**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | | Logística y orden de productos vitivinícolas | | |
| **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\_K: Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente. | | | RDP3: Reconoce y previene problemas de acuerdo a parámetros establecidos en contextos conocidos propios de su actividad o función.  INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades.  TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos. | |
| **Aprendizajes esperados** | | | **Criterios de Evaluación** | |
| Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | | | 2.2 Ordena los productos de acuerdo a las especificaciones de ordenamiento establecidas por la logística y a las condiciones ambientales, de higiene y seguridad. | |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | | | **Actitudes** |
| Clasificar productos según especificaciones de ordenamiento establecidas por logística o normativas vigentes | Especificaciones de ordenamiento de logística y normativas vigentes | | | Evidencia preocupación por prevenir las situaciones de riesgo al ordenar los productos |
| **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**  **“Logística y orden de productos vitivinícolas (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. **¿Cómo se ordenan los productos vitivinícolas al interior de una bodega vitivinícola?** 2. **¿Qué factores puede afectar en la logística del orden de los 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.   + - **¿Porque es importante la Logística al momento de ordenar productos vitivinícolas?**     - **¿Qué actividades se deben realizar para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de la bodega?** * 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 “Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega?**      * 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 “Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega?** * 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**  **“Logística y orden de productos vitivinícolas (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   * + - **¿Alguien de Ustedes ha trabajado ordenando productos vitivinícolas al interior de una bodega?**   **2. ¿Qué precauciones se deben considerar al momento de ordenar los productos vitivinícolas?**  • 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 “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”, entre las que se encuentran.**  1. **Identificar las actividades a realizar** 2. **Reconocer los insumos necesarios para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de una bodega.** 3. **Conocer los costos asociados a mantener el orden de los productos vitivinícolas,**   **Al finalizar la salida el docente realiza las siguientes preguntas:**   1. **¿Cuáles fueron las principales actividades realizadas para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de una bodega?** |
| 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 “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** 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 Guía de Trabajo N°2 denominada “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** |
| **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** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre de la Actividad: Manejos Vitivinícolas | Logística y orden para el manejo de bodegas vitivinícolas | Guía De Trabajo | | | | | | | |
| Nombre Estudiante: | | | RUN: | | Fecha: | | Nota: |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA | 5: Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas. | | | | | | |
|  |
| AE | 2: Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | | | | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Destacado (7)** | **Satisfactorio (5)** | **Puede mejorar (3)** | **No logrado (1)** |  |  |  |
| 2.2 Ordena los productos de acuerdo a las especificaciones de ordenamiento establecidas por la logística y a las condiciones ambientales, de higiene y seguridad. | Ordena productos de acuerdo con las condiciones ambientales, de seguridad e higiene según las especificaciones de ordenamiento logístico establecido por la empresa o jefatura referidos los sistemas FIFO, FEFO o LIFO según correspondan. | Ordena productos de acuerdo con las condiciones ambientales, de seguridad e higiene según las especificaciones de la empresa o jefatura referidos los sistemas FIFO, FEFO o LIFO según correspondan. | Ordena sin considerar a cabalidad los lineamientos definidos por la empresa o jefatura referidos los sistemas FIFO, FEFO o LIFO según correspondan. | No logra poner en orden los elementos según los sistemas FIFO, FEFO o LIFO según correspondan. | 7 | 20% | 1,4 |
| RDP3: Reconoce y previene problemas de acuerdo a parámetros establecidos en contextos conocidos propios de su actividad o función. | Previene un problema en el almacenaje o distribución de los elementos comparando con los parámetros asignados. | Previene un problema durante el almacenaje o distribución de los elementos en un contexto conocido. | Detecta un problema durante la ejecución de sus funciones de almacenaje en un contexto conocido | No logra prevenir problemáticas en el contexto de almacenaje de productos. | 7 | 15% | 1,05 |
| INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades | Ejecuta sus actividades informado del objetivo y las condiciones en las que debe realizarlas. | Ejecuta sus actividades medianamente informado del objetivo y las condiciones en las que debe realizarlas. | Ejecuta sus actividades sin informarse previamente del objetivo o las condiciones en las que debe realizarlas | No logra ejecutar sus funciones por falta de información. | 7 | 15% | 1,05 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos. | Se coordina con sus compañeros de trabajo para realizar trabajos colaborativos. | Se coordina mediantemente con sus compañeros de trabajo para realizar funciones en ambientes colaborativos. | Mantiene una baja colaboración al realizar funciones o actividades con otros. | No logra trabajar colaborativamente o coordinarse con otros para realizar una función. | 7 | 15% | 1,05 |
| COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Es capaz de emitir o recibir y ejecutar una orden o instrucción escrita, y completa el formulario asociado a la tarea asignada. | Es capaz de emitir o recibir y ejecutar una orden o instrucción escrita. | Comunica medianamente una instrucción escrita para su ejecución. | No logra comunicar o recibir una instrucción escrita para que sea ejecutada. | 7 | 15% | 1,05 |
| 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. | Se instruye en temas propios de la actividad vitivinícola y el manejo de bodegas por medio de la recolección de información en medios escritos. | Se instruye en temas de la actividad vitivinícola y el manejo de bodegas por medio de los folletos técnicos disponibles. | Se instruye escasamente en los temas vitivinícolas del manejo de bodegas. | No se interioriza en temas propios de su función por medios escritos | 7 | 10% | 0,7 |
| OAG\_K: Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente | Previene situaciones de riesgo que lo puedan afectar a él o a otros poniendo atención en los elementos de seguridad personal y evaluando el entorno de trabajo. | Previene situaciones de riesgo que lo puedan afectar directamente a él poniendo especial cuidado en sus implementos de protección personal. | Utiliza los elementos de protección personal sin considerar la normativa vigente. | No previene situaciones de riesgo. | 7 | 10% | 0,7 |
|  |  |  |  |  | **49** | **100%** | **7,0** |
|  |  |  |  |  | **Puntaje** | **Puntaje** | **Puntaje** |
|  |  |  |  |  | **Actividad** | **Actividad** | **Actividad** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | |
|  |  | | |