

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Postcosecha y guarda de productos agrícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepción, embalaje y almacenamiento
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	18 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p><b>2.</b> Desarrolla labores de acopio y clasificación en el <i>packing</i>, considerando las características del producto, las exigencias del mercado de destino, eficiencia energética y la normativa de seguridad e higiene vigente.</p>	<p>2.1 Revisa la temperatura de los productos cosechados con los instrumentos apropiados y la registra en los formularios existentes.</p> <p>2.2 Pesa y registra la producción embalada en diferentes envases según el mercado de destino.</p> <p>2.3 Selecciona, limpia y prepara eficientemente los productos agrícolas según los estándares de calidad de este y procedimientos habituales del sector productivo.</p> <p>2.5 Ejecuta cuidadosamente las operaciones de embalaje según los requerimientos del mercado de destino y el cultivo.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad de terreno y pauta de registro

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:

- › Organiza y coordina la realización de una clase en terreno, visitando una empresa agrícola.
- › Prepara una guía de trabajo grupal sobre labores de acopio y clasificación en *packing*, considerando las características del producto a embalar, el mercado de destino y sus exigencias, y los estándares de calidad que se persiguen en cada caso.
- › Prepara una clase expositiva con los tipos de controles que se efectúan en la recepción de frutos cosechados.
- › Prepara una exposición de cierre sobre exigencias de los mercados según el destino, considerando la eficiencia energética, y la normativa de higiene y seguridad exigidas.

#### Recursos:

- › Autorización para hacer pasantía en *packing*.
- › Medio de transporte.
- › Guía de trabajo.
- › Acceso a biblioteca e internet.



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>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› En una clase expositiva, presenta los tipos de controles que se efectúan en la recepción de frutos cosechados, y entrega una pauta guía para investigar el tema.</li> </ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Se organizan en grupos de tres o cinco personas.</li> <li>› Investigan sobre los tipos de muestreo que se realizan a los frutos en el proceso de recepción y control de calidad.</li> <li>› Investigan sobre los diferentes tipos de embalajes de frutos.</li> <li>› En ambos procesos utilizan la pauta entregada.</li> <li>› Una vez en la empresa, toman muestras de frutos en el proceso de recepción y evalúan la calidad y condición del producto a la entrada del proceso. Todo lo anterior debe ser guiado por su docente.</li> <li>› Posteriormente, aún en la empresa, manipulan los diferentes tipos de embalajes y embalan frutos según el mercado de destino. Utilizan la guía entregada en clases.</li> </ul>
<p><b>CIERRE</b></p>	<p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Al regresar al establecimiento, los grupos analizan la experiencia vivida, teniendo como guía la pauta de trabajo entregada para el registro de la misma.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Realiza una orientación durante el trabajo de grupos.</li> <li>› Luego, junto a sus estudiantes, analiza las variables que influyen en el almacenamiento de frutos, considerando especialmente las labores de acopio y clasificación de los productos agrícolas.</li> <li>› Discute con el curso las diferencias y similitudes cuando se trata de productos frutícolas, hortícolas o flores.</li> <li>› Concluye destacando las diversas exigencias de los mercados según el destino, considerando la eficiencia energética, y la normativa de higiene y seguridad exigidas.</li> </ul>

3.