**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | | Control de inventario | | |
| **Especialidad** | | Agropecuaria | | |
| **Mención** | | Agricultura | | |
| **Módulo** | | Postcosecha y guarda de productos agrícolas | | |
| **Duración de la actividad** | | 9 horas | | |
| **Observaciones** | | Actividad evaluada de manera sumativa con lista de cotejo | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** | | | | |
| **OA 3**  Ejecutar prácticas de post cosecha, dirigidas al fruto y al predio, a fin de resguardar la calidad del producto y sustentabilidad del predio.  **OA 4**  Ejecutar labores de acopio, clasificación y guarda de productos agrícolas diversos, de acuerdo a sus características fisiológicas y a sus destinos en el corto, mediano y largo plazo. | | | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | | | **Dimensiones y habilidades Marco de Cualificaciones Técnico Profesional** | |
| OAG\_A: Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores | | | COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos  UDR3: Identifica y aplica procedimientos y técnicas específicas de una función de acuerdo a parámetros establecidos. | |
| **Aprendizajes esperados** | | | **Criterios de Evaluación** | |
| Almacena productos de distintas especies vegetales, considerando sus diferentes procesos de maduración, los factores que lo afectan, los requerimientos del mercado de destino y las normativas vigentes | | | **1.3**  Realiza controles de inventario de los productos almacenados, de acuerdo a las indicaciones señaladas por sus superiores, asegurando la integridad e inocuidad de acuerdo a las normativa vigentes. | |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | | | **Actitudes** |
| Realizar controles de inventario asegurando integridad e inocuidad de los productos agrícolas | Normativa legal vigente sobre inocuidad de productos agrícolas; Procesos de control de inventario | | | Evidenciar un uso del lenguaje acorde a la situación formativa a la hora de comunicar resultados de controles de inventario |
| **Metodologías Seleccionadas** | | | Salida a terreno | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Laboratorio |
| **Protocolo de seguridad** | |
| * Antes de iniciar cualquier actividad proteja sus ojos con el elemento de protección dispuesto para este fin. * Asegúrese de ser informado de los riesgos de la actividad y los protocolos de seguridad asociados a la actividad. * Asegúrese de ser informado si existen medidas de mitigación o asistencia ante una contingencia o accidente. * Recuerde cumplir con las siguientes medidas: * **Higiene personal:** lavarse las manos antes, durante y después del práctico; no escupir ni masticar goma de mascar; no hurguetearse la nariz ni rascarse el pelo; mantener sus uñas limpias y cortas; en caso de necesitar estornudar, hacerlo sobre un pañuelo desechable y depositarlo en un basurero permitido. * **Conducta apropiada:** No empujar; no realizar bromas; no gritar, cantar o emitir ruidos; sacar fotografías solo cuando se autorice hacerlo. * **Equipamiento de protección personal (EPP):** cotona, guantes de nitrilo y/o cabritilla, zapatos de seguridad, cofia, mascarilla. * **Tránsito:** Transitar solo por lugares autorizados por la empresa. * **Precauciones ante accidentes:** Usar el EPP durante toda la visita; solicitar y participar de manera activa en inducción respecto a la prevención de accidentes por parte de prevencionista de riesgos; consultar a persona a cargo o prevencionista de riesgos antes de realizar alguna actividad. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descripción de la actividad**  **“Control de inventario”** | | |
| **Preparación** | Docente | * (Esta actividad se realizará en dependencias de un packing equipado con los equipamientos e instrumentos indicados en la propuesta de actividad de aprendizaje. Considerar que la actividad de aprendizaje se realizará en 2 visitas de 4,5 horas) * Solicitar y confirmar visita a Packing con fruta o vegetales almacenados para el desarrollo de la actividad práctica. * Gestionar la locomoción, colaciones, permisos y otros requerimientos del establecimiento educativo para la salida a la actividad práctica. * Obtener instructivo de higiene y seguridad de la empresa a visitar. * Establecer 4 grupos con anticipación para el desarrollo de la actividad y fomentar la elección de un estudiante como representante de cada grupo, quien tendrá la función de comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Asignar a cada grupo orden en que visitarán las diferentes áreas a verificar de manera rotativa (1 recepción, 2 almacenamiento fruta transitoria, 3 Producto terminado, 4 Sub productos) * Solicitar a empresa a visitar (según disponibilidad) y dispone de estos para ser entregados a grupos de trabajo en visita a packing: * Registro de recepción de fruta del Packing a visitar (de una fecha específica) * Registro de fruta en Cámara (de una cámara) * Registro de producto terminado (de un día y turno específico) * Registro de subproductos * Bandímetro * Registro de procedimientos de verificación de inventarios * Planillas de registro de inventario |
| **Ejecución** | Docente | * Diagnosticar mediante preguntas abiertas el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los siguientes conceptos: tarja, calidad, origen, banda, producción y recepción. * Indicar que el propósito de la jornada es desarrollar diferentes tareas asociadas al control del inventario de productos agrícolas almacenados en una empresa en diferentes zonas y que para desarrollarla utilizarán una planilla denominada bandímetro, en la que registrarán de manera sistemática la información que recopilen en cada una de las visitas a esta institución. * Solicitar a los participantes ponerse el EPP (delantal, parka, cofia, guante de cabritilla, mascarilla, Zapato de seguridad) antes de ingresar al Packing y/o cámara * Verificar que cada grupo porte lápiz, cuaderno, planillas entregadas y calculadora * Entregar instructivo de seguridad de la actividad, señalando las actividades que se pueden y no se pueden realizar (sacar fotografías, mencionar lugares que no se puede ingresar, etc) * Entregar documento “PDA02\_02\_Anexo\_Guía de trabajo” explicar que en este documento encontrarán instrucciones respecto a cómo completar cada uno de los diferentes datos solicitados en el Bandímetro, los que serán el insumo a utilizar para comparar las existencias reales con los registros que tengan. * Sugerir que, en el caso de utilizar computador, Tablet o teléfono inteligente para registrar los datos, estudiantes pueden utilizar el anexo “PDA02\_03\_Anexo\_Planilla”. * Entregar a cada grupo y analizar en conjunto el instrumento de evaluación de la actividad, fomentando la reflexión respecto a los diferentes criterios de evaluación considerados para la actividad y la pertinencia de los diferentes niveles de desempeño respecto al objetivo de aprendizaje a través de preguntas tales como ¿De que manera completar el bandímetro se relaciona con las labores de acopio de productos agrícolas? * Según las instrucciones contenidas en “PDA02\_02\_Anexo\_Guia de trabajo”, solicitar a los participantes la realización de la verificación del registro de fruta según especie mediante el bandímetro y reporte por sistema de la empresa (recepción, cámara, subproductos, producto terminado), comparando lo registrado y lo real en cámaras * Realizar seguimiento de cómo los grupos realizan la actividad respecto del cumplimiento de los instructivos entregados, retroalimentando a cada grupo respecto al proceso de verificación de inventario y respondiendo a las posibles preguntas o hallazgos de cada uno de los grupos |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Estudiante | * Leen atentamente el protocolo de seguridad y la rúbrica de evaluación * Usan el EPP indicado por tu docente (delantal, parka, cofia, guante de cabritilla, mascarilla, zapato de seguridad) * Se agrupan según las instrucciones de tu docente, e identifica al líder de tu grupo, a quien deberás comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Junto a su grupo realizan la verificación de fruta mediante el bandímetro y reporte por sistema de la empresa (recepción, cámara, subproductos, producto terminado) esto es según especie, comparando lo registrado y lo real en cámaras * Realizan las actividades según lo indicado en “PDA02\_02\_Anexo\_Guía de trabajo”, procurando registrar todos los datos solicitados en la tabla. En caso que cuenten con un computador, Tablet o teléfono inteligente, pueden utilizar el anexo “PDA02\_03\_Anexo\_Planilla” para registrar los datos solicitados. En caso contrario, pueden utilizar el anexo “PDA02\_02\_Anexo\_Guía de trabajo” |
| **Cierre** | Docente | * Evaluar el desempeño de cada grupo durante la realización del taller, además de los aspectos actitudinales y uso del equipo de protección personal. * Retroalimentar en plenario reforzando el propósito de la jornada, la importancia de registrar de manera precisa y sistemática los datos en los instrumentos que las empresas determinen para mantener monitoreo de las existencias en sus cámaras/bodegas, además de atender dudas, inquietudes y hallazgos de los diferentes grupos de trabajo. * En plenario, fomentar la reflexión respecto al proceso de la actividad a través de preguntas tales como ¿Por qué consideran que es relevante, en relación al acopio y la guarda de productos agrícolas, la recopilación sistemática de los datos incluidos en bandímetro? ¿Qué amenazas al correcto registro de las existencias pudieron detectar en el proceso? En base a lo realizado en la actividad ¿Qué recomendaciones darían a la empresa para garantizar un correcto registro de las existencias? |
| Estudiante | * Participan de manera activa en el plenario, comunicando según la instrucción de tu docente sus dudas, inquietudes o hallazgos surgidos durante la actividad práctica. * Responden a preguntas realizadas por el docente respecto al proceso del taller y registran las respuestas que consideren relevante en sus cuadernos. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Cotona / Delantal | 1 | Responsable cada participante |
| Cofia | 1 | Responsable cada participante |
| Guante De Cabritilla | 1 | Responsable cada participante |
| Zapatos De Seguridad | 1 | Responsable cada participante |
| Procedimientos, Registros, Informes, Planillas | 1 set | Por grupo, entregado por el docente |
| Cuaderno, Lápiz Y Calculadora | 1 | Responsable cada participante |
| Parka Para Verificación En Cámara | 1 | Responsable cada participante |
| **Insumos** | | **Cantidad** |
| Jabón | | 1 L |
| Toalla de papel | | 1 rollo |

**Instrumento de Evaluación**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postcosecha y guarda de productos agrícolas | Control de inventario | Guía De Trabajo “PDA02\_02\_Anexo\_Guía de trabajo”** | | | | |
| **Nombre Estudiante** | | **RUN** | **Fecha** | **Nota** |
|  | |  |  |  |
| **OA** | (OA 3) Ejecutar prácticas de post cosecha, dirigidas al fruto y al predio, a fin de resguardar la calidad del producto y sustentabilidad del predio.  (OA 4) Ejecutar labores de acopio, clasificación y guarda de productos agrícolas diversos, de acuerdo a sus características fisiológicas y a sus destinos en el corto, mediano y largo plazo. | | | |
|
|
|
|
|
|
| **AE** | Almacena productos de distintas especies vegetales, considerando sus diferentes procesos de maduración, los factores que lo afectan, los requerimientos del mercado de destino y las normativas vigentes | | | |
|
|
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Nivel de desempeño** | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| 1.3 Realiza controles de inventario de los productos almacenados, de acuerdo a las indicaciones señaladas por sus superiores, asegurando la integridad e inocuidad de acuerdo a las normativa vigentes. | Verificar como en la empresa se Identifica lotes y sublotes, Bins, pallet, de cada lugar almacenado | 7 | 5% | 0,35 |
| Verificar según reporte del sistema y mediante el bandímetro que las existencias en cámara están en el lugar que corresponde según categoría, calibres, tipo de envases, mercado, etc. | 7 | 10% | 0,7 |
| Completa y entrega el Bandímetro | 7 | 15% | 1,05 |
| UDR3: Identifica y aplica procedimientos y técnicas específicas de una función de acuerdo a parámetros establecidos. | Verificar mermas, obtener porcentaje y donde están las mayores mermas | 7 | 15% | 1,05 |
| Verificar, lotes, sublotes, bins, pallet que están físicamente en la cámara, pero que no aparecen en el reporte. | 7 | 25% | 1,75 |
| COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | Identificar quién valida la información de existencia en cámara | 7 | 5% | 0,35 |
| Verificar si existe control diario de producto terminado y saldos por turno y quien lo valida | 7 | 5% | 0,35 |
| Verificar si se ocupa algún sistema en alguno de estas 4 áreas, si es solo un sistema integral o son varios sistemas que no se comunican bien entre sí. | 7 | 15% | 1,05 |
| Entrega informe del práctico por correo electrónico dentro de los 3 días del término del práctico. | 7 | 5% | 0,35 |
| OAG\_A: Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores | El vocabulario utilizado en el informe es claro y pertinente al contexto educativo | 7 | 0% | 0 |
|  | | **63** | **100%** | **7** |
| **Puntaje** | **%** | **Nota** |
| **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** | | |
|  |  | | |