

MÓDULO 8: ALIMENTACIÓN DE LOS PÁRVULOS

INTRODUCCIÓN

Este módulo está orientado a estudiantes de cuarto año medio de la especialidad y consta de 114 horas pedagógicas anuales.

En este, se espera que los y las estudiantes desarrollen las habilidades necesarias para alimentar a los niños y las niñas menores de seis años, en un contexto de cuidado colectivo, incorporando las medidas de seguridad necesarias y tratando a los infantes con afecto y respeto –requerimientos fundamentales para el ejercicio del rol y funciones del o de la asistente de párvulos–. Además, se busca que comprendan que es esencial proveer las condiciones para que la ingesta alimentaria sea una ocasión para relacionarse afectuosamente con las niñas y los niños, y en la que se respeten sus derechos, se favorezca su bienestar y se responda a sus necesidades básicas y de aprendizaje.

Es necesario que las y los estudiantes en formación conozcan y comprendan los procesos de alimentación e higiene de esta instancia, además de las condiciones básicas para el desarrollo integral de niños y niñas. La formación de hábitos alimentarios de acuerdo a la edad de los párvulos debe ser abordada desde una perspectiva educativa y vista como un contexto propicio para que los adultos promuevan aprendizajes relevantes para la formación personal y social, específicamente, el desarrollo de la identidad (autoconocimiento de los niños y las niñas, reconocimiento de sus características personales, sus gustos, sus preferencias), la autonomía y la convivencia.

Las actividades desarrolladas en este módulo buscan que las y los estudiantes comprendan el valor de una alimentación nutritiva y que, así, desarrollen estrategias pedagógicas que fomenten la alimentación sana y equilibrada en niños y niñas, con lo que estarán aportando a la formación de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable. Adicionalmente, se espera que sean capaces de aplicar estrategias que favorezcan la autonomía de la niña y el niño –en las distintas edades– en la instancia alimentaria. Asimismo, se pretende que los y las estudiantes desarrollen las competencias para prevenir situaciones de maltrato o de vulneraciones a los derechos durante el proceso de alimentación.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Módulo 8: ALIMENTACIÓN DE LOS PÁRVULOS			
Duración	114 horas	Año:	Cuarto medio
Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad			
OA 4			
Alimentar a niños y niñas menores de seis años, de acuerdo a su edad, a sus requerimientos dietéticos y a los horarios convenidos, favoreciendo una alimentación saludable y la autonomía en la ingesta de alimentos.			
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos	
1. Alimenta a niños y niñas menores de dos años favoreciendo gradualmente su autonomía, en un ambiente de bienestar integral que releva las interacciones positivas, previniendo situaciones de maltrato o vulneraciones de derechos, resguardando las condiciones de salud, higiene y seguridad y considerando los procedimientos SEDILE.	1.1. Organiza el espacio físico, verificando la iluminación, la ventilación y la temperatura, de acuerdo a las normas higiénicas y de seguridad.	C, K	
	1.2. Prepara su presentación e higiene y la del niño o la niña, antes y después de la realización de la actividad, considerando las normas establecidas y los procedimientos de SEDILE.	C	
	1.3. Controla la temperatura de las preparaciones, según mecánica de comprobación.	C	
	1.4. Alimenta o apoya la alimentación de la niña o el niño, propiciando la autonomía progresiva.	A, C, K	
	1.5. Alimenta o apoya la alimentación del niño o la niña, generando un ambiente afectivo y tranquilo, estableciendo interacciones positivas orientadas al desarrollo de un vínculo de apego seguro y considerando su propio ritmo y volumen de ingesta.	A, C, K.	
	1.6. Verifica la tolerancia de la niña o el niño a los alimentos y sus patrones de deglución en un contexto de ingesta respetuoso, seguro e higiénico.	A, C	
	1.7. Cuida y corrige su posición postural y la del niño o la niña, de acuerdo a principios ergonómicos, de autocuidado y a las normas de seguridad y prevención de riesgos.	K	
	1.8. Alimenta al niño o la niña con necesidades especiales, respetando sus dificultades de salud y las orientaciones entregadas por la educadora o el	C	

	educador de párvulos o especialista.	
	1.9. Prepara la sala de amamantamiento con la temperatura e higiene adecuada y verifica la disponibilidad de los recursos requeridos, generando un clima de respeto y tranquilidad hacia la lactancia materna.	C
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.	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.	C, D
	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.	C
	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.	C
	2.4. Apoya la ingesta alimentaria autónoma de la niña o el niño, resguardando los patrones de deglución, los requerimientos dietéticos y las porciones indicadas por el o la especialista.	C
	2.5. Soluciona situaciones de conflicto individual o colectivo mediante estrategias metodológicas de tipo verbal o de contacto personal, para mantener un clima tranquilo y positivo.	B, C

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

Nombre del módulo	ALIMENTACIÓN DE LOS PÁRVULOS
Nombre de la actividad de aprendizaje	Preparando la alimentación del bebé
Duración de la actividad	12 horas
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación que incluye
1. Alimenta a niños y niñas menores de dos años favoreciendo gradualmente su autonomía, en un ambiente de bienestar integral que releva las interacciones positivas, previniendo situaciones de maltrato o vulneraciones de derechos, resguardando las condiciones de salud, higiene y seguridad y considerando los procedimientos SEDILE.	1.1. Organiza el espacio físico, verificando la iluminación, la ventilación y la temperatura, de acuerdo a las normas higiénicas y de seguridad. 1.2. Prepara su presentación e higiene y la del niño o la niña, antes y después de la realización de la actividad, considerando las normas establecidas y los procedimientos de SEDILE. 1.9. Prepara la sala de amamantamiento con la temperatura e higiene adecuada y verifica la disponibilidad de los recursos requeridos, generando un clima de respeto y tranquilidad hacia la lactancia materna.
Metodologías seleccionadas	Método de proyecto
Descripción de las tareas que realizan docente y estudiantes, y los recursos que se utilizan en cada una de las siguientes etapas:	
Preparación de la actividad	
<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopila algunos utensilios y productos alimenticios apropiados para niños y niñas menores de dos años. • Prepara la sala de amamantamiento. • Establece los requisitos del trabajo. • Confecciona la pauta de evaluación. 	
Ejecución	
<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realiza una exhibición de algunos utensilios y productos utilizados a la hora de la ingesta de los lactantes, e invita a sus estudiantes a observarlos y manipularlos. Luego, pone a su disposición computadores con internet para que investiguen al respecto. • Explica las características que debe tener la sala de amamantamiento, como asegurar que sea un lugar cálido y tranquilo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forman grupos de trabajo. • Investigan en internet sobre utensilios y productos aptos para los lactantes menores de dos años que son utilizados en la hora de la ingesta del bebé, tales como tipos de leche, papillas, postres, manteles, baberos, pecheras, individuales, sillas, platos y cubiertos, entre otros. Además, visita tiendas especializadas. • Seleccionan utensilios útiles para la instancia de alimentación del bebé, privilegiando los que promueven la autonomía, considerando criterios de calidad, estética, seguridad e higiene. • Seleccionan productos alimenticios existentes en el mercado, considerando el aporte nutritivo y las instrucciones de consumo, como cocción, edad del lactante, intolerancia a algunos alimentos, entre otros. • Organizan su investigación elaborando una presentación en forma manual o digital, en un papelógrafo, álbum, cartillas o a computador. • Exponen su presentación al curso. 	
Cierre	
<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada estudiante comparte y debate opiniones, según los criterios de selección dados por su docente. 	

Nombre del módulo	ALIMENTACIÓN DE LOS PÁRVULOS
Nombre de la actividad de aprendizaje	Resolviendo conflictos en la alimentación
Duración de la actividad	12 horas
Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación que incluye
1. Alimenta a niños y niñas menores de dos años favoreciendo gradualmente su autonomía, en un ambiente de bienestar integral que releva las interacciones positivas, previniendo situaciones de maltrato o vulneraciones de derechos, resguardando las condiciones de salud, higiene y seguridad y considerando los procedimientos SEDILE.	<p>1.1. Organiza el espacio físico, verificando la iluminación, la ventilación y la temperatura, de acuerdo a las normas higiénicas y de seguridad.</p> <p>1.2. Prepara su presentación e higiene y la del niño o la niña, antes y después de la realización de la actividad, considerando las normas establecidas y los procedimientos de SEDILE.</p> <p>1.3. Controla la temperatura de las preparaciones, según mecánica de comprobación.</p> <p>1.4. Alimenta o apoya la alimentación de la niña o el niño, propiciando la autonomía progresiva.</p> <p>1.5 Alimenta o apoya la alimentación del niño o la niña, generando un ambiente afectivo y tranquilo, estableciendo interacciones positivas orientadas al desarrollo de un vínculo de apego seguro y considerando su propio ritmo y volumen de ingesta.</p> <p>1.6. Verifica la tolerancia de la niña o el niño a los alimentos y sus patrones de deglución en un contexto de ingesta respetuoso, seguro e higiénico.</p> <p>1.7. Cuida y corrige su posición postural y la del niño o la niña, de acuerdo a principios ergonómicos, de autocuidado y a las normas de seguridad y prevención de riesgos.</p> <p>1.8. Alimenta al niño o la niña con necesidades especiales, respetando sus dificultades de salud y las orientaciones entregadas por la educadora o el educador de párvulos o especialista.</p>
Metodologías seleccionadas	Estudio de casos
Descripción de las tareas que realizan docente 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"> • Elabora una guía con estrategias para manejar posibles situaciones complejas que se le pueden presentar a las y los estudiantes en el momento de la ingesta alimentaria, y enfatiza la importancia de resguardar el bienestar integral del niño y la niña en esta instancia. • Elabora o selecciona un video demostrativo con situaciones complejas, como cuando los niños o niñas se niegan a ingerir ciertos alimentos o intentan participar por medio de la manipulación de algunos utensilios, utilizan sus manos, o manifiestan una clara preferencia por un alimento por sobre otro, entre otras. • Establece los requisitos del trabajo. • Confecciona una pauta de coevaluación. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textos especializados. • Computadores. • Data. 	

- Material de escritorio.
- Cartulinas.
- Plumones.

Ejecución

Docente:

- Entrega la guía de apoyo a sus estudiantes para su posterior análisis.
- Explica que existen diferentes ritmos en la ingesta, niveles de tolerancia a los alimentos y patrones de deglución, según la etapa de desarrollo en que se encuentra el párvulo, lo que se explicita, especialmente, en los casos de niños o niñas con necesidades especiales o con una clara intención de querer comer autónomamente.
- Enfatiza la importancia de cuidar que exista un clima de respeto por los derechos de los niños y las niñas y adecuadas condiciones higiénicas y ambientales en la actividad.
- Presenta el video con la recopilación de diversas situaciones de conflicto que se pueden producir en la actividad alimentaria con los niños y las niñas.
- Pide a sus estudiantes formar grupos de trabajo.
- Designa una situación específica a cada grupo.
- Pone a disposición de los y las estudiantes computadores con internet, para que complementen la información acerca de las situaciones presentadas.

Estudiantes:

- Forman grupos de trabajo.
- Analizan grupalmente el documento de apoyo entregado por el o la docente.
- Observan las diversas situaciones presentadas en el video.
- Examinan globalmente la situación o caso asignado.
- Identifican la problemática de su caso.
- Relacionan la problemática de su caso con las estrategias presentadas en el documento de apoyo.
- Proponen estrategias o recomendaciones para el manejo de la situación.
- Fundamentan su propuesta con información adicional a la entregada por su docente.
- Organizan su propuesta elaborando una presentación, en forma manual o digital, en un papelógrafo, álbum, cartillas o a computador.
- Exponen su presentación al curso y realizan una simulación con las recomendaciones que resuelven el conflicto dado, enfatizando estrategias pedagógicas.

Cierre

Estudiantes:

- Comparten y debaten opiniones sobre las presentaciones, según los criterios dados por su docente.
- Participan de una coevaluación.

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
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.	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. 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. 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.
Metodologías seleccionadas	Método de proyecto
Descripción de las tareas que realizan docente y estudiantes, y los recursos que se utilizan en cada una de las siguientes etapas:	
Preparación de la actividad	
Docente:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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:	
<ul style="list-style-type: none"> • Recopilan material para sacar ideas. • Conforman grupos de trabajo. 	
Recursos:	
<ul style="list-style-type: none"> • Computador • Internet • Textos • Guía de apoyo 	
Ejecución	
Docente:	
<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. 	
Estudiantes:	
<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

Estudiantes:

- 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.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

Nombre del módulo	ALIMENTACIÓN DE LOS PÁRVULOS		
Aprendizajes Esperados			
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.			
Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos a evaluar		
<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> <p>2.5. Soluciona situaciones de conflicto individual o colectivo mediante estrategias metodológicas de tipo verbal o de contacto personal, para mantener un clima tranquilo y positivo.</p>	<p>B. Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.</p> <p>C. Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p> <p>D. Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p>		
SELECCIÓN DE CÓMO EVALUAR			
Descripción de Actividades	Instrumentos de Evaluación Seleccionados		
<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentan en un jardín infantil una actividad de preparación alimentaria que fomente la alimentación sana y equilibrada, a partir de una planificación previamente aprobada por su docente, considerando las características del grupo de niños y niñas, los recursos materiales o implementos necesarios, el espacio disponible y las medidas de seguridad e higiene. • Cuidan la higiene y la presentación personal, y visten el uniforme de la especialidad. • Redactan un informe de la visita. 	<p>Pauta de cotejo con los siguientes indicadores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara recursos, materiales o implementos con anticipación. 2. Evidencia las etapas de la planificación. 3. Comunica claramente las instrucciones de la preparación. 4. Permite la participación activa de los niños y las niñas en todas las etapas de la actividad. 5. Mantiene una actitud de respeto frente a las niñas y los niños. 6. Respeta el grado de autonomía y ritmo de trabajo de los niños y niñas del nivel. 7. Evidencia conocimiento de los requerimientos 		

<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiza la visita al jardín infantil y asigna el nivel o grupo de niños y niñas para la aplicación de la actividad. • Selecciona, junto con cada estudiante, la actividad de preparación, de acuerdo a las características de los niños y las niñas y del lugar (edad, nivel de autonomía, ritmo y tolerancia a algunos alimentos, recursos o implementos disponibles, características del espacio físico respecto de las medidas de higiene y seguridad). • Da a conocer, con anticipación, la pauta de cotejo. • Evalúa según la experiencia de la visita. 	<p>nutricionales de los niños y las niñas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Usa adecuadamente los recursos e implementos de cocina en cantidad y calidad. 9. Usa adecuadamente el tiempo. 10. Maneja las medidas de seguridad e higiene antes, durante y al finalizar la actividad. 11. Desarrolla eficientemente la actividad, demostrando responsabilidad, prolijidad, higiene y presentación personal acorde a la profesión. <p>Requisitos técnicos del informe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Portada, índice, introducción, desarrollo, conclusión. 2. Ortografía y redacción. 3. Limpieza y orden. 4. Anexos: planificación, autoevaluación, evidencias. 5. Entrega oportuna en plazo establecido.
---	--

BIBLIOGRAFÍA

- Barudy, J. y Dantagnan, M. (2005). *Los buenos tratos a la infancia, parentalidad, apego y resiliencia*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Bisquerra, R., et al. (2012). *Actividades para el desarrollo de la inteligencia emocional en los niños*. Madrid: UNED.
- Cassasus, J. (2008). *Aprendizajes, emociones y clima de aula*. Santiago de Chile: Cuarto Propio.
- Céspedes, A. (2008). *Educación de las emociones. Educar para la vida*. Santiago de Chile: Vergara.
- Fundación Integra. (2007). *Creciendo Juntos*. Santiago de Chile: Autor.
- Fundación Integra. (2007). *Más sanos y seguros. Material de apoyo para Jardines Infantiles y Salas Cunas*. Santiago de Chile: Autor.
- Gómez, E., y Barreras, A. (2006). *Promoviendo el bienestar infantil*. Cantabria: C.A.V.A.S
- Junta Nacional de Jardines Infantiles, JUNJI. (2009). *Política de buen trato hacia niñas y niños*. Santiago de Chile: Mineduc.
- Milicic, N. (2012). *A ser feliz también se aprende. Guía para la educación del niño de 2 a 6 años*. Santiago de Chile: Grijalbo.
- Ministerio de Salud. (2010). *Orientación técnica para Servicios Dietéticos de Leche (SEDILE) y Central de Fórmulas Enterales (CEFE)*. Santiago de Chile: Autor.
- Unidad de Educación Parvularia. (2014). *Cuadernillos de Orientaciones Pedagógicas. Educación Parvularia 1°NT y 2°NT. Núcleos de aprendizajes. Autonomía*. Santiago de Chile: Mineduc.