**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Envasado y embotellado del vino |
| **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\_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 | COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidosCOM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidosEYR3: 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 serviciosCOM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos2.1 Opera la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad.2.2 Controla el envasado de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino. TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| 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.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.AE\_5: Realiza operaciones de regulación y ajustes de los equipos, maquinaria e instrumentos utilizados en las labores del proceso y tratamiento de vinos, de acuerdo con las instrucciones establecidas en el marco de eficiencia energética y cuidado ambiental. | 1.1 Acondiciona el vino de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente.1.2 Selecciona el envase del vino de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo.1.3 Verifica la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo. 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. |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | **Actitudes** |
| Manipular maquinarias e insumos para envasar y embotellar vino según orden de trabajo | Funciones y modos de uso de maquinarias para envasado y embotellado del vino | Demostrar prolijidad a la hora de realizar las tareas de envasado y embotellado |
| **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****“Envasado y embotellado del vino (Laboratorio enlace: 40 horas)** |
| **Preparación** | 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.
	+ **¿Cuál es la diferencia entre el envasado y embotellado del vino?**
	+ ¿**Qué medidas de seguridad se deben considerar durante esta actividad para prevenir algún tipo se accidente?**
 |
| **Ejecución** | Docente | * Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de envasado y embotellado del vino.
	+ ¿Qué requisitos debe cumplir el vino para ser envasado y embotellado?
	+ ¿Qué maquinas, equipos e insumos se utilizan en el envasado y embotellado del vino?
	+ ¿Qué practicas manufactureras se deben considerar durante el envasado y embotellado del vino?
* Revisar los videos (PDA01\_04\_Anexo\_Cápsula de video Envasado Manual) - (PDA01\_05\_Anexo\_Cápsula de video Envasado Mecánico) – (PDA01\_06\_Anexo\_Cápsula de video\_Maquinaria)
* Una vez vistos los videos el docente realiza las siguientes preguntas a los estudiantes.
	+ - ¿Qué máquinas asociadas a la producción vitivinícola pudieron identificar en los videos? ¿Cuáles son las funciones de cada una?
		- ¿Existen diferencias entre en envasado manual y mecánico del Vino?
		- ¿Por qué se aplica anhídrido de carbono a las botellas previo al envasado?
* Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con envasado y embotellado del vino según estándar de calidad y buenas practicas manufactureras.
* Distribuir la guía de trabajo N°1 “Envasado y embotellado de vinos” 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 guía de trabajo N°1 “Envasado y embotellado de vinos”
* 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 lo establecido en guía de trabajo N°1 “Envasado y embotellado de vinos”.
* 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 | 1. En relación a las actividades realizada durante el laboratorio responda las siguientes preguntas.
	* ¿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** |
| 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 envasado y embotellado del vino.** **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.* 1. **Alguno de ustedes ha trabajado envasando y embotellando vino.**
	2. ¿**Qué medidas de seguridad se deben considerar durante esta actividad para prevenir algún tipo de accidente?**

• Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado de la bodega vitivinícola.  |
| **Ejecución** | Docente | * 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 denominada “Envasado y Embotellado”, entre las que se encuentran:**
1. Acondicionar el vino
2. Seleccionar el envase del vino.
3. Registra la existencia de insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas)
4. Evalúa la higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos.
5. Operar la maquinaria de la línea de embotellado.
6. Controlar el envasado.
* Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta.
 |
| 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** denominada **“Envasado y Embotellado”** 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 | 45 unidades |
| Botella | 45 unidades |
| Corcho | 45 unidades |
| Tapones | 45 unidades |
| Etiquetas | 45 unidades |
| Maquina envasadora | Mínimo 1 Unidad |

|  |
| --- |
| Nombre de la Actividad: Practico N°1 **"Envasado y embotellado del vino”** |
| 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.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.AE\_5: Realiza operaciones de regulación y ajustes de los equipos, maquinaria e instrumentos utilizados en las labores del proceso y tratamiento de vinos, de acuerdo con las instrucciones establecidas en el marco de eficiencia energética y cuidado ambiental. |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 acondicionado de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **En un 50 a 74,9 %** del vino, es acondicionado de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | Un **25 a 49**,9 % del vino, es acondicionado de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente. | **Menos del 25 %** del vino, es acondicionado 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 envase del vino son seleccionados e acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo. | **En un 50 a 74,9 %** de los envase del vino son seleccionados e acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo. | Un **25 a 49,9 %** de los envase del vino son seleccionados e acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo. | **Menos del 25%** de los envase del vino son seleccionados e 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 %** la existencia de los insumos secos es verificados (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo.  | **En un 50 a 74,9% de** la existencia de los insumos secos son verificados (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Un 25 a 49,9 %** **de** la existencia de los insumos secos son verificados (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo.  | **Menos del 25 % de** la existencia de los insumos secos son verificados (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) 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. | Realiza mas de un 75 % **de 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.** | **Realiza entre un 50 a 74,9%** de 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. | **Realiza entre un 25 a 49,9%** de 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. | **Realiza menos de un 25% de 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 | **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 | **Normalmente** 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 | 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 | **En mas del 75 %** de las actividades 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 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 25 a 49,9%** de las actividades 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 | **Menos de un 25%** de las actividades 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 **muy satisfactoriamente** la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad. | Opera **satisfactoriamente** la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad. | Opera **normalmen**tela maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad. | **Opera regularmente** 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 de higiene y seguridad. | **En más del 75 %** de las actividades controla el envasado de acuerdo a la normativa de higiene y seguridad. | **En un 50 a 74,9%** de la actividades controla el envasado de acuerdo a la normativa de higiene y seguridad. | **En un 25 a 49,9%** de la actividades controla el envasado de acuerdo a la normativa de higiene y seguridad. | **Menos del 25%** de las actividades controla el envasado de acuerdo a la normativa de higiene y seguridad. | 4 | 10% | 0,4 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos. | **En más del 75 %** de la actividad o funciones trabaja colaborativamente. | **En un 50 a 74,9%**de la actividad o funciones trabaja colaborativamente. | **En un 25 a 49,9%**de la actividad o funciones trabaja colaborativamente. | **En menos de un 25%** de la actividad o funciones trabaja colaborativamente. | 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. | **Muy satisfactoriamente** analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | **Satisfactoriamente** 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. | **Regularmente** 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** |
|  |  |