**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | | Preparación de materiales | | |
| **Especialidad** | | Agropecuaria | | |
| **Mención** | | Vitivinícola | | |
| **Módulo** | | Manejo de bodegas | | |
| **Duración de la actividad** | | 30 horas | | |
| **Observaciones** | | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** | | | | |
| **OA 5**  **Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.** | | | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | | | **Dimensiones y habilidades Marco de Cualificaciones Técnico Profesional** | |
| OAG\_A: Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.  OAG\_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.  OAG\_C: Realiza 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. | | | AUT3: Evalúa el proceso y el resultado de sus actividades y funciones de acuerdo a parámetros establecidos para mejorar sus prácticas.  EYR3: Actúa de acuerdo a las normas y protocolos que guían su desempeño y reconoce el impacto que la calidad de su trabajo tiene sobre el proceso productivo o la entrega de servicios.  TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  UDR3: Organiza y comprueba la disponibilidad de los materiales, herramientas y equipamiento. | |
| **Aprendizajes esperados** | | | **Criterios de Evaluación** | |
| Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | | | 2.1 Prepara los distintos materiales (botellas, bins, cajas, etc.) y verifica que cumplan con la calidad definida por la empresa. | |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | | | **Actitudes** |
| Determinar el estado y requerimientos de preparación de materiales e insumos utilizados en bodegas vitivinícolas | Estado y requerimientos de calidad de materiales e insumos utilizados en bodegas vitivinícolas | | | Evidenciar prolijidad en las tareas de revisión de estado y cumplimiento de requerimientos de calidad de materiales e insumos utilizados en bodegas vitivinícolas |
| **Metodologías Seleccionadas** | | | Actividades prácticas en terreno  Aprendizaje Basado en problemas  Demostración guiada  Trabajo colaborativo. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Laboratorio enlace |
| **Protocolo de seguridad** | |
| * Cumplir con las normas de convivencia escolar, en cuanto al respeto, disciplina, evitando exponerse a situaciones de riesgo. * Dejar bolsos o mochilas en la sala de clases, ingresando al taller o laboratorio únicamente con los implementos solicitados por docente * No utilizar audífonos ni escuchar música. * Respetar las normas de seguridad del lugar, utilizando los equipos únicamente para desarrollar las actividades indicadas por el docente. * Evitar manipular elementos eléctricos presentes en el laboratorio (enchufes y conexiones eléctricas). En caso que hubiera algún problema o desperfecto, informar al docente a cargo o encargado del laboratorio de computación. * Evitar el consumir alimentos o líquidos dentro del laboratorio * En caso de sismo, seguir el procedimiento de laboratorio para estos casos. * Evitar usar el celular al menos que el docente lo indique. * Evitar correr y gritar en el laboratorio. * Una vez terminada la clase, recuerde cerrar su sesión del computador utilizado. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descripción de la actividad**  **“Preparación de materiales (Laboratorio enlace: 20 horas)** | | |
| **Preparación** | Docente | *(****Esta actividad se realizará en el Laboratorio de enlace del establecimiento educacional)***   * Iniciar con una retroalimentación utilizando una lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes.  1. **¿Cuáles son los materiales que se utilizan en una bodega vitivinícola para transportar o almacenar insumos y/o productos vitivinícolas.?** |
| **Ejecución** | Docente | * Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Índices de madurez, cosecha y transporte de uva vinífera.   1. **¿Qué características deben tener los materiales que se utilizan en una bodega vitivinícola para transportar o almacenar insumos y/o productos vitivinícolas?**  **2. ¿Cuáles son las normas de calidad que deben cumplir los materiales que se utilizan en una bodega vitivinícola para transportar o almacenar insumos y/o productos vitivinícolas?**   * Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con el criterio de evaluación. * Distribuir las guías de trabajo a los grupos de estudiantes relacionado con el Proyecto. * Durante el desarrollo de la actividad, recorrer cada grupo de trabajo, para responder sus dudas. * Indicar a los grupos de estudiantes que deben entregar un informe del Aprendizaje Basado en Problema según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1 denominada “Preparación de Materiales de uso vitivinícola”.** * Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales * Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta. |
| Estudiante | * Escuchan atentamente las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar en el laboratorio de Enlace según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1** **denominada “Preparación de materiales de uso vitivinícola”** * Hacen uso de un computador en el laboratorio de enlace para el desarrollo de la actividad designada. * Generan un informe del Aprendizaje Basado en según lo señalado en la **Guía de trabajo N°1** **denominada “Preparación de materiales de uso vitivinícola”** * Guardan los distintos documentos en una carpeta personal física o digital, para mantenerlos como apoyo para futuras actividades en clases. * Plantean y genera sugerencias en caso de tener dudas o propuestas para mejorar las descripciones de producto. |
| **Cierre** | Docente | * Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta.  1. **En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas.**     * **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?** |
| Estudiante | 1. **En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas.**     * **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | | **Condiciones** |
| Laboratorio de computación | 1 | | Buenas condiciones |
| Computadores | 45 | | Buenas condiciones |
| Conexión a internet | 1 | | Habilitado |
| Google Docs (procesador de texto) | 1 | | Habilitado |
| Google Sheets (hojas de cálculo) | 1 | | Habilitado |
| **Insumos** | | **Cantidad** | |
| Cuaderno del estudiante | | 45 | |
| Lápiz pasta del estudiante | | 45 | |
| Lápiz grafito del estudiante | | 45 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Salida a terreno |
| **Protocolo de seguridad** | |
| * Utilizar el equipo de protección personal indicado por el docente a cargo de la actividad: zapatos de seguridad, overol, guantes. De esta forma se minimiza el riesgo de lesiones físicas y contagio de algunas patologías zoonóticas. * Revisar todos los implementos de seguridad personal, estos deben estar en buenas condiciones. * Lavarse las manos con agua y jabón de manera frecuente y según lo indique el docente. * En caso que la actividad se realice en zonas con exposición solar o a rayos UV, aplique bloqueador solar en su cara y brazos. * Mantenerse cerca del docente a cargo de la actividad, no se aleje del lugar de trabajo. * Respetar las normas de seguridad y de tránsito del lugar en donde se realizará la actividad. * Manipular únicamente la maquinaria y los equipos indicados por el docente a ser utilizada en la actividad práctica * En caso de sufrir un accidente o haber estado expuesto a un animal enfermo, informar al docente según protocolo de accidente escolar del establecimiento. * Cumplir con las normas de convivencia escolar, en cuanto al respeto, disciplina, evitando exponerse a situaciones de riesgo * No correr por el predio ni caminar por zonas no habilitadas o no permitidas. * No utilizar audífonos ni escuchar música a gran volumen, podría haber maquinaría cerca y tener algún accidente. * Evitar correr y gritar cerca de los animales, recordar que son animales de alto tonelaje, por lo que una reacción violenta de ellos, puede ocasionar lesiones de gravedad en los operarios y estudiantes * Los elementos cortopunzantes que se puedan utilizar en el práctico, los debes guardar de manera correcta en el lugar destinado para ello. Además, deben ser eliminados de manera adecuada. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descripción de la actividad**  **“Prepara materiales (Salida a terreno: 10 horas)** | | |
| **Preparación** | Docente | **Esta actividad se realizará en una bodega vitivinícola.**  **Antes de iniciar la actividad:**  • Iniciar con una retroalimentación utilizando lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes respecto de la actividad a realizar relacionada con  **1. ¿Qué materiales se usan en una en una bodega vitivinícola para trasportar o almacenar productos vitivinícolas?**  **2. ¿Qué precauciones se deben considerar al momento de manipular los materiales de uso vitivinícola?**  **3. ¿Qué Buenas Practicas Manufactureras se deben considerar al momento de revisar los materiales de uso vitivinícola?**  • Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado del predio donde se realizará la actividad práctica. |
| **Ejecución** | Docente | * Organizar el curso en grupos de estudiantes conformado por 2 o 3 estudiantes, dentro de lo posible designar como monitor o representante de equipo a un estudiante de género femenino.   • Entregar los implementos de seguridad a cada grupo de trabajo en misma cantidad que sus integrantes, en caso de ser necesario deben contar con protector solar.  • Indicar a los estudiantes la importancia de revisar el estado de los implementos de seguridad al equiparse antes de comenzar cualquier faena.  • Dar a conocer a todo el grupo curso el material y equipos con que trabajarán.   * Explicar al curso que durante la salida a terreno deberán realizar todas las actividades señaladas en la **Guía de Trabajo N°2 denominada “Materiales de uso vitivinícola”, entre las que se encuentran.**  1. **Identificar los materiales de uso vitivinícola.** 2. **Reconocer las características de cada material de uso vitivinícola.** 3. **Conocer el valor comercial de los distintos materiales de uso vitivinícola.** 4. **Identificar sus dimensiones y/o volumen de cada material de uso vitivinícola.**   **Al finalizar la salida el docente realiza las siguientes preguntas:**   1. **¿Cuáles fueron los materiales de uso vitivinícola visto durante la salida?** |
| Estudiante | Escucha atentamente y con respeto las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar.  Forma grupos de trabajo, y respeta al representante asignado, y comunica cualquier inquietud, sugerencias, hallazgos y contingencias.  Durante esta actividad, respeta las normas de convivencia escolar, seguridad, procedimientos de prevención de riesgos, higiene y espacio asignados.  Utiliza en todo momento el equipo de protección personal (overol, gorro misionero, zapatos de seguridad) y uso de bloqueador solar en cara y brazos  Lee atentamente la **Guía de Trabajo N°2 denominada “Materiales de uso vitivinícola”** y utiliza tu cuaderno de trabajo para registrar cada observación que a tu juicio es relevante, según lo indicado en esta guía de trabajo.  Si fuera necesario, manifiesta a tu líder de grupo las dudas, quien se las comunica al docente.  Respeta las normas de seguridad consideradas en la salida a terreno.  Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe de la visita a terreno según lo establecido en **Guía de Trabajo N°2 denominada “Materiales de uso vitivinícola”** |
| **Cierre** | Docente | **En relación a las actividades realizada durante la salida a terreno responda las siguientes preguntas.**   * + - **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?}**     - **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**     - **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?** |
| Estudiante | En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas.  a. ¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?  b. ¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?  c. ¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades? |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Overol poplin Polyester. | 45 | Buenas condiciones |
| Gorro misionero. | 45 | Buenas condiciones |
| Zapatos de seguridad. | 45 | Buenas condiciones |
| **Insumos** | | **Cantidad** |
| Guía de trabajo | | 45 unidades |
| Lápiz pasta azul | | 45 unidades |
| Bloqueador solar, botella de 1 litro con dispensador | | 1 botella |
| Cuaderno del alumno | | 45 unidades |
| **Gamelas** | | **50 Unidades.** |
| **Bins** | | **4 Unidades** |
| **Barricas** | | **5 Unidades** |
| **Fudre** | | **1 Unidad** |
| **Cuba de acero inoxidable o roble** | | **1 Unidad** |
| **Estanque siempre lleno** | | **1 Unidad** |
| **Botellas** | | **100 Unidades** |
| **Envases** | | **100 Unidades** |
| **Damajuana** | | **10 Unidades** |
| **Cajas** | | **50 Unidades** |
| **Palet** | | **3 Unidades** |

**Rubrica**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de estudiante** | | |  |  | | | | | | | **Fecha** |  | | |
| **Aprendizajes Esperados** | | |  | 2 Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | | | | | | | | | | |
| **Ovjetivos de Aprendizaje** | | |  | OA 5:Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas. | | | | | | | | | | |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Criterio de Evaluación** | | | | **Nivel de logro** | | | | | | | | **Puntaje** | **%** | **Puntaje Ponderado** |
| **No logrado (1 pt.)** | | **En desarrollo (3 pts.)** | | **Logrado (5 pts.)** | | **Destacado (7 pts.)** | |
| 2.1 Prepara los distintos materiales (botellas, bins, cajas, etc.) y verifica que cumplan con la calidad definida por la empresa. | | | | No verifica el estado de los elementos y se confía del estado | | Verifica el estado de los elementos sin contrastarlos con las definiciones de calidad definidas por la empresa. | | Verifica el estado de los elementos contrastándolos levemente con la información definida por la empresa. | | Verifica la calidad de los elementos contrastando con la exigencia definida por la empresa. | | 7 | 35% | 2,45 |
| AUT3: Evalúa el proceso y el resultado de sus actividades y funciones de acuerdo a parámetros establecidos para mejorar sus prácticas. | | | | No evalúa sus procesos en la tarea de verificar el estado de insumos secos o los resultados de su desempeño. | | Evalúa el resultado de sus actividades comparado con los parámetros establecidos. | | Prepara elementos e insumos secos evaluando su desempeño y resultados. | | Sigue un método para preparar los materiales e insumos secos que le permite evidenciar las mejoras de sus prácticas por medio del desempeño y sus resultados. | | 7 | 15% | 1,05 |
| EYR3: Actúa de acuerdo a las normas y protocolos que guían su desempeño y reconoce el impacto que la calidad de su trabajo tiene sobre el proceso productivo o la entrega de servicios. | | | | No reconoce el impacto o no aplica las normas y protocolos impuestos por la empresa para llevar un buen desempeño respecto al manejo de insumos secos. | | No reonoce el impacto de su desempeño sobre el producto final al clasificar insumos secos. | | Reconoce el impacto que tiene un buen manejo de insumos secos sobre el producto final pero no lo aplica. | | Reconoce el impacto que tiene su función de preparar los insumos secos sobre el producto de vino terminado y se apega a los protocolos y directrices de al empresa para lograrlo. | | 7 | 15% | 1,05 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos. | | | | No colabora con otros participantes en la selección, limpieza o almacenaje de insumos secos. | | Trabaja en la selección de insumos secos sin colaboración entre otros participantes. | | Colabora en al selección de insumos secos coordinándose con otros. | | Colabora en la selección, limpieza y almacenaje de los insumos secos coordinándose con otros. | | 7 | 15% | 1,05 |
| UDR3: Organiza y comprueba la disponibilidad de los materiales, herramientas y equipamiento. | | | | No logra comprobar la existencia de insumos secos o disponibilidad de equipos para realizar la tarea. | | Organiza los insumos secos en base a la orden de trabajo sin comprobar las existencias y el equipamiento. | | Comprueba la existencia de insumos secos y los organiza según la orden correspondiente. | | Comprueba la existencia de insumos secos en virtud del equipamiento a utilizar y los organiza según corresponda. | | 7 | 20% | 1,4 |
| OAG\_A: Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores | | | | No logra confeccionar un informe con datos de la tarea asignada. | | Confecciona informes no tan claros para el desempeño de la tarea asignada. | | Confecciona informes con datos que son pertinentes a la tarea asignada. | | Es capaz de confeccionar informes claros y con datos medibles que aportan al desempeño de la tarea asignada. | | 0 | 0% | 0 |
| OAG\_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. | | | | No revisa información referente a los elementos que manipula ni se interioriza con las normativas vigentes que los regulan. | | Revisa información de algunos de los elementos que utiliza para interiorizarse en caracteristicas de estos. | | Utiliza los folletos de insumos secos, maquinaria y elementos de aseo como una guía para mejorar su desempeño en la tarea asignada. | | Utiliza los folletos de insumos secos, maquinaria, elementos de aseo y normativas vigentes como una guía para mejorar su desempeño en la tarea asignada. | | 0 | 0% | 0 |
| OAG\_C: Realiza 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 | | | | No cumple con plazos y estandares impuestos por la empresa para el desarrollo de la labor asignada. | | Cumple con realizar el procesos asignado por la empresa dejando de avanzar cuando se presenta un problema. | | Cumple con los plazos establecidos para realizar la labor asignada por la empresa. | | Cumple con el plazo, formato y estandar de calidad impuesto por la empresa a al hora de realizar la labor asignada buscando soluciones o alternativas en caso de ser necesario dentro del proceso. | | 0 | 0% | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Total puntos | | Nota | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 35 | | 7 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REGISTRO DE ASISTENCIA** | | **Fecha** |  | **Asiste** | |
| **N°** | **Nombre de estudiante** | | | **Si** | **No** |
| 1 |  | | |  |  |
| 2 |  | | |  |  |
| 3 |  | | |  |  |
| 4 |  | | |  |  |
| 5 |  | | |  |  |
| 6 |  | | |  |  |
| 7 |  | | |  |  |
| 8 |  | | |  |  |
| 9 |  | | |  |  |
| 10 |  | | |  |  |
| 11 |  | | |  |  |
| 12 |  | | |  |  |
| 13 |  | | |  |  |
| 14 |  | | |  |  |
| 15 |  | | |  |  |
| 16 |  | | |  |  |
| 17 |  | | |  |  |
| 18 |  | | |  |  |
| 19 |  | | |  |  |
| 20 |  | | |  |  |
| 21 |  | | |  |  |
| 22 |  | | |  |  |
| 23 |  | | |  |  |
| 24 |  | | |  |  |
| 25 |  | | |  |  |
| 26 |  | | |  |  |
| 27 |  | | |  |  |
| 28 |  | | |  |  |
| 29 |  | | |  |  |
| 30 |  | | |  |  |
| 31 |  | | |  |  |
| 32 |  | | |  |  |
| 33 |  | | |  |  |
| 34 |  | | |  |  |
| 35 |  | | |  |  |
| 36 |  | | |  |  |
| 37 |  | | |  |  |
| 38 |  | | |  |  |
| 39 |  | | |  |  |
| 40 |  | | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **REGISTRO ANECDÓTICO** | | **Fecha** |  |
| **Involucrados** | **Contexto** | | |
|  |  | | |
| **Descripción de lo observado** | **Interpretación de lo observado** | | |
|  |  | | |