

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Higiene para la elaboración de alimentos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Contaminación biológica, física y química
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente, considerando y aplicando estándares de calidad, y previniendo situaciones de riesgo.</p>	<p>2.1 Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.</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:

<p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Cuenta con el Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Elabora una guía de trabajo con las tareas e 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. › Guías de trabajo. › Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).
---	---



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"> › Entrega información y documentos sobre las reglas y normas a considerar en el desarrollo de la actividad. › Explica los tres grandes grupos de contaminación. › Entrega textos con la información de las contaminaciones microbiológicas, físicas y químicas. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se dividen en tríos para desarrollar el trabajo. › Leen la información y elaboran un informe que responda la guía de trabajo. › En plenario, cada grupo expone su trabajo al resto del curso. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Libros técnicos. › Guías de trabajo. › Reglamento Sanitario de los Alimentos. › Pauta de confección de informe. › Pauta de observación. › Pauta de evaluación de exposición oral guías de trabajo.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Durante las presentaciones de los grupos, entrega retroalimentación, aporta con su experiencia y evalúa.