

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| | |
|--|--|
| NOMBRE DEL MÓDULO | Postcosecha y guarda de productos agrícolas |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Recepción, embalaje y almacenamiento |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 18 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>2. Desarrolla labores de acopio y clasificación en el <i>packing</i>, considerando las características del producto, las exigencias del mercado de destino, eficiencia energética y la normativa de seguridad e higiene vigente.</p> | <p>2.1 Revisa la temperatura de los productos cosechados con los instrumentos apropiados y la registra en los formularios existentes.</p> <p>2.2 Pesa y registra la producción embalada en diferentes envases según el mercado de destino.</p> <p>2.3 Selecciona, limpia y prepara eficientemente los productos agrícolas según los estándares de calidad de este y procedimientos habituales del sector productivo.</p> <p>2.5 Ejecuta cuidadosamente las operaciones de embalaje según los requerimientos del mercado de destino y el cultivo.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Actividad de terreno y pauta de registro |

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:

- › Organiza y coordina la realización de una clase en terreno, visitando una empresa agrícola.
- › Prepara una guía de trabajo grupal sobre labores de acopio y clasificación en *packing*, considerando las características del producto a embalar, el mercado de destino y sus exigencias, y los estándares de calidad que se persiguen en cada caso.
- › Prepara una clase expositiva con los tipos de controles que se efectúan en la recepción de frutos cosechados.
- › Prepara una exposición de cierre sobre exigencias de los mercados según el destino, considerando la eficiencia energética, y la normativa de higiene y seguridad exigidas.

Recursos:

- › Autorización para hacer pasantía en *packing*.
- › Medio de transporte.
- › Guía de trabajo.
- › Acceso a biblioteca e internet.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

| | |
|-------------------------|---|
| <p>EJECUCIÓN</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › En una clase expositiva, presenta los tipos de controles que se efectúan en la recepción de frutos cosechados, y entrega una pauta guía para investigar el tema. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se organizan en grupos de tres o cinco personas. › Investigan sobre los tipos de muestreo que se realizan a los frutos en el proceso de recepción y control de calidad. › Investigan sobre los diferentes tipos de embalajes de frutos. › En ambos procesos utilizan la pauta entregada. › Una vez en la empresa, toman muestras de frutos en el proceso de recepción y evalúan la calidad y condición del producto a la entrada del proceso. Todo lo anterior debe ser guiado por su docente. › Posteriormente, aún en la empresa, manipulan los diferentes tipos de embalajes y embalan frutos según el mercado de destino. Utilizan la guía entregada en clases. |
| <p>CIERRE</p> | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Al regresar al establecimiento, los grupos analizan la experiencia vivida, teniendo como guía la pauta de trabajo entregada para el registro de la misma. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza una orientación durante el trabajo de grupos. › Luego, junto a sus estudiantes, analiza las variables que influyen en el almacenamiento de frutos, considerando especialmente las labores de acopio y clasificación de los productos agrícolas. › Discute con el curso las diferencias y similitudes cuando se trata de productos frutícolas, hortícolas o flores. › Concluye destacando las diversas exigencias de los mercados según el destino, considerando la eficiencia energética, y la normativa de higiene y seguridad exigidas. |

3.