**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Embalaje y paletizaje del vino envasado |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Envasado y maquinaria vitivinícola |
| **Duración de la actividad** | 60 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| OA 4Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo la normativa de higiene y calidad.OA 6Verificar el funcionamiento de la maquinaria, equipos, instrumentos y utensilios utilizados en el proceso de vinificación, asegurando su disponibilidad para la continuidad del proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. |
| **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: Lee y utiliza 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 laboralOAG\_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\_H: Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideasOAG\_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 | UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos.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 serviciosRDP3: Detecta las causas que originan problemas en contextos conocidos de acuerdo a parámetros establecidos.TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.RDP3: Detecta las causas que originan problemas en contextos conocidos de acuerdo a parámetros establecidosEYR3: 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. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| AE\_3: Etiqueta y sella las botellas de vino según un plan eficiente de uso de recursos, de acuerdo a legislación vigente.AE\_4: Embala y controla la calidad del producto según estándares de higiene y seguridad y de acuerdo a legislación vigente. | 3.1 Selecciona las etiquetas de acuerdo a lo estipulado en la orden de trabajo. 3.2 Pega etiquetas y contra etiquetas en forma manual o mecánica y de acuerdo a las disposiciones establecidas para el etiquetado del vino en la orden de trabajo.3.3 Controla la calidad del etiquetado de acuerdo a lo establecido en la orden de trabajo.3.4 Sella las botellas de acuerdo a los procedimientos establecidos en la orden de trabajo.4.1 Realiza el embalaje de acuerdo al medio de transporte a utilizar, aplicando la normativa de seguridad y de higiene establecida.4.2 Agrupa las cajas de vinos en pallets, correctamenterotuladas y selladas de acuerdo a la orden de trabajo. 4.3 Registra las cantidades embaladas en los formularios existentes para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | **Actitudes** |
| Manipular equipos e insumos dispuestos para el proceso de etiquetado, embalaje y paletizaje del vino | Funciones y uso de los equipos e insumos para etiquetado, embalaje y paletizaje | Evidenciar prolijidad y preocupación por cumplir con los estándares de la industria a la hora de manipular los equipos e insumos utilizados en el proceso de etiquetado, embalaje y paletizaje |
| **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****“Etiquetado y sellado de botellas de vino. (Laboratorio enlace: 40 horas)** |
| **Preparación** | Docente | *(****Esta actividad se realizará en el Laboratorio de enlace del establecimiento educacional)***Instrucciones para el 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. **¿En la etiqueta del vino que se debe indicar?**
2. **¿Se puede omitir algunos de los datos de la etiqueta del vino?**
 |
| **Ejecución** | Docente | *(****Esta actividad se realizará en el Laboratorio de enlace del establecimiento educacional)***Instrucciones para el 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. **¿En la etiqueta del vino que se debe indicar?**
2. **¿Se puede omitir algunos de los datos de la etiqueta del vino?**

• Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de envasado y embotellado del vino.1. **¿Qué insumos, equipos y maquinaria se requieren para realizar el etiquetado y embalado del vino?**
2. **¿Cuáles son las exigencias de la Unión Europea en relación al Etiquetado del vino?**
* **Revisar el video de Envasado Manual (PDA02\_04\_Anexo\_y una vez visto el video el docente realiza las siguientes preguntas a los estudiantes.**
1. **¿Cómo se realiza el etiquetado de las botellas?**
2. **¿Cómo se calcula la distancia entre la etiqueta y contra etiqueta?**

• Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con “**Etiquetado y sellado de los envases del vino envasado”,** según estándar de calidad y buenas practicas manufactureras. • Distribuir la Guía de Trabajo N°1 denominada **Etiquetado y sellado de los envases del vino envasado”** 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 Guía de Trabajo N°1 denominada **Etiquetado y sellado de los envases del vino envasado”**• 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 **Guía de Trabajo N°1 denominada Etiquetado y sellado de los envases del vino envasado”**
* 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 | E**n relación a las actividades realizada durante el laboratorio responda las siguientes preguntas.** 1. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
2. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
3. **¿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** |
| 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****“Bodega vitivinícola (Salida a terreno: 20 horas)** |
| **Preparación** | Docente | **Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola que cuenta con maquinaria vitivinícola para realizar el embalaje y paletizaje del vino envasado.** **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 el **embalaje y paletizaje del vino envasado.** 1. **Alguno de ustedes ha trabajado en el embalaje y paletizaje del vino.**
2. **¿Qué medidas de seguridad se deben considerar durante esta actividad para prevenir algún tipo de accidente?**

**Observar y analizar video sobre Fitting del vino (PDA02\_05\_Anexo\_Cápsula de video\_Fitting del vino).****Comentando principales características del proceso e infraestructura.** |
| **Ejecución** | Docente | • Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado de la bodega vitivinícola. * 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 “Embalaje y paletizaje del vino envasado**”, entre las que se encuentran:
* Realizar embalaje del vino envasado.
* Agrupar las cajas de vino en pallets.
* Realizar paletizaje de las cajas de vino.
* Registrar en formulario de existencia la cantidad de cajas embaladas.

**En relación a las actividades realizada durante la salida a terreno responda las siguientes preguntas.** 1. **¿Qué maquinarias, equipos e insumos se utilizaron en el embalaje y paletizaje del vino envasado?**
2. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
3. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
4. **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?**
 |
| 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 **Guía de Trabajo N°2 “Embalaje y paletizaje del vino envasado”** 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. |
| **Cierre** | Docente | **En relación a las actividades realizada durante la salida a terreno responda las siguientes preguntas.** * + - **¿Qué maquinarias, equipos e insumos se utilizaron en el envasado y embotellado del vino?**
		- **¿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 |
| Envases de vino | 450 unidades |
| Botella | 450 unidades |
| Cajas de vinos | 40 Unidades |
| Pallets  | 10 Unidades |
| Material para poletizar | 10 Unidades |

**Rubrica.**

|  |
| --- |
| Nombre de la Actividad: Practico N°2 **"Embalaje y paletizaje del vino envasado ."** |
| Nombre Estudiante:  | RUN: | Fecha:  | Nota: Nnota Actividad |
| OA | (OA 4) Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.(OA 6) Verificar el funcionamiento de la maquinaria, equipos, instrumentos y utensilios utilizados en el proceso de vinificación, asegurando su disponibilidad para la continuidad del proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| AE | AE\_1: Prepara los materiales necesarios para el envasado y acondicionamiento del vino, cumpliendo con los estándares de calidad, de acuerdo a legislación vigente.AE\_2: Embotella vinos, utilizando la maquinaria definida para el proceso, considerando normas de higiene y seguridad y legislación vigente. |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Destacado (4)** | **Satisfactorio (3)** | **Puede mejorar (2)** | **No logrado (1)** |  |  |  |
| 1.1 Acondiciona el vino de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **Más del 75 %** del vino es acondiciona de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **Entre un 50 a 74,9%** del vino es acondiciona de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **Entre un 25 a 49,9%** del vino es acondiciona de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **Menos del 25%** del vino es acondiciona de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | 4 | 10% | 0,4 |
| 1.2 Selecciona el envase del vino de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo | **Más del 75 %** de los envases de vino son seleccionados de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo | Entre un **50 a 74,4 %** de los envases de vino son seleccionados de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo | **Entre un 25 a 49,9%** de los envases de vino son seleccionados de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo | **Menos del 25%** de los envases de vino son seleccionados de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo | 4 | 15% | 0,6 |
| 1.3 Verifica la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Más del 75 %** de la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) son verificados de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Entre un 50 a 74,4%** de la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) son verificados de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Entre un 25 a 49,9%** de la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) son verificados de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Menos del 25%** de la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) son verificados de acuerdo a la orden de trabajo.  | 4 | 15% | 0,6 |
| 1.4 Aplica los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. | **Aplica en más del 75 %** de las actividades los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. | Aplica e**ntre un 50 a 74,9%** de las actividades los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. | Aplica e**ntre un 25 a 49,9%** de las actividades los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. | Aplica en m**enos del 25%** de las actividades los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. | 4 | 10% | 0,4 |
| COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | **Siempre** comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | **Casi siempre** comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | **Normalmente** comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | **Frecuentemente** comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | 4 | 10% | 0,4 |
| 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 | **Siempre** 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 | **Casi siempre** 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 | **Normalmente** 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 | **Frecuentemente** 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% | 0,2 |
| 2.1 Opera la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad | **Opera más del 75 %** de la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad | Opera e**ntre un 50 a 74,9%** de la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad | Opera e**ntre un 25 a 49,9%** de la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad | **Opera menos del 25%** de la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad | 4 | 10% | 0,4 |
| 2.2 Controla el envasado de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino.  | **Más del 75 %** de las actividades de envasado son controla de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino.  | **Entre un 50 a 74,9%** de las actividades de envasado son controla de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino.  | **Entre un 25 a 49,9%** de las actividades de envasado son controla de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino.  | **Menos del 25%** de las actividades de envasado son controla de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino.  | 4 | 10% | 0,4 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos | **Siempre trabaja** colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos | **Casi siempre trabaja** colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos | **Normalmente trabaja** colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos | **Frecuentemente trabaja** colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos | 4 | 10% | 0,4 |
| INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | **Siempre** analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | **Casi siempre** analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | **Normalmente** analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | **Frecuentemente** analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | 4 | 5% | 0,2 |
|  |  |  |  |  | **40** | **100%** | **7,0** |
|  |  |  |  |  | **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** |
|  |  |