

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Alimentación y nutrición del adulto mayor
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	La ruta de los alimentos frescos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	9 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Explica al adulto mayor la importancia y los beneficios de una alimentación equilibrada para la conservación de la salud.</p>	<p>2.1. Prepara actividades lúdicas (visitas a huertas, ferias gastronómicas, entre otras) que incentiven al adulto mayor a llevar una alimentación equilibrada.</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:
 - Revise la bibliografía de alimentación equilibrada.
 - Elabore una propuesta de actividades prácticas a realizar con los adultos mayores para mostrar la mejor manera de combinar los alimentos.
 - Plantee los mecanismos de coordinación posible con ELEM, grupos organizados de unidades vecinales, de municipios, entre otros.
 - Diseñe una guía orientadora para entregar a los establecimientos.
- › Establece las coordinaciones para hacer convenio con un Establecimiento de Larga Estadía para el Adulto Mayor (ELEM) o grupos organizados de la comunidad.

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:

EJECUCIÓN	<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 ELEM o grupo organizado de la comunidad con el que trabajarán.› 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. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Revisan la bibliografía y definen el concepto de “alimentación equilibrada”.› Diseñan una propuesta de actividades prácticas para desarrollar con los adultos mayores.› Presentan una propuesta de trabajo con los adultos mayores y las coordinaciones posibles.› Presentan la guía para el establecimiento.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comentan su experiencia al curso.› Comparten sugerencias de mejoramiento o aspectos clave que deben incluir las guías para el establecimiento. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comenta el concepto de “alimentación equilibrada”.› Destaca aspectos clave de la manipulación de alimentos.› Indica la importancia de la selección de los alimentos y su conservación.› Señala las medidas de seguridad y de prevención de enfermedades asociadas a la procedencia de los alimentos.