

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Cosecha de especies acuícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Cosecha de ostiones
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	4 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Cosecha ejemplares de la especie hidrobiológica cultivada, aplicando técnicas de acuerdo a los estándares de calidad establecidos.</p>	<p>1.1 Prepara los equipos y materiales necesarios para realizar el proceso de cosecha, de acuerdo a los procedimientos pertinentes a la especie.</p> <p>1.2 Comprueba que los ejemplares que serán cosechados cumplen con los requisitos de calidad exigidos por el mercado (tamaño, forma, color de carne y aspectos zoonosológicos) de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p> <p>1.3 Realiza la cosecha, extrayendo los ejemplares según la técnica definida para cada especie, las normas de seguridad y cuidado del medio ambiente.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Demostración guiada

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:

- › Prepara los materiales para la cosecha de ostiones (linternas, perl-net, formulario de registro, pie de metro, etc.), formato de registro e instrumento de evaluación (lista de cotejo).
- › Comunica el objetivo de la clase, la importancia de la verificación de los estándares de calidad y manipulación en el proceso de cosecha de ostiones, y las medidas de seguridad al trabajar con instrumental digital.
- › Informa cómo se va a evaluar lo aprendido y corregir los errores.

Recursos:

- › Taller de especialidad con sistemas de cultivo de ostiones.
- › Linternas.
- › Perl-net.
- › Formularios de registro de cosecha.
- › Pie de metro.
- › Elementos para manipular los ostiones.
- › Elementos de protección personal.
- › Sistema de almacenaje de producto cosechado.

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

EJECUCIÓN	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Muestra a los y las estudiantes la forma en que se realiza el proceso de cosecha:<ul style="list-style-type: none">- Preparación de equipos y sistemas de cultivo.- Extracción y vaciamiento de unidades de cultivo.- Selección de individuos (eliminación de ostiones muertos, selección del tamaño requerido para la cosecha, etc.).- Almacenaje en condiciones de salubridad obligatorias y acopio de las unidades de cultivo sucias, de acuerdo a la normativa sanitaria y de seguridad vigente y a procedimientos establecidos por la empresa.› Explica la utilización de los formularios de registro. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realizan las operaciones de cosecha, en forma silenciosa, en cada uno de los sistemas de cultivo indicados por el o la docente, registrando cada vez la información y explicando en paralelo cada uno de los pasos que llevan a cabo y por qué se realizan.› Reconocen los puntos críticos en la ejecución de la operación de cosecha y su importancia.› Ejercitan individualmente.
CIERRE	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Evalúa individualmente a los y las estudiantes con lista de cotejo.› Invita a los y las estudiantes a investigar acerca del registro de extracción de ostiones en los últimos cinco años en la región de Coquimbo, considerando la importancia en la economía de la región.