**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Manejo de bodegas |
| **Duración de la actividad** | 30 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| **OA 5**Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas. |
| **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 interlocutores.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.OAG\_H: Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas. | INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones.COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos.AUT 3 Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| Recibe y entrega productos terminados, manteniendo el control de los niveles de inventario definidos por la empresa, e implementando un uso eficiente de los recursos. | 1.1 Recepciona y entrega productos terminados de acuerdo a las normas y los procedimientos de logística de la empresa, revisando que los documentos de recepción y entrega concuerden con las especificaciones de cantidad, tipo, etc., de los productos recibidos y entregados. Tras eso, registra dicha información en formatos establecidos.1.3 Mantiene registro actualizado, ya sea en forma manual y/o digital de la información de entrada y salida de los productos de bodega. |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | **Actitudes** |
| Desarrollar tareas de recepción y entrega de productos según protocolos establecidos | Métodos de gestión logística de productos en almacenaje y tareas asociadas a cada uno | Evidenciar comportamiento y lenguaje pertinente a la situación formativa |
| **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****“Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega. (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.
1. **¿Alguien de ustedes a completado la información requerida en una guía de despacho y/o factura electrónica?**
2. **¿Qué precauciones se deben considerar al momento de emitir una guía de despacho y/o factura electrónica?**
 |
| **Ejecución** | Docente | * Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Índices de madurez, cosecha y transporte de uva vinífera.
1. **¿Cuáles son las partes de una guía de despacho y/o facturas electrónicas?**

1. **¿Qué valor tiene la multa cursada por Servicio de Impuesto Interno al no trasladar una mercadería sin su guía de despacho?**
2. **¿Cuánto tiempo tiempo de validez tiene una guía de despacho y factura electrónica luego de ser emitida**
* Revisar el video “Logística de Bodega” ***(PDA01\_04\_Anexo\_Cápsula de video\_Logística de bodega)*** y realizar las siguientes preguntas a los estudiantes:
	+ - Explique en qué consiste los siguientes métodos de Gestión Logística utilizados en bodega.
	1. **Método FIFO.**
	2. **Método LIFO.**
	3. **Método FEFO**.
* Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con el criterio de evaluación.
* Distribuir las guías de trabajo 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 Aprendizaje Basado en Problema según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1 denominada** “**Registros Logisticos de Bodega”.**
* Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales
 |
| Estudiante | * Escuchan atentamente las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar en el laboratorio de Enlace según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1** **denominada “Registro Logístico de Bodegas”**
* Hacen uso de un computador en el laboratorio de enlace para el desarrollo de la actividad designada.
* Generan un informe del Aprendizaje Basado en según lo señalado en la Guía de **trabajo N°1 denominada “Registro Logístico de Bodegas”**
* 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 | E**n relación a las actividades realizada durante el laboratorio responda las siguientes preguntas.** 1. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
2. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
3. **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?**
 |
| Estudiante | E**n relación a las actividades realizada durante el laboratorio responda las siguientes preguntas.** 1. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
2. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
3. **¿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****“Registro logístico de bodegas (Salida a terreno: 10 horas)** |
| **Preparación** | Docente | **Esta actividad se realizará en una bodega vitivinícola.****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 relacionada con **Registros de Bodega.**1. **¿Alguien de Ustedes a participado en el Registro de Ingresos y egreso de productos vitivinícolas de la bodega?**
2. **¿Porque es importante tener un registro de ingreso y egreso de productos vitivinícolas de una bodega?**

• Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado del predio donde se realizará la actividad práctica. |
| **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 “Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega”, entre las que se encuentran.**
1. **Análisis de guías de despachos.**
2. **Análisis de Facturas.**
3. **Registro de inventarios.**

**Al finalizar la salida el docente realiza las siguientes preguntas:**1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar un inventario de productos vitivinícola en una bodega vitivinícola?**
 |
| 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 la Guía de Trabajo N°2 **“Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega”,** 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.Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe de la visita a terreno según lo establecido en Guía de Trabajo N°2 denominada **“Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega”,** |
| **Cierre** | Docente | **En relación a las actividades realizada durante la salida a terreno 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** |
| 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 |
| Fotocopias de guía de despachos |  45 Unidades |
| Fotocopias de Facturas | 45 Unidades |
| Registro de inventario | 45 copias |

**Rubrica.**

|  |
| --- |
| Nombre de la Actividad: Manejos Vitivinícolas | **Ingreso y Egreso de productos vitivinícolas de una bodega** | |
| Nombre Estudiante:  | RUN: | Fecha:  | Nota: Nota Actividad |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| OA | OA 5:Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas. |
|  |
| AE | Recibe y entrega productos terminados, manteniendo el control de los niveles de inventario definidos por la empresa, e implementando un uso eficiente de los recursos. Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Destacado (7)** | **Satisfactorio (5)** | **Puede mejorar (3)** | **No logrado (1)** |  |  |  |
| 1.1- Recepciona y entrega productos terminados de acuerdo a las normas y los procedimientos de logística de la empresa, revisando que los documentos de recepción y entrega concuerden con las especificaciones de cantidad, tipo, etc., de los productos recibidos y entregados. Tras eso, registra dicha información en formatos establecidos. | El estudiante aplica los pasos correctos para la ejecución de la tarea, siguiendo las indicaciones del enólogo establecidas en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante aplica la mayoría de los pasos para la ejecución de la tarea, siguiendo las indicaciones que el enólogo establece en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante aplica algunos de los pasos para la ejecución de la tarea, sigue la mayoría de las indicaciones establecidas por el enólogo en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante no reconoce los pasos a seguir para ejecutar la tarea, no sigue las indicaciones el protocolo interno de trabajo que establece el enólogo. | 7 | 30% | 2,1 |
| 1.3- Mantiene registro actualizado, ya sea en forma manual y/o digital de la información de entrada y salida de los productos de bodega. | El estudiante aplica los pasos correctos para la ejecución de la tarea, siguiendo las indicaciones del enólogo establecidas en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante aplica la mayoría de los pasos para la ejecución de la tarea, siguiendo las indicaciones que el enólogo establece en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante aplica algunos de los pasos para la ejecución de la tarea, sigue la mayoría de las indicaciones establecidas por el enólogo en el protocolo interno de trabajo. | El estudiante no reconoce los pasos a seguir para ejecutar la tarea, no sigue las indicaciones el protocolo interno de trabajo que establece el enólogo. | 7 | 25% | 1,75 |
| INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. | El estudiante enumera y ordena los materiales y dispone las herramientas para el correcto montaje de la línea completa. | El estudiante enumera y ordena la mayoría de los materiales y dispone las herramientas para el correcto montaje de la línea completa. | El estudiante enumera y ordena algunos de los materiales y reconoce vagamente las herramientas para el correcto montaje de la línea completa. | El estudiante no logra enumerar y ordenar los materiales y las herramientas para el correcto montaje de la línea completa. | 7 | 15% | 1,05 |
| COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos | El estudiante elabora un check list de todos los materiales entregados y utilizados durante el práctico y lo entrega a su docente al terminar la clase. | El estudiante elabora un check list pero faltan algunos materiales utilizados. Lo entrega al término de la clase. | El estudiante elabora un chek list, pero está incompleto, falta mucha información. Lo entrega al término de la clase. | El estudiante no entrega check list del material entregado y utilizado durante el práctico. | 7 | 15% | 1,05 |
| AUT 3 Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | El estudiante logra completar el correcto ensamble de la línea sin necesidad de la intervención del ente supervisor. | El estudiante logra completar el correcto ensamble de la línea con una mínima intervención del ente supervisor. | El estudiante logra completar el correcto ensamble de la línea con la intervención del ente supervisor. | El estudiante no logra completar el correcto ensamble de la línea a pesar de la intervención del ente supervisor. | 7 | 15% | 1,05 |
| 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 interlocutores. | El estudiante aporta con conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal y el vagaje cultural en el área | El estudiante aporta con conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal | El estudiante aporta con algunos conocimientos individuales a la clase | El+A20:E21 estudiante no aporta o comparte sus conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal o el bagaje cultural en el área | 0 | 0% | 0 |
| 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. | El estudiante aporta con conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal y el bagaje cultural en el área | El estudiante aporta con conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal | El estudiante aporta con algunos conocimientos individuales a la clase | El estudiante no aporta o comparte sus conocimientos individuales a la creación de conocimiento grupal o el bagaje cultural en el área | 0 | 0% | 0 |
| OAG\_H: Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas. | El estudiante comprende significativamente la importancia de su función en la cadena de valor del producto final. | Detecta algunos elementos que puedan ser causal de situaciones de riesgo basado en su entorno, o las herramientas o su equipo de protección personal. | Evalúa superficialmente su entorno de trabajo, herramientas y elementos de protección personal con el objetivo de prevenir situaciones de riesgo o enfermedades ocupacionales. | No logra evaluar situaciones de su entorno, herramientas, de sus elementos de protección personal con el objetivo de prevenir situaciones de riesgo o enfermedades ocupacionales. | 0 | 0% | 0 |
|  |  |  |  |  | **35** | **100%** | **7,0** |
|  |  |  |  |  | **Puntaje** | **Puntaje** | **Puntaje** |
|  |  |  |  |  | **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** |
|  |  |