

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	<b>Elaboración de alimentos e higiene</b>
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Contaminaciones en la industria alimentaria
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
<b>APRENDIZAJES ESPERADOS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE</b>
<b>1.</b> Aplica la normativa vigente para mantener un comportamiento higiénico como manipulador o manipuladora de alimentos, de acuerdo a lo estipulado por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) o estándares más altos.	1.1 Evita y corrige peligros microbiológicos, químicos y físicos producidos por manipuladores de alimentos.
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:

### PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

#### Docente:

- › Prepara el texto con los problemas sobre peligros microbiológicos, químicos y físicos producidos por manipuladores de alimentos.
- › Elabora una presentación con la contextualización de la clase.

#### Recursos:

- › Acceso a biblioteca y/o internet.
- › Computador, impresora y papel.



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

<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Antes de iniciar la actividad, contextualiza lo que se va a hacer en la clase, explicitando el Aprendizaje Esperado y los Criterios de Evaluación que se abordarán.</li> <li>› Entrega material escrito con el problema que se ha presentado en un sector de la población: intoxicación alimentaria por algún alimento de elaboración industrial, contaminado por estafilococos áureos u otros agentes contaminantes.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En grupos, leen el problema referido a una intoxicación masiva por estafilococos áureos u otros agentes contaminantes.</li> <li>› Leen y analizan el escenario del problema: cada estudiante, en el equipo de trabajo, verifica su comprensión del tema mediante la discusión del mismo y consensuan una conclusión común.</li> <li>› Hacen una lista de hipótesis o ideas sobre las causas de la intoxicación y/o ideas de cómo resolver el problema. Estas deben listarse y serán aceptadas o rechazadas, según se avance en la investigación.</li> <li>› Hacen una lista de aquello que conocen acerca del problema o situación.</li> <li>› Hacen una lista de aquello que desconocen y que consideran deben saber para resolver el problema y que no se explicita en el documento. (El o la docente puede guiar el trabajo planteándoles diversos tipos de preguntas que pueden ser adecuadas para aclarar el problema; algunas pueden relacionarse con conceptos o principios que deben estudiarse para resolver la situación).</li> <li>› Planifican la investigación a realizar y determinan las acciones necesarias.</li> <li>› Para definir el problema, explican claramente lo que, como equipo, desean resolver, producir, responder, probar o demostrar.</li> <li>› Localizan, acopian, organizan, analizan e interpretan información pertinente desde diversas fuentes.</li> <li>› El equipo elabora una presentación digital en la cual muestra las recomendaciones, predicciones, inferencias y aquello que sea conveniente en relación con la solución del problema.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Hacen una puesta en común, en la que el o la docente pide a sus estudiantes que den cuenta de los errores que detectaron, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas. Además, debe profundizar sobre la responsabilidad que tiene cada manipulador de alimentos en la salud de los consumidores y las formas correctas de realizar las labores.</li> <li>› Todo el curso analiza la experiencia vivida y las principales dificultades que se presentaron durante el desarrollo de la actividad.</li> </ul>