**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | | Revisión del producto | | |
| **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\_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. | | | EYR3: Actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones  INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades | |
| **Aprendizajes esperados** | | | **Criterios de Evaluación** | |
| Desarrolla labores de acopio y clasificación en el packing, considerando las características del producto, las exigencias del mercado de destino, eficiencia energética y la normativa de seguridad e higiene vigente. | | | 2.1 Revisa la temperatura de los productos cosechados con los instrumentos apropiados y la registra en los formularios existentes.  2.2 Pesa y registra la producción embalada en diferentes envases según el mercado de destino.  2.3 Selecciona, limpia y prepara eficientemente los productos agrícolas según los estándares de calidad de este y procedimientos habituales del sector productivo.. | |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | | | **Actitudes** |
| Manipular productos agrícolas y diferentes instrumentos para determinar el estado de estos | Productos agrícolas; Índices esperados para productos agrícolas | | | Demostrar interés por conocer los índices esperados y procedimientos de medición de estos en diferentes productos agrícolas |
| **Metodologías Seleccionadas** | | | Salida a terreno | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Zona de recepción de empresa agrícola |
| **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**  **“Revisión del producto (4 salidas de 5 hrs.)”** | | |
| **Preparación** | Docente | * Solicitar y confirmar visita al área de recepción y de productos terminados de una empresa con fruta o vegetales almacenados, bodega de almacenamiento (ejemplo: papas, zapallo, cebollas). En caso de tratarse de un silo, deseable que almacene arroz o maíz para el desarrollo de la actividad. * 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 4 a 6 estudiantes con anticipación para el desarrollo de la actividad y dentro de lo posible designar una estudiante mujer como representante del grupo, quien tendrá la función de comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Obtener los siguientes registros y entregar a cada grupo, según tarea asignada: * Reporte de recepción de fruta, grano, tubérculo del lugar a visitar (de una fecha específica) * Planilla de recepción de calidad, la cual debería señalar; rango de calibre en %, condición, pureza varietal, lote, tipo de envase, fecha de cosecha, huerto, cuartel, proveedor. * Planilla de control de tratamiento de productos previo al almacenaje, o a proceso; Hidrocooler, poso de recepción, temperatura, humedad, smartfresh, tratamiento fungicida, bactericida, fungistático, curado, tiempo, fecha, etc. * Planilla de control y entrega de producto terminado al área de almacenamiento * Asignar a cada grupo orden en que realizarán cada uno de los procesos de control, siguiendo instrucciones contenidas en cada planilla. |
| **Ejecución** | Docente | * Presentar video “PDA04\_05\_Anexo\_Video Animada 1” y realizar preguntas de comprensión respecto a los aspectos claves de los procesos desarrollados en la revisión al recibir el producto, con especial énfasis en los implementos utilizados y los pasos sugeridos en el video para realizar esta revisión. * Presentar video “PDA04\_04\_Anexo\_Video Grabada 1” y realizar preguntas de comprensión respecto a los aspectos claves al evaluar la madurez de diferentes frutas, con especial énfasis en los implementos utilizados y los pasos sugeridos en el video para realizar esta revisión. * Indicar que el propósito de la jornada es determinar el estado de diferentes frutas a través de la realización de procesos de revisión con diferentes implementos y utensilios en el marco de las fases previas a la guarda y al acopio de estas. * Solicitar a los participantes ponerse el EPP correspondiente (cofia, delantal, parka, guante de cabritilla, guante de nitrilo, zapato de seguridad) y llevar los utensilios necesarios (Cuaderno, Lápiz y calculadora, procedimientos, registros, informes, planillas) antes de ingresar al Packing, cámara, bodega, silo o lugar asignado. * 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 * Según instructivo de la actividad, solicitar a los participantes realizar la verificación en el área de recepción de materia prima o producto terminado, e indicar que se debe hacer envío de informe contenido en archivo “PDA04\_06\_Anexo\_Informe” al finalizar el proceso. * 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. |
| Estudiante | * Agrúpate según las instrucciones de tu docente, e identifica al líder de tu grupo, a quien deberás comunicar inquietudes, sugerencias, hallazgos y contingencias. * Lee atentamente el protocolo de seguridad y la rúbrica de evaluación que te entregó tu docente. * Observa el video “PDA04\_05\_Anexo\_Video Animada 1” y responde a preguntas de comprensión respecto a los aspectos claves de los procesos desarrollados al recibir el producto * Observa el video y responde a preguntas de comprensión respecto a los aspectos claves de los procesos desarrollados al evaluar la madurez de diferentes frutas. * Usa el EPP indicado por tu docente (cotona, delantal, parka, cofia, guante de nitrilo, cabritilla, zapatos de seguridad) y no olvides llevar los utensilios necesarios para la actividad (cuaderno, lápiz y calculadora, además de las planillas de registro necesarias) * Realiza las actividades indicadas en la guía “PDA04\_02\_Anexo\_Guia de Trabajo 6”, completando los datos dependiendo de que área, producto o tipo de producto te fue asignado en cada visita. * En caso de que la empresa no tenga implementados algunos de los registros solicitados, sugerir en el informe como se podrían implementar. |
| **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 mantener registros según los diferentes requerimientos y procesos a los que se someten las especies en el lugar de la visita, 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 un medio digital 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/ Parka | 1 | Responsable cada participante |
| Cofia | 1 | Responsable cada participante |
| Guante De Nitrilo, Cabritilla | 1 | Responsable cada participante |
| Zapatos De Seguridad | 1 | Responsable cada participante |
| Cuaderno, Lápiz Y Calculadora | 1 | Responsable cada participante |
| Procedimientos, Registros, Informes, Planillas | 1 | Por grupo, entregado por el docente |
| **Insumos** | | **Cantidad** |
| Jabón | | 1 L |
| Toalla de papel | | 1 rollo |

**Instrumento de Evaluación**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre de la Actividad: Manejos postcosecha y guarda de productos agrícolas | revisión de productos |  Guía De Trabajo “PDA04\_02\_Anexo\_Guia de Trabajo 6” | | | | | | | |
| 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 | Desarrolla labores de acopio y clasificación en el packing, considerando las características del producto, las exigencias del mercado de destino, eficiencia energética y la normativa de seguridad e higiene vigente. | | | | | | |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Nivel de desempeño** | | | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Excelente (7)** | **Bueno (5)** | **Insatisfactorio (1)** |
| 2.1 Revisa la temperatura de los productos cosechados con los instrumentos apropiados y la registra en los formularios existentes. | Revisa y registra todas las temperaturas y otros parámetros. | Revisa y registra la temperatura y otros parámetros solicitados solo de algunos de los frutos analizados. | No revisa ni tampoco registra la temperatura y otros parámetros solicitados. | 7 | 25% | 1,75 |
| 2.2 Pesa y registra la producción embalada en diferentes envases según el mercado de destino. | Realiza el registro en la planilla de control de peso de todos los productos terminados y subproductos de las cámaras, bodegas, etc | Realiza el registro en la planilla de control de peso de algunos de los productos terminados y subproductos de las cámaras, bodegas, etc | No realiza el registro en la planilla de control de peso los productos terminados y subproductos de las cámaras, bodegas, etc | 7 | 25% | 1,75 |
| 2.3 Selecciona, limpia y prepara eficientemente los productos agrícolas según los estándares de calidad de este y procedimientos habituales del sector productivo.. | Presenta todos los registros, planillas de calidad y categoría, fotos, informe de acuerdo al instructivo del práctico | Realiza el registro, solo de algunas planillas de calidad o estas están incompletos, fotos, de acuerdo al instructivo del práctico | No realiza el registro de las planillas de calidad y categoría, fotos de acuerdo al instructivo del práctico | 7 | 25% | 1,75 |
| EYR3: Actúa acorde al marco de sus conocimientos, experiencia y alcance de sus actividades y funciones. | Sigue todas las instrucciones de higiene y seguridad: Se observa lavado de manos varias veces durante el taller; No bota residuos en el suelo; Usa implementos EPP durante todo el taller; Delantal o cotona; Guantes de nitrilo y/o cabritilla; cofia; mascarilla; zapatos de seguridad. | Sigue algunas de las instrucciones de higiene y seguridad, entre ellas: -No se lava las manos al ingresar al laboratorio -Usa solo un implemento del EPP cuando se le avisa -Bota residuos en el suelo. | No sigue las instrucciones de higiene y seguridad, entre ellas: -No se lava las manos al ingresar al laboratorio -Usa solo un implemento del EPP cuando se le avisa -Bota residuos en el suelo. | 7 | 10% | 0,7 |
| INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades | Presenta el informe con todas las actividades, según el instructivo del práctico | Presenta solo alguna de las actividades, según el instructivo | No presenta informe del practico, según el instructivo del práctico | 7 | 15% | 1,05 |
| OAG\_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. | Evidencia en las observaciones y registros de su informe haber leído y comprendido lo solicitado en menos del 35% de las instrucciones | Evidencia en las observaciones y registros de su informe haber leído y comprendido lo solicitado entre el 35% y el 75% de las instrucciones | Evidencia en las observaciones y registros de su informe haber leído y comprendido lo solicitado en más del 75% de las instrucciones | 7 | 0% | 0 |
|  |  |  |  | **42** | **100%** | **7,0** |
|  |  |  |  | **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** | | |
|  |  | | |