

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Alimentación de los párvulos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cocinando sano y equilibrado
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	15 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Apoya a niños y niñas de entre dos y seis años en la alimentación autónoma, sana y equilibrada, en un ambiente de bienestar integral, considerando requerimientos dietéticos y características de desarrollo y aprendizaje, y previniendo situaciones de maltrato o vulneraciones de derechos.</p>	<p>2.1. Ordena y limpia el espacio físico en colaboración con los niños y las niñas, de acuerdo a su nivel de autonomía y participación.</p> <p>2.2. Controla el aseo personal y la posición postural de niños y niñas, antes, durante y después de la actividad alimentaria, de acuerdo a principios ergonómicos y de autocuidado.</p> <p>2.3. Propicia el desarrollo autónomo y respetuoso de los momentos de alimentación, resguardando un clima afectivo y de promoción del bienestar integral de niños y niñas, y considerando la edad, las habilidades motrices, el ritmo y el volumen de la ingesta, la tolerancia a algunos alimentos, los hábitos alimentarios del hogar, el contexto cultural de pertenencia y el resguardo de las condiciones de higiene.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de 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:

- › Selecciona textos especializados y páginas web específicas para mostrar actividades que fomenten, en cada niño o niña, la alimentación sana y equilibrada.
- › Elabora una guía de apoyo para ayudar a cada estudiante a desarrollar el proyecto.

Estudiantes:

- › Recopilan material para sacar ideas.
- › Conforman grupos de trabajo.

Recursos:

- › Computador.
- › Internet.
- › Textos.
- › Guía de apoyo.

8.

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">› Plantea los lineamientos del proyecto “Diseñar un taller de cocina apto para niños y niñas”.› Enfatiza el objetivo de la actividad: fomentar la alimentación sana y equilibrada. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En grupos, investigan, seleccionan y recopilan recetas de cocina simples, que favorezcan la alimentación saludable y que sean factibles de realizar.› Grafican recetas con ilustraciones.› Planifican el taller siguiendo los lineamientos entregados por su docente en el texto guía.› Seleccionan la receta que utilizarán en la demostración, de acuerdo al aporte nutritivo.› Definen las estrategias pedagógicas para incentivar la participación de las niñas y los niños.› Confeccionan material de apoyo, como una pechera, un gorro de cocinero, láminas, etc.› Demuestran la propuesta mediante una simulación.› Justifican la presentación de manera pedagógica y con fundamentos nutricionales.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comparten su opinión respecto de las presentaciones de los otros grupos.› Participan de una coevaluación.› Elaboran un recetario para niños y niñas, recopilando las recetas de todos los grupos.