

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Manejo de bodegas vitivinícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepcionando productos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	10 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Recibe y entrega productos terminados, manteniendo el control de los niveles de inventario definidos por la empresa, e implementando un uso eficiente de los recursos.</p>	<p>1.1 Recepciona y entrega productos terminados de acuerdo a las normas y procedimientos de logística de la empresa, revisando que los documentos de recepción y entrega concuerden con las especificaciones de cantidad, tipo, etc., de los productos recibidos y entregados. Tras eso, registra dicha información en formatos establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Taller práctico en terreno

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 práctica para desarrollar con los y las estudiantes en una viña. Con esto, dirige la actividad y la observación para análisis y entrega de productos terminados.
- › Elabora un texto guía que permita identificar los conocimientos que se requieren para resolver la tarea encomendada.
- › Selecciona o elabora formulario de documentos de recepción y entrega de productos.

Recursos:

- › Acceso a la biblioteca.
- › Acceso a internet.
- › Modelos de formularios de recepción y entrega de productos.



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 el texto guía a sus estudiantes para que lo lean y analicen grupalmente, previo a realizar el terreno. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se dividen en grupos de no más de 5 estudiantes.› Los grupos deben elaborar un plan de recepción y entrega de productos terminados dentro y fuera de la viña.› También deben poner en práctica el proceso bajo la supervisión de un trabajador a cargo.› Deben entregar un reporte y realizar una presentación al resto del curso, en la cual se muestren las recomendaciones para el plan implementado en terreno, sobre el proceso de recepción y entrega de productos terminados dentro o fuera de la viña.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Los grupos presentan sus informes con la o las alternativas implementadas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Al finalizar las presentaciones, concluye destacando los aspectos centrales de las exposiciones y corrige los errores.