

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Higiene para la elaboración de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Contaminación de alimentos con productos químicos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	8 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).</p>	<p>1.2 Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.</p> <p>1.3 Dosifica productos químicos necesarios para higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante y considera los riesgos propios de la actividad y lo establecido en el RSA.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Aprendizaje basado en problemas
DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:	
<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Cuenta con libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Elabora una guía de trabajo con las tareas, indicaciones y procedimientos que deben realizar los y las estudiantes. › Elabora una pauta de confección de informe. › Elabora una pauta de evaluación de informe. › Confecciona una pauta de observación del desarrollo de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Equipos multimedia digital o TIC.



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

<p>EJECUCIÓN</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Organiza a los y las estudiantes en grupos y les asigna un computador. › Explica a los y las estudiantes cómo buscar en plataformas de internet documentos o videos que informen o muestren contaminación de alimentos por productos químicos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Investigan individualmente respecto de contaminaciones de alimentos por mala higienización de maquinarias, identificando productos químicos peligrosos involucrados. › Plantean, mediante una lluvia de ideas, sus hipótesis del porqué de la contaminación y las consecuencias directas e indirectas. › En grupo, confeccionan un cuadro que considera las características, materiales involucrados y magnitud de la consecuencia. › Hacen una lista de aquello que consideran que se debe saber para encontrar las posibles causas del problema. Pueden guiarse por preguntas como las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - ¿Por qué se produce la contaminación de alimentos con productos químicos? - ¿Por qué es importante la correcta dosificación de los productos químicos? - ¿Por qué es importante la correcta manipulación de los productos químicos? - ¿Cuáles son los riesgos a los que se exponen las personas al consumir un alimento contaminado? › Hacen una lista paso a paso de las investigaciones a realizar y la presentan a su docente para su aprobación. › Declaran y explican a su docente lo que el equipo desea demostrar, sobre cuál puede ser la causa del problema y los riesgos asociados. › Seleccionan el material técnico bibliográfico necesario para la investigación. › En forma grupal, presentan oralmente el informe técnico del resultado de la actividad. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Computadores con conexión a internet. › Proyector, telón y sistema de audio. › Textos técnicos de contaminación de alimentos con productos químicos. › Libros técnicos sobre contaminación de alimentos con productos químicos. › Guías de trabajo. › Pauta de confección de informe. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación de exposición oral.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Coevalúan oralmente el trabajo de los demás grupos. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Retroalimenta los trabajos y aclara los conceptos tratados por cada grupo de estudiantes.