.
- › Autorizaciones para que los y las estudiantes puedan salir del establecimiento.

CIERRE

- › Hacen una puesta en común sobre lo observado y lo investigado, reflexionando sobre la importancia de manejar de forma adecuada los desechos de la industria de alimentos.