**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 9**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | | Preparar lugares de acopio | | |
| **Especialidad** | | Agropecuaria | | |
| **Mención** | | Agricultura | | |
| **Módulo** | | Postcosecha y guarda de productos agrícolas | | |
| **Duración de la actividad** | | 20 horas | | |
| **Observaciones** | | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación | | |
| **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\_C: Realizar 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 desempeñadas. | | | AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa.  EYR3: Actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones.  UDR3: Identifica y aplica procedimientos y técnicas específicas de una función de acuerdo a parámetros establecidos. | |
| **Aprendizajes esperados** | | | **Criterios de Evaluación** | |
| Realiza labores de guarda de productos agrícolas según sus características fisiológicas, el mercado de destino y la normativa vigente respecto de prevención de riesgos | | | 4.1 Prepara distintos lugares de acopio para los diferentes productos clasificados por grado de perecibilidad y senescencia, de acuerdo con sus características. | |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | | | **Actitudes** |
| Manipular equipamiento e insumos para preparar los lugares de acopio de productos agrícolas | Condiciones recomendadas para acopio de diferentes productos agrícolas | | | Evidenciar prolijidad en la realización de tareas asociadas a la preparación de lugares de acopio |
| **Metodologías Seleccionadas** | | | Salida a terreno | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Centros de acopio, packing, bodegas y/o silos. |
| **Protocolo de seguridad** | |
| * 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**  **“Preparar lugares de acopio”** | | |
| **Preparación** | Docente | *(Esta actividad se realizará en distintos centros de acopio, packing, bodegas y/o silos. Considerar que la actividad de aprendizaje se realizará en 4 visitas de 5 horas)*   * Solicitar y confirmar visita al área de: Recepción, patio, proceso en packing, cámaras de pre-frio, cámara de frio, bodega, con la posibilidad de que participantes puedan desarrollar tareas de preparación de los lugares en los que se realiza acopio de los * Solicitar además la posibilidad de efectuar ordenamiento del lugar y de poder verificar con alguna planilla de control disponible por la empresa. * 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 grupos de 3 personas con anticipación para el desarrollo de la actividad y fomentar la elección de un estudiante como representante del grupo, quien tendrá la función de comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Obtener los siguientes documentos y entregar a cada grupo, según tarea asignada: * Instructivo de higiene y seguridad de la empresa a visitar * Informe de estándar mínimo de calidad de mobiliario, equipos, herramientas. * Inventario de los equipos, mobiliario, herramientas * Planilla de control de tratamiento de productos desinfectantes, fungicida, bactericida para las distintas áreas. * Planilla de control de entrega y recepción de equipos, herramientas e insumos * Croquis o fotografías de ubicación de mobiliario, equipos, herramientas * Listado de personal necesario, perfil y asignaciones o labores que realizarán |
| **Ejecución** | Docente | * Indicar que el propósito de la jornada es identificar como se realiza y realizar la preparación de los lugares de acopio disponibles en la empresa a visitar, considerando tanto las características de los elementos y mobiliario de la empresa, como también las peculiaridades de los productos agrícolas trabajados en la empresa. * Solicitar a los participantes ponerse el EPP correspondiente antes de ingresar al packing, cámara, bodega, silo, baños comedores, oficinas, etc., de acuerdo a la rúbrica.: cotona/delantal, cofia, guantes de nitrilio y/o cabritilla, zapatos de seguridad, cuaderno, lápiz y calculadora y llevar los procedimientos, registros, informes y planillas necesarias. * Entregar instructivo de seguridad de la actividad y señalar lo que se puede o no realizar en el transcurso de esta. Ej. Sacar fotos, lugares prohibidos, tránsito, etc. * Asignar a cada grupo un área de la empresa en la que se realice acopio de productos y establecer sistema de rotación en las áreas para la realización de las actividades. * Según instructivo de la actividad “PDA09\_02\_Anexo\_Guia de Trabajo 16”, y junto con solicitar la realización de las tareas de preparación de los lugares de acopio orientados por un profesional de la empresa o por el mismo docente, solicitar a los participantes realizar la verificación del inventario en áreas de recepción, patio, proceso en packing, cámaras de pre-frío, cámara de frío o bodega según se disponga, registrando tanto los detalles de cada elemento o mobiliario, la cantidad de estos, el estado en el que se encuentran y la preparación requerida de cada uno de estos elementos según lo observado en la empresa o sus conocimientos previos. * Solicitar el dibujo de croquis en “PDA09\_02\_Anexo\_Guia de Trabajo 16” de cada una de las áreas asignadas a preparar por cada visita, indicando con el número del listado anterior donde se ubica cada mobiliario o elemento incluido en el inventario. * Realizar seguimiento por cada grupo mediante la pauta de cotejo y rúbrica, fotos, del cumplimiento de los instructivos de la actividad, y procedimientos de seguridad e higiene de la empresa. * Solicitar que se consideren los datos recopilados en cada visita a la hora de completar informe incluido en archivo “PDA09\_03\_Anexo\_Guia de Trabajo 17”. |
| Estudiante | * Lee atentamente el protocolo de seguridad y la rúbrica de evaluación que te entregó tu docente. * Usa el EPP indicado por tu docente (cotona, delantal, Pechera, Cofia, Guantes de nitrilo y/o cabritilla, Zapatos de seguridad/ botas de agua) y no olvides llevar los utensilios necesarios para la actividad (cuaderno, lápiz y calculadora, además de las planillas de registro necesarias) antes del ingreso a las áreas de la empresa que se te asignen en cada sesión (recepción, patio, proceso en packing, cámaras de pre-frío, cámaras de frío o bodega) * Utiliza jabón y toallas de papel, para lavarse las manos antes durante y al finalizar la actividad. * Agrúpate según las instrucciones de tu docente, e identifica al líder de tu grupo, a quien deberás comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Realiza las actividades indicadas en la guía “Verificación de inventario y croquis”, completando los datos dependiendo de la cantidad y estado de cada uno de los productos * Desarrolla el croquis de las diferentes zonas visitadas según las instrucciones contenidas en la guía “Verificación de inventario y croquis” |
| **Cierre** | Docente | * Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales y uso del equipo de protección personal. * Al finalizar la actividad, retroalimente en plenario reforzando el propósito de la jornada, la importancia de los procesos de preparación realizados y la relevancia de la organización de las diferentes áreas para garantizar la calidad del producto, además de atender dudas, inquietudes, hallazgos de los estudiantes en la actividad en terreno. |
| Estudiante | * Participa de manera activa en el plenario, comunicando a través de tu líder de grupo o de manera personal (según la instrucción de tu docente) tus dudas, inquietudes o hallazgos surgidos durante la actividad práctica. * Organiza con tu grupo el traspaso de la información recopilada a archivo “PDA09\_03\_Anexo\_Guia de Trabajo 17” y asegúrate que hagan entrega de esta versión dentro de 3 días hábiles de haberse terminado la actividad práctica |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Cotona, Delantal Y Pechera | 1 | Responsable cada participante |
| Cofia | 1 | Responsable cada participante |
| Guantes De Nitrilo Y/O Cabritilla | 1 | Responsable cada participante |
| Zapatos De Seguridad/ Botas De Agua | 1 | Responsable cada participante |
| Lápiz Y Calculadora | 1 | Responsable cada participante |
| Procedimientos, Registros | 1 | Por grupo, entregado por el docente |
| **Insumos** | | **Cantidad** |
| Jabón | | 1 L |
| Toalla de papel | | 1 rollo |

**Instrumento de Evaluación**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad: Mención Agricultura | Preparar lugares de acopio**  **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** | Realiza labores de guarda de productos agrícolas según sus características fisiológicas, el mercado de destino y la normativa vigente respecto de prevención de riesgos. | | | | | | |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Indicadores**  **(Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | | | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Excelente (7)** | **Bueno (5)** | **Insatisfactorio (1)** |
| 4.1 Prepara distintos lugares de acopio para los diferentes productos clasificados por grado de perecibilidad y senescencia, de acuerdo con sus características. | Logra preparar todos los lugares de acopio para los diferentes productos de acuerdo a sus características | Logra preparar algunos lugares de acopio para los diferentes productos de acuerdo a sus características | No logra preparar distintos lugares de acopio para los diferentes productos de acuerdo a sus características | 7 | 30% | 2,1 |
| UDR3: Identifica y aplica procedimientos y técnicas específicas de una función de acuerdo a parámetros establecidos. | Sigue todas las instrucciones del procedimiento de higiene y seguridad de la empresa: - Utilizar EPP - Evitar botar residuos al suelo - Mantener una correcta higiene personal, con especial énfasis en el lavado regular de manos - Transitar únicamente por lugares autorizados - Precauciones para evitar accidentes | Sigue solamente algunas de las siguientes instrucciones del procedimiento de higiene y seguridad de la empresa: - Utilizar EPP - Evitar botar residuos al suelo - Mantener una correcta higiene personal, con especial énfasis en el lavado regular de manos - Transitar únicamente por lugares autorizados - Precauciones para evitar accidentes | No sigue ninguna de las siguientes instrucciones del procedimiento de higiene y seguridad: - Utilizar EPP - Evitar botar residuos al suelo - Mantener una correcta higiene personal, con especial énfasis en el lavado regular de manos - Transitar únicamente por lugares autorizados  - Precauciones para evitar accidentes | 7 | 20% | 1,4 |
| AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | Se desempeña con autonomía en todas las actividades y funciones especializadas desarrolladas en el práctico de acuerdo al instructivo. | Se desempeña con autonomía solamente en algunas de las actividades y funciones especializadas desarrolladas en las actividades de acuerdo al instructivo. | No se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas desarrolladas en las actividades de acuerdo al instructivo. | 7 | 20% | 1,4 |
| EYR3: Actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones. | Actúa siempre acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones | Actúa en algunas oportunidades de acuerdo al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones | No actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones | 7 | 30% | 2,1 |
| OAG\_C: Realizar 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 desempeñadas. | Evidencia prolijidad tanto en las tareas de embalaje como en la confección del informe final | Evidencia prolijidad en las tareas de embalaje o en la confección del informe final | No evidencia prolijidad ni en las tareas de embalaje ni en la confección del informe final | 7 | 0% | 0 |
|  | | | | **28** | **100%** | **7,0** |
| **Puntaje**  **Actividad** | **%**  **Actividad** | **Nota**  **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** | | |
|  |  | | |