

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Postcosecha y guarda de productos agrícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Sistemas de almacenaje en cámaras de frío
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	18 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>3.</b> Desarrolla labores de postcosecha para resguardar la calidad del producto según uso eficiente de insumos, asegurando cuidado energético y ambiental.</p>	<p>3.2 Maneja el funcionamiento del sistema de almacenaje de postcosecha según las especificaciones técnicas de la especie, destino de la producción y estándares de calidad, respetando las normas de seguridad y eficiencia energética.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	<p>Visita a empresa Guía de trabajo y guía de observación</p>

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

### PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

#### Docente:

- › Selecciona un video sobre cámara de frío en un *packing*.
- › Coordina y consigue permisos para la visita a un *packing* de frutas y otro de hortalizas.
- › Coordina y consigue un medio de transporte desde el liceo al *packing* y de regreso al liceo.
- › Prepara una guía de trabajo para que los y las estudiantes desarrollen en terreno.

#### Recursos:

- › Video sobre cámaras de frío en un *packing*.
- › Medio de transporte.
- › *Packing* para ser visitados.
- › Guía de trabajo para investigar sobre conservación.
- › Pauta de observación para utilizar en visita.
- › Acceso a biblioteca e internet para investigar y profundizar sobre postcosecha de productos agrícolas.
- › Permisos de apoderados para que los y las estudiantes salgan de visita a la empresa.



DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

<p><b>EJECUCIÓN</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En grupos de tres, y según la pauta, investigan las diferentes alternativas de conservación de frutos, la posibilidad de almacenaje en postcosecha, los parámetros de calidad y la condición de los productos agrícolas.</li> <li>› Junto a la o el docente, visitan plantas exportadoras, observando los diferentes tipos de almacenamiento y conservación de frutos.</li> <li>› En el <i>packing</i> registran la información en una guía de observación e identifican daños y defectos que pueden sufrir los frutos u hortalizas.</li> <li>› Además, apuntan en la pauta entregada el procedimiento del control de calidad de los frutos.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Presenta un video sobre el funcionamiento de cámaras de frío en un <i>packing</i> y entrega una pauta de trabajo.</li> <li>› Con el apoyo de algún trabajador calificado del <i>packing</i>, realiza una demostración de uso de las cámaras de frío.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Cada grupo expone sobre la investigación realizada, de acuerdo a las temáticas indicadas por la o el docente.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Al regreso a clases en el establecimiento, comparte con sus estudiantes las observaciones realizadas en la visita a terreno y las analizan, teniendo en cuenta la investigación realizada antes de la visita.</li> <li>› Se destaca lo aprendido, resaltando errores y aciertos identificados en el manejo de postcosecha y uso de cámaras de frío.</li> </ul>

3.