

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Alimentación y nutrición del adulto mayor
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Descubriendo los sabores y las preparaciones
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	9 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Fomenta la participación activa del adulto mayor en su alimentación y nutrición mediante la colaboración constante en su actividad diaria (dentro de su hogar o en el establecimiento de atención especializada).</p>	<p>1.1. Detecta las preferencias que el adulto mayor demuestra por ciertos tipos de alimentos y sus preparaciones.</p> <p>1.2. Integra al adulto mayor a las actividades diarias relativas a la preparación de los alimentos (pelar y lavar verduras, dividir productos cárneos y verduras, etc.).</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Proyecto

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 una guía para el desarrollo de la actividad con las siguientes indicaciones:
 - Lea atentamente esta guía.
 - Archive este documento en su carpeta.
 - Trabaje en un grupo de máximo cuatro estudiantes.
 - En un periodo de dos horas de clase, desarrolle lo siguiente:
 - Elabore un listado con los tipos de dietas para el adulto mayor.
 - Confeccione un set de recetas para preparar los distintos menús seleccionados.
 - Desarrolle una propuesta de trabajo en el establecimiento del adulto mayor para elaborar las preparaciones.
- › Establece las coordinaciones para hacer convenio con al menos tres Establecimientos de Larga Estadía para el Adulto Mayor (ELEAM) o grupos organizados a nivel de juntas de vecinos o municipios.
- › Elabora una pauta de evaluación de la actividad para ser aplicada por los grupos de trabajo al cierre de la actividad.

Recursos:

- › Internet.
- › Computador.
- › Proyector.
- › Impresora.
- › Bibliografía.



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"> › Organiza al curso en grupos de máximo cuatro estudiantes. › Entrega y explica la guía a cada grupo de estudiantes y asigna el ELEAM o el grupo organizado de adultos mayores para el cual desarrollarán su propuesta. › Explica que la visita debe tener una duración de siete horas que pueden ser distribuidas en dos jornadas. › Responde las consultas y dudas durante el trabajo de los y las estudiantes. › Orienta a los y las estudiantes sobre la integración del adulto mayor en la preparación de alimentos. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Revisan la bibliografía y programan un menú tipo para un adulto mayor. › Confeccionan la lista de ingredientes necesarios para elaborar el menú. › Reúnen recetas de las preparaciones planificadas en el menú. › Organizan –con el o la docente– los mecanismos de trabajo para resguardar el cumplimiento de las medidas de seguridad y prevención, y las normas de higiene e inocuidad de los alimentos. › Cada grupo de estudiantes presenta las propuestas de preparaciones a elaborar con los adultos mayores y el esquema de cómo trabajarán en el ELEAM o con los grupos organizados a nivel de juntas de vecinos o municipios.
<p>CIERRE</p>	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Autoevalúan su trabajo y coevalúan el de sus compañeros y compañeras de grupo, utilizando una pauta preparada por el o la docente. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Observa el comportamiento de cada estudiante y su participación. › Retroalimenta el trabajo de cada grupo y enfatiza en la importancia de la alimentación equilibrada.

3.