

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Envasado y rotulación de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Visita guiada a empresa de elaboración de alimentos, sección envasado
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	10 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Envasa alimentos, de acuerdo a los requerimientos del proceso de producción, las características del producto y a las indicaciones del RSA.</p>	<p>1.1 Selecciona el tipo de envase indicado por el programa de producción para cada tipo de producto, resguardando que este cumpla con la normativa sanitaria vigentes.</p> <p>1.4 Controla el proceso de envasado, verificando los parámetros y asegurando que corresponden a los requeridos para obtener el producto final deseado.</p> <p>1.6 Emite informes sobre el proceso de envasado y los remite a sus superiores.</p>
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	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Prepara un texto que guíe la visita en cuanto a la selección y observación de envases y procesos, incluyendo interrogantes sobre los defectos que pueden presentar y las razones a que se debe cada defecto (motivar la investigación). › Entrega un formato para la autorización de salida de estudiantes del establecimiento. › Gestiona los recursos necesarios para tener movilización para la salida a terreno. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Bibliografía. › Acceso a biblioteca. › Contacto con empresa de elaboración de alimento con tratamiento de RILES y/o RISES. › Recursos para transporte.

8.

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

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› 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 envasado de alimentos, explica el objetivo de la actividad, entrega el texto guía y da instrucciones respecto a cómo usarlo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Durante la visita, se basan en el texto guía para la observación del lugar (formas, materiales y procesos para el envasado de alimentos) y los productos finales.› De regreso en el establecimiento, trabajan en la sala de computación buscando información sobre procesos y tipos de envases, y comparan la experiencia vivida con los estándares encontrados en la web sobre condiciones y manejo de los desechos.› Elaboran una presentación integrando las dos actividades. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Medio de transporte.› Empresa que envase alimentos.› Textos guía.› Autorizaciones para que las y los estudiantes puedan salir del establecimiento.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Hacen una puesta en común sobre lo observado y lo investigado, reflexionando sobre la relevancia del envasado en el proceso completo.