

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cosecha de especies acuícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	¿Cómo manipulo los ostiones que cosecho para mantener su calidad en el mercado?
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	6 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Aplica técnicas de manipulación e higiene de los productos cosechados, incluyendo el cuidado del medio ambiente.</p>	<p>2.1 Emplea indumentaria para manipulación de los productos de cosecha, de acuerdo a las normas calidad e higiene.</p> <p>2.2 Utiliza procedimientos de higiene y sanitización al manipular productos cosechados, de acuerdo a los estándares de calidad, considerando además el cuidado ambiental.</p> <p>2.3 Utiliza los insumos indicados para el proceso productivo a desarrollar, de acuerdo a las instrucciones entregadas y los estándares de calidad establecidos.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Método de 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 un documento con la descripción del proyecto, a fin de decidir los procedimientos necesarios para el procesamiento de los productos cosechados en un centro de cultivo, basándose en los estándares de calidad estipulados para este sector productivo y el producto. El proceso se puede desglosar en las diferentes etapas (lavado, desconche, almacenaje, glaseo, etc.)
- › Elabora un texto guía que permita a los y las estudiantes identificar los conocimientos que se requieren para diseñar el proyecto.

Recursos:

- › Acceso a la biblioteca con textos de métodos de acuicultura.
- › Acceso a internet.
- › Computador.
- › Calculadora.
- › Impresora y medios de reproducción del material.
- › Texto que incluya una situación real de cosecha de ostiones.
- › Guía con instrucciones para realizar el proyecto.
- › Texto guía para apoyar la indagación de los y las estudiantes.
- › Ostiones cosechados en cantidad suficiente para la manipulación que deben realizar los y las estudiantes.

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 con la descripción del proyecto a ejecutar y las instrucciones para realizar el trabajo con el detalle de los pasos a seguir.› Supervisa y orienta a los grupos durante la ejecución del trabajo.› Evalúa el avance de cada grupo según una tabla de cotejo. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se organizan en grupos de trabajo de tres personas.› Llevan a cabo una investigación bibliográfica y toman decisiones:<ul style="list-style-type: none">- Leen y analizan la información disponible, basándose en el texto guía entregado por el o la docente.- Plantean el objetivo del procedimiento que realizarán para el manejo de los ostiones, utilizando la información obtenida en la investigación (estándares de calidad POS, HACCP).› Planifican y organizan el trabajo:<ul style="list-style-type: none">- Elaboran una lista de los pasos a seguir.- Elaboran una planificación detallada de las actividades a realizar para el logro del objetivo planteado.› Realizan el proceso definido, según lo planificado anteriormente, velando por el cumplimiento de los estándares de calidad pertinentes.› Presentan un reporte escrito grupal en el que deben explicitar cada paso del proyecto.› Hacen una presentación que debe mostrar los procedimientos en la etapa del proceso trabajado y el resultado final.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa las presentaciones y, al finalizar, consensua con el curso la mejor opción dentro de las presentadas, analizando el trabajo de cada grupo.