**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Recepción de uva vinífera y preparación de maquinarias e insumos vitivinícolas |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Cosecha y transporte de vides |
| **Duración de la actividad** | 30 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| **OA 2**Ejecutar procedimientos de cosecha, transporte y acondicionamiento de la uva para realizar el proceso de molienda de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura para el proceso de vinificación. |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | **Dimensiones y habilidadesMarco 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 interlocutoresOAG\_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 desempeñadasOAG\_D: Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.OAG\_E: Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras. | TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos.AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| AE\_1: Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes.AE\_2: Recepciona y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).AE\_3: Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | 1.1 Cosecha en el momento idóneo de acuerdo con estándares de calidad establecidos, estado vegetativo, variedad e índices de cosecha de vides, según el objetivo de producción y potenciando un adecuado trabajo en equipo.1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente, garantizando la calidad del producto.1.3 Registra parámetros de calidad e individuos responsables en formatos establecidos. |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | **Actitudes** |
| Determinar estado de uva recepcionada, de maquinaria y de insumos a utilizar en proceso de cosecha y transporte | Indicadores de calidad de la uva; Indicadores de estado de maquinaria e insumos | Evidenciar prolijidad a la hora de planificar o desarrollar las tareas de cosecha o transporte de uvas |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo 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****“Recepción de uva vinífera y preparación de maquinarias e insumos vitivinícolas. (Laboratorio enlace: 15 horas)** |
| **Preparación** | Docente | *(****Esta actividad se realizará en el Laboratorio de enlace del establecimiento educacional)***Dar a conocer protocolos de seguridad.  |
| **Ejecución** | Docente | * Iniciar con una retroalimentación utilizando una lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes.
* Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación “**Recepción y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**”.
* Presentar propuesta de trabajo de Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con “Recepción y Molienda de uva vinífera”
* Distribuir las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda de Uva Vinífera” 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 Proyecto. según lo establecido en la las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda de Uva Vinífera
* 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.
* Hacen uso de un computador en el laboratorio de enlace para el desarrollo de la actividad designada.
* Generan un informe del proyecto según **lo establecido en la las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda de Uva Vinífera**
* 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 | Socializar:1. 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? |
| Estudiante | 1. 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** |
| 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****“Recepción de uva vinífera y preparación de maquinarias e insumos vitivinícolas** **(Salida a terreno: 15 horas)** |
| **Preparación** | Docente | **Esta actividad se realizará en una empresa vitivinícola privada o Institución pública dependiente del Ministerio de Agricultura)****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 muestreo de uva.• Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado de la empresa vitivinícola donde se realizará la actividad práctica.* 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. |
| **Ejecución** | Docente | • 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 **“Maquinaria, equipos e insumos utilizados durante la recepción, molienda y prensado de Uva Vinifera”**, entre las que se encuentran:
1. Preparar áreas de trabajo para recibir la fruta cosechada del huerto, manteniendo la higiene del lugar.
2. Limpiar estanque, equipos, maquinaria y utensilios previa a la molienda de la uva y posterior a su uso según las BPM.
3. Preparar la maquina despalilladora y de molienda según las BPM.
4. Recibir y pesar la fruta cosechada.
5. Inspeccionar la uva vinífera recepcionada para evaluar su calidad.
6. Completar formulario de registros utilizados durante la recepción.
7. Operar la maquina despalilladora y molienda bajo la supervisión directa del docente.
8. Ejecutar labores de prensado según variedad de uva vinífera.
9. Aplicar insumos enológicos
 |
| 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 brazosLee atentamente la guía de trabajo 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 en la empresa vitivinícola. |
| **Cierre** | Docente | 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? |
| 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 |
| Gamelas | 45 | Buenas condiciones |
| Bins | 3 | Buenas condiciones |
| Carro de arrastre | 1 | Buenas condiciones |
| Tractor | 1 | Buenas condiciones |
| Pesa  | 5 | Buenas condiciones |
| Despalilladora-Moledora | 1 | Buenas condiciones |
| Bombas centrifuga  | 1 | Buenas condiciones |
| Prensa tornillo manual, mecánica o hidráulica | 1 | Buenas condiciones |
| Tanques de fermentación  | 1 | Buenas condiciones |
| Grúa Horquilla | 1 | Buenas condiciones |
| Plumas o tecles | 1 | Buenas condiciones |
| Hidrolavadoras | 1 | Buenas condiciones |
| Insumos | Cantidad |
| Cuaderno del estudiante | 45 |
| Lápiz pasta del estudiante | 45 |
| Lápiz grafito del estudiante | 45 |
| Enzimas de uso enológico, | 0.5 Kg |
| Anhídrido sulfuroso de grado alimentario | 1 Litro |
| Tanino enológico | 1 Kg |

 **Rúbrica.**

**Rúbrica.**

|  |
| --- |
| Nombre de la Actividad: Recepción de uva vinífera y Preparación de máquinas y equipos vitivinícolas |
| Nombre Estudiante: | RUN: | Fecha: | Nota: Nnota Actividad |
| OA | (OA2) Ejecutar procedimientos de cosecha, transporte y acondicionamiento de la uva para realizar el proceso de molienda de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura para el proceso de vinificación. |
|
|
|
|
|
|
|
| AE | AE\_2: Recepciona y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).AE\_3: Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). |
|
|
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Destacado (4)** | **Satisfactorio (3)** | **Puede mejorar (2)** | **No logrado (1)** |  |  |  |
| 2.1 Prepara las áreas de trabajo para recibir la fruta, de acuerdo a las certificaciones de calidad, y normas de higiene y seguridad. | Prepara mas del 75% del área de trabajo para recibir fruta | Prepara entre 50 a 75% del área de trabajo para recibir fruta | Prepara entre 25 a 49,9% del área de trabajo para recibir fruta | Prepara menos de y un 25% del área de trabajo para recibir fruta | 4 | 10% | 0,4 |
| 2.2 Recibe y pesa la uva y completa el registro de recepción existente en la empresa. | Pesa más del 75 % de la fruta recibida y completa el registro de recepción presente en la empresa | Pesa entre 50 a 75% de la fruta recibida y completa el registro de recepción presente en la empresa | Pesa entre 25 a 49,9% de la fruta recibida y completa el registro de recepción presente en la empresa | Pesa menos de un 25 %de la fruta recibida y completa el registro de recepción presente en la empresa | 4 | 10% | 0,4 |
| 2.3 Mantiene la higiene de áreas de trabajo, estanques, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | Mantiene el 100% de la higiene en el área de trabajo, estanque, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | Mantiene entre un 75 a 99 % de la higiene en el área de trabajo, estanque, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | Mantiene entre un 50 a 74,9% de la higiene en el área de trabajo, estanque, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | Mantiene menos de un 50% de la higiene en el área de trabajo, estanque, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | 4 | 10% | 0,4 |
| 2.4 Inspecciona la uva para chequear la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | Revisa el 100% uva vinifera previo a la molienda para evaluar la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | Revisa entre un 75 a 99 % uva vinifera previo a la molienda para evaluar la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | Revisa entre un 50 a 74,9 % uva vinifera previo a la molienda para evaluar la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | Revisa menos de un 50% de uva vinífera previo a la molienda para evaluar la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | 4 | 5% | 0,2 |
| 2.5 Aplica insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | Aplica el 100 % de los insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | Aplica entre un 75 a 99 % insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | Aplica entre un 50 a 74,9 % insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | Aplica menos de un 50 % de insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | 4 | 5% | 0,2 |
| 3.1 Limpia estanques, equipos, maquinarias y utensilios de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y de BPM. | El 100 % de los estanques, equipos, maquinarias y utensilios se encuentran limpios según normativa de higiene y calidad y de BPM. | Entre un 75 a 99 % de los estanques, equipos, maquinarias y utensilios se encuentran limpios según normativa de higiene y calidad y de BPM. | Entre un 50 a 74,9% de los estanques, equipos, maquinarias y utensilios se encuentran limpios según normativa de higiene y calidad y de BPM. | Menos de un 50% de los estanques, equipos, maquinarias y utensilios se encuentran limpios según normativa de higiene y calidad y de BPM. | 4 | 10% | 0,4 |
| 3.2 Prepara las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante y a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | Revisa el 100% de las partes que forman la máquina despalilladora y de molienda | Revisa entre un 75 a 99 % de las partes que forman la máquina despalilladora y de molienda | Revisa entre un 50 a 74,9 % de las partes que forman la máquina despalilladora y de molienda | Revisa menos de un 50% de las partes que forman la máquina despalilladora y de molienda | 4 | 5% | 0,002 |
| 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | 4 | 5% | 0,002 |
| **3.4** Ejecuta labores de prensado de uvas según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | Realiza mas del 75 % de las labores de prensado según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | Realiza entre 50 a 75% de las labores de prensado según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | Realiza entre 25 a 49,9% de las labores de prensado según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | Realiza menos de un 25% de las labores de prensado según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | 4 | 5% | 0,002 |
| UDR3: Organiza y comprueba la disponibilidad de los materiales, herramientas y equipamiento. | Más del 75 % de los materiales, herramientas y equipamiento se encuentra disponible y organizados antes de iniciar el proceso de pesado y molienda de uva vinífera | Entre 50 a 75% de los materiales, herramientas y equipamiento se encuentra disponible y organizados antes de iniciar el proceso de pesado y molienda de uva vinífera | Entre 25 a 50% de los materiales, herramientas y equipamiento se encuentra disponible y organizados antes de iniciar el proceso de pesado y molienda de uva vinífera | Entre 50 a 75% de los materiales, herramientas y equipamiento se encuentra disponible y organizados antes de iniciar el proceso de pesado y molienda de uva vinífera | 4 | 5% | 0,002 |
| 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. | En el 100 % de las actividades el estudiante 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. | Entre un 75 a 99 % de las actividades el estudiante 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. | Entre un 50 a 74,9 % de las actividades el estudiante 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. | Entre un 75 a 99 % de las actividades el estudiante 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. | 4 | 5% | 0,002 |
| AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | En el 100% de las actividades el grupo de estudiantes se desempeñan con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | Entre un 75 a 99 % de las actividades el grupo de estudiantes se desempeñan con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | Entre un 50 a 74,9 % de las actividades el grupo de estudiantes se desempeñan con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | Entre un 75 a 99 % de las actividades el grupo de estudiantes se desempeñan con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | 4 | 5% | 0,002 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos. | El grupo de estudiantes trabaja colaborativamente en el 100 % de las actividades y funciones realizadas en diversos contextos. | El grupo de estudiantes trabaja colaborativamente entre un 75 a 99 % de las actividades y funciones realizadas en diversos contextos. | El grupo de estudiantes trabaja colaborativamente entre un 50 a 74,9 % de las actividades y funciones realizadas en diversos contextos. | El grupo de estudiantes trabaja colaborativamente entre un 75 a 99 % de las actividades y funciones realizadas en diversos contextos. | 4 | 5% | 0,002 |
| COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Muy satisfactoriamente comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Satisfactoriamente comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Regularmente comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Insatisfactoriamente comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | 4 | 5% | 0,002 |
| UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | Más del 75 % de los materiales, herramientas y equipamiento utilizados fueron seleccionados según la actividad o función especializada en contextos conocidos. | Entre 50 a 75% de los materiales, herramientas y equipamiento utilizados fueron seleccionados según la actividad o función especializada en contextos conocidos. | Entre 25 a 50% de los materiales, herramientas y equipamiento utilizados fueron seleccionados según la actividad o función especializada en contextos conocidos. | Entre 50 a 75% de los materiales, herramientas y equipamiento utilizados fueron seleccionados según la actividad o función especializada en contextos conocidos. | 4 | 5% | 0,002 |
| INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | Más del 75% de la información utilizada fue analizada de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | Entre 50 a 75% de la información utilizada fue analizada de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | Entre 25 a 50% de la información utilizada fue analizada de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | Entre 50 a 75% de la información utilizada fue analizada de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | 4 | 5% | 0,002 |
| **3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM.** |  |  |  |  | **64** | **100%** | **3,5** |
|  |  |  |  |  | **Puntaje** | **% Actividad** | **Nota 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** |
|  |  |