

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Control y registro de procesos de la industria de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cálculo nutricional
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	8 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Evalúa la calidad nutricional e inocuidad de los productos terminados, de acuerdo a los estándares establecidos para cada tipo de alimento.</p>	<p>2.1 Aplica factores de conversión para calcular el aporte calórico por cada tipo de nutriente, a un producto determinado y lo clasifica según la función metabólica principal (energía inmediata, estructural, reserva energética) que cumple en el organismo humano.</p> <p>2.2 Clasifica un producto alimenticio según el artículo 120 del RSA.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	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:

- › Elabora y gestiona la multicopia del texto guía.
- › Colecciona envases de alimentos con etiqueta nutricional o las solicita en clases anteriores a las y los estudiantes.
- › Consigue copias del RSA y calculadoras.
- › El texto guía debe basarse centralmente en preguntas que apunten a:
 - Inducir a cada estudiante a clasificar alimentos representados por sus etiquetas nutricionales.
 - Incentivarlos a buscar, procesar y elaborar información para realizar su trabajo en forma adecuada, de manera que al final de la actividad sean capaces de calcular el aporte calórico de un producto elaborado por ellos mismos anteriormente.
 - Que sea una herramienta constante y permanente de investigación.
- › Las preguntas deben apuntar a:
 - Orientar la forma de realización de las actividades de cada una de las fases de la tarea.
 - Que las decisiones sean fundadas en conocimientos e informaciones obtenidas o a obtener.
 - Posibilitar que cada estudiante, de forma autónoma, acuda a las fuentes de información.

Recursos:

- › Computador.
- › Multicopiadora.
- › Hojas.

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.› Asimismo, presenta la clasificación de los nutrientes, sus funciones e importancia en la nutrición humana y los cálculos que se deben realizar para determinar el aporte calórico de cierta cantidad de alimento.› Luego indica cómo el Reglamento Sanitario de los Alimentos clasifica los alimentos elaborados industrialmente según ciertos parámetros nutricionales en el artículo 120. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En parejas, a través de las preguntas del texto guía, desarrollan revisan el cálculo calórico de cinco etiquetas de alimentos.› En base a estos modelos, realizan el cálculo calórico de un alimento procesado por ellos anteriormente y generan una ficha de aporte calórico y datos nutricionales (energía, proteínas, grasa total, carbohidratos disponibles y sodio).› Luego, usando el artículo 120 del RSA, clasifican los alimentos manufacturados industrialmente y el alimento de elaboración propia. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">› Texto guía que presente la actividad de la clase con al menos un ejemplo desarrollado.› Etiquetas de alimentos de la mayor variedad posible.› Copias del RSA.› Calculadoras.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Para finalizar, con la conducción de la o el docente, realizan una puesta en común de las principales dificultades que se presentaron durante el desarrollo de la actividad. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Pide a sus estudiantes que den cuenta de los errores cometidos con mayor frecuencia, las correcciones que introdujeron y la fundamentación de estas.› Destaca los aspectos centrales y corrige errores u omisiones.