



**INSTRUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE INSTRUMENTO DE
EVALUACIÓN DE APRENDIZAJES Y METODOLOGÍA ASISTENCIAS
TÉCNICAS**

+Capaz

MUJER EMPRENDEDORA, 2017



PRESENTACIÓN

2

Los lineamientos metodológicos que se entregan a continuación tienen por objetivo poner a disposición de los Oferentes las **directrices generales** para el **diseño de un instrumento de evaluación de aprendizajes** y la construcción del diseño metodológico en el contexto del **programa Más Capaz línea mujer emprendedora**, el cual busca que las participantes aumenten sus competencias técnicas y blandas, logrando una mayor participación en el área de emprendimiento a nivel país.

Para este concurso, **se requerirá como parte de la propuesta técnica el diseño de un Instrumento de Evaluación de Aprendizajes de Salida para los Módulo técnico del plan formativo “Gestión de Emprendimientos”, como también la elaboración de un plan metodológico de las asistencias técnicas del mismo plan formativo.**

El material de apoyo para el desarrollo del instrumento de evaluación y la metodología de asistencias técnicas corresponde a dos tipos de manuales: **Manual para emprendedoras (participantes) y manual para facilitador**, donde se describe de manera detallada contenidos, unidades, desarrollo paso a paso.

Un instrumento de Evaluación de Aprendizajes es la herramienta concreta que contiene los criterios e indicadores a través de los cuales se determina el nivel de logro de los aprendizajes alcanzados por el participante al momento de aplicar la evaluación, a su vez el diseño metodológico de las asistencias técnicas procura establecer procedimientos sistemáticos para alcanzar el logro y la excelencia de la capacitación y su aplicación en las participantes

I. EVALUACIÓN TÉCNICA



a) Metodología: Responde al conjunto de recursos y procedimientos para el logro de las actividades concretas de capacitación, para el correcto desarrollo de la metodología de las asistencias técnicas, ésta debe responder a cuatro preguntas fundamentales ¿Qué va a hacer?, ¿Cómo lo va a hacer?, ¿Con qué lo va a hacer?, y finalmente ¿Dónde lo va a hacer? El desarrollo de dichas preguntas tiene por objetivo hacer más eficiente y eficaz la dirección del aprendizaje.

La metodología a realizar debe estar basada de acuerdo a los aprendizajes esperados del módulo 4 (cuatro) del plan formativo Gestión de Emprendimientos

b) Instrumento de Evaluación de Aprendizajes: está constituido por el desarrollo de los diferentes ítems, los cuales deben considerar la siguiente indicación:

- Desarrollo de instrumento de evaluación de acuerdo a los 4 (cuatro) Aprendizajes Esperados del módulo seleccionado por SENCE los cuales se detallan a continuación:

Módulo 1: Aprendizaje Esperado N° 1: “Proyectar un negocio, reconociendo sus motivaciones personales, considerando el concepto, finalidad y características del emprendimiento”

Módulo 2: Aprendizaje Esperado N° 3:” Definir un producto y/o servicio para dar respuesta al segmento de clientes y clientes seleccionado, considerando sus habilidades de persuasión y redes de apoyo”.

Módulo 3: Aprendizaje Esperado N° 2: “Adaptar su oferta de productos y/o servicios, de acuerdo a las necesidades y oportunidades del mercado, sus habilidades emprendedoras (de fijación de metas, planificación y control), así como la temporalidad de su rubro.

Módulo 4: Aprendizaje Esperado N° 2: “Elaborar un plan de acciones futuras, tanto en el personal como del negocio que recoge su reflexión acerca del desarrollo de sus competencias emprendedoras y del negocio, para proyectar su emprendimiento en el tiempo”.

B-1) Pauta de corrección: es una pauta en la cual se consignan las respuestas correctas para cada uno de los ítems propuestos en el instrumento.

El oferente debe realizar, cuatro **tipos de ítems** de acuerdo a la naturaleza de cada aprendizaje esperado (un ítem distinto por cada aprendizaje esperado).

A continuación, se presenta el formato que debe ser completado por el oferente al minuto de entregar su propuesta técnica, en este instructivo se completará a **modo de ejemplo**:

Formato de Instrumento de Evaluación de Aprendizajes Primer Concurso, de la Línea Mujer emprendedora Programa Más Capaz, año 2016.	
Plan Formativo	REPARTIDOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
Código asociado	MCR-01-XXX-16
ASPECTOS GENERALES DE INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJES	
Instrumento de evaluación Item1.- Ejercicio Interpretativo Item2.- Resolución de Problemas Item3.- Análisis de Casos. Item4.- Lista de Chequeo.	
Pauta de Corrección: Se refiere a las respuestas correctas para los ítems presentados, que no deben ser entregadas al participante. Sin embargo, en la presentación de la oferta debe estar consignada.	

Recuerde que esto es un ejemplo y debe ser llenado en su propuesta con los datos que correspondan a ella y por cada ítem desarrollado.

Para la elección y construcción de un instrumento de evaluación, el oferente deberá elegir los ítems (del listado entregado a continuación) más adecuados, que midan las competencias de cada aprendizaje esperado dispuesto por SENCE, tal como se señala en el siguiente cuadro:



TIPOS DE ÍTEMS	EXPLICACIÓN	EJEMPLOS DE INSTRUCCIÓN
Selección Múltiple	Consiste en que el participante debe evaluar la alternativa que mejor responda al tipo de pregunta o enunciado. Para ello, debe marcar con una X o encerrar en un círculo la alternativa elegida. Además debe estar estructurada de la misma forma que aparece en los ejemplos (3 enunciados y 5 opciones que los combinen).	Marque con una x la letra de la alternativa que considere correcta.
Ejercicios Interpretativos	Consiste en que el participante debe analizar la información entregada por el instrumento, sea esto datos escritos, gráficos, tablas o ilustraciones, para posteriormente contestar un cuestionario.	Analice la información presentada y responda las preguntas respectivas.
Respuesta Breve	Consiste en que el participante debe responder de manera acotada las preguntas expuestas en el instrumento. Estas deben ir en concordancia con el desarrollo de los módulos.	Responda cada una de las preguntas ajustándose al espacio asignado.
Resolución de Problemas	Consiste en que el participante debe resolver un problema a través del análisis de una o varias situaciones reales o hipotéticas. Esto en base a conocimientos previos que se tenga acerca del módulo estudiado.	Considerando el problema planteado, responda en el espacio consignado.
Comprensión Lectora	Consiste en la capacidad que tiene el participante para comprender de manera específica y global uno o varios textos a través de la formulación de preguntas desarrolladas en el instrumento.	Lea atentamente el siguiente párrafo y responda en el espacio consignado
Análisis de Casos	Consiste en que el participante debe analizar uno o varios casos y/o situaciones reales o ficticias, entregando estrategias de solución.	Considerando el caso planteado, responda en el espacio consignado
Lista de Chequeo	Consiste en un listado de conductas ideales que debe cumplir el participante. En este caso, es el evaluador quien completa dicho ítem, marcando las conductas presentes en la evaluación realizada.	Marque con una X (equis) la conducta observada. (El evaluador).



Los aprendizajes esperados se deben desarrollar en los cuatro ítems seleccionados por el oferente. Lo relevante es utilizar cuatro **tipos de ítems de los 7 entregados**.

A continuación se presentan los tipos de ítems antes mencionados junto a su ejemplo correspondiente. Se tomó como muestra un plan formativo de Repartidor de Panadería y Pastelería, para explicar los tipos de preguntas que se pueden realizar.

Primer Ítem: Selección Múltiple

Instrucciones Específicas: Debe seleccionar una de las alternativas que represente de forma más completa lo que el enunciado solicita.

Puntaje: 15 Pts

Selección Múltiple

Aprendizaje Esperado Asociados

Contenidos o Subcontenido utilizado.

1.- El almacenamiento de productos de panadería y pastelería tiene una serie de condiciones que permiten que cumpla con la normativa sanitaria, entre el/los elemento/s más importante/s está/n:

- I. Considerar que cada producto de panadería y pastelería deben ser manejados a distintas temperaturas.
 - II. Cuidar la higiene de los manipuladores de los alimentos.
 - III. Utilizar los mismos implementos en ambas actividades para disminuir los costos operativos.
- a) Sólo I.
 - b) Sólo I y II.
 - c) Sólo I y III.
 - d) Todas las anteriores.
 - e) Ninguna de las anteriores.

1. Almacenar productos de panadería/pastelería en espacios y equipos asignados según normativa técnica de manipulación de alimentos, características de equipos de almacenamiento y especificaciones de almacenamiento y ordenamiento de productos.

1. Procedimientos de almacenamiento y control sanitario y organoléptico de productos de panadería y pastelería:
- Precauciones en la elección y manipulación de productos alimenticios:
 - Características técnicas de equipos de almacenamiento de productos de panadería y pastelería:
 - Métodos de organización y conservación de productos de panadería y pastelería:
 - Organización y almacenamiento de productos en bodegas:

Segundo Ítem: Ejercicio Interpretativo

Instrucciones Específicas: Debe interpretar la imagen y luego desarrollar una análisis de la situación mostrada.

Puntaje: 15 Pts

Ejercicio Interpretativo

Aprendizaje Esperado Asociado

Contenidos o Subcontenido utilizado.



1. Observe las presentes imágenes. Aborde el problema que podría tener la cocina e indique soluciones **(15 puntos)**

1. Almacenar productos de panadería/pastelería en espacios y equipos asignados según normativa técnica de manipulación de alimentos, características de equipos de almacenamiento y especificaciones de almacenamiento y ordenamiento de productos.

1. Procedimientos de almacenamiento y control sanitario y organoléptico de productos de panadería y pastelería.
- Precauciones en la elección y manipulación de productos alimenticios.
 - Características técnicas de equipos de almacenamiento de productos de panadería y pastelería
 - Métodos de organización y conservación de productos de panadería y pastelería:
 - Organización y almacenamiento de productos en bodegas:

Tercer Ítem: Respuesta Breve

Instrucciones específicas: Responda clara y brevemente las siguientes preguntas de limpieza e higienización, según procedimientos y normativas de prevención de riesgos.

Puntaje: 8 pts.

Respuesta Breve

Aprendizaje Esperado Asociado

Contenido o Subcontenido utilizado.

1. Defina: Higienizar (2 Puntos)

2. ¿Cuándo corresponde limpiar e higienizar superficies y utensilios de trabajo de panadería y pastelería? (2 Puntos)

3. ¿Por qué es importante desinfectar la zona de distribución de panadería y pastelería? (2 Puntos)

4. ¿Cada cuánto tiempo se debe higienizar y desinfectar la zona de distribución? (2 Puntos)

2. Limpiar e higienizar superficies y utensilios de trabajo de panadería y pastelería según procedimientos establecidos, uso de equipos y materiales de limpieza y normativas de prevención de riesgos.

2. Técnicas de higienización y manejo de residuos:
- Técnicas de limpieza e higienización:
 - Manipulación de herramientas e insumos de aseo:
 - Técnicas aplicadas de limpieza e higienización:
 - Buenas prácticas de manejo de residuos:

Cuarto Ítem: Resolución de Problemas

Instrucciones específicas: Resuelva los siguientes problemas de limpieza e higienización, según procedimientos y normativas de prevención de riesgos.

Puntaje: 12

Resolución de Problemas

Aprendizaje Esperado Asociado

Contenido o Subcontenido utilizado.

1. Existe un elemento desconocido, que expele mal olor en el piso de la bodega donde guarda los elementos tóxicos, ¿cuál es procedimiento a seguir según la normativa de prevención de riesgos? (4 puntos)

2. La habitación de almacenamiento ha estado sin abrirse por un largo período de tiempo ¿qué herramientas y equipos de limpieza utilizaría para desinfectar la zona? (4 puntos)

3. Ha habido un terremoto y tu lugar de trabajo tiene elementos diversos en el piso, según las buenas prácticas de manejo de residuos ¿cómo ordenaría los tipos de residuos y de qué manera procede la eliminación de las mismas? (4 puntos)

2. Limpiar e higienizar superficies y utensilios de trabajo de panadería y pastelería según procedimientos establecidos, uso de equipos y materiales de limpieza y normativas de prevención de riesgos.

2. Técnicas de higienización y manejo de residuos:
- Técnicas de limpieza e higienización:
 - Manipulación de herramientas e insumos de aseo:
 - Técnicas aplicadas de limpieza e higienización:
 - Buenas prácticas de manejo de residuos:

Quinto Ítem: Comprensión Lectora

Instrucciones específicas: Lea atentamente el siguiente texto y luego responda las preguntas, en el espacio asignado

Puntaje: 15 pts.

Comprensión de Lectura	Aprendizaje Esperado Asociado	Contenidos o Subcontenido utilizado.
<p>ACTUACIÓN FRENTE A UNA EMERGENCIA:</p> <p>La rápida actuación ante un accidente puede salvar la vida de una persona o evitar el empeoramiento de las posibles lesiones que padezca. El plan de actuación ante cualquier emergencia debe seguir las siguientes tres premisas y generalmente en este orden de actuación:</p> <p>1º Proteger el lugar de los hechos para cerciorarnos de que nos encontramos en un lugar seguro</p> <p>2º Alertar de la existencia del accidente a los servicios sanitarios (médico, ambulancia,...), aportando todos los datos necesarios acerca de la emergencia. 3º Socorrer al o las víctimas de forma segura, reconociendo sus signos vitales por este orden: a) Conciencia b) Respiración c) Pulso.</p> <p>1. Según el texto anterior, ¿Qué acciones son las más adecuadas al momento de enfrentarse a una emergencia? (5 puntos)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>2. Tomando en cuenta la estructura de atención o socorro a la víctima antes señalada en el texto, ¿Cuáles son los pasos que debe seguir para realizar un proceso óptimo? (10 puntos)</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<p>3. Controlar condiciones de seguridad en espacio de trabajo de panadería y pastelería según normativa de seguridad y prevención de riesgo establecida</p>	<p>3. Técnicas de prevención de riesgos y autocuidado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Señaléticas de evaluación de principales riesgos de seguridad en el puesto de trabajo de panadería y pastelería. • Procedimientos de acción frente accidentes. • Procedimientos de mantenimiento de seguridad en puesto de trabajo. • Técnicas aplicadas de prevención de riesgos.

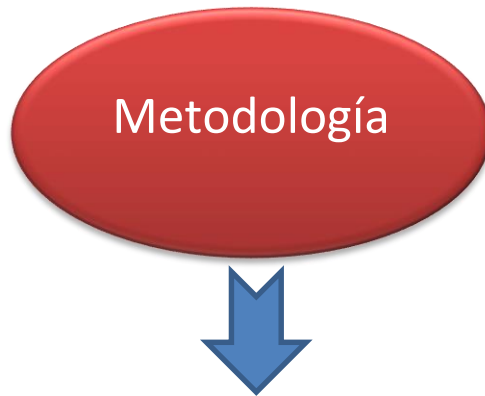
Séptimo Ítem: Lista de Chequeo

Instrucciones Específicas: El participante debe seguir un procedimiento de almacenamiento y ordenamiento de productos, para lo cual se observará su metodología y se registrará en la siguiente lista de chequeo. Marque con una X (equis) la conducta observada

Puntaje: 10 Pts

Lista de Chequeo		Aprendizaje Esperado Asociados	Contenidos o Subcontenido utilizado.
1.-	Verifica que los pasillos de los depósitos estén libres antes del comienzo de las actividades.	1. Almacenar productos de panadería/pastelería en espacios y equipos asignados según normativa técnica de manipulación de alimentos, características de equipos de almacenamiento y especificaciones de almacenamiento y ordenamiento de productos.	1. Procedimientos de almacenamiento y control sanitario y organoléptico de productos de panadería y pastelería: <ul style="list-style-type: none"> • Precauciones en la elección y manipulación de productos alimenticios: • Características técnicas de equipos de almacenamiento de productos de panadería y pastelería: • Métodos de organización y conservación de productos de panadería y pastelería: • Organización y almacenamiento de productos en bodegas:
2.-	Limpia las cajas de cartón para eliminar la suciedad antes de ingresarlas.		
3.-	Mantiene las puertas cerradas para evitar la entrada de cualquier plaga.		
4.-	Almacena cada producto de acuerdo al lugar asignado en el depósito.		
5.-	Sigue un orden de almacenamiento de tal manera que los productos están ubicados de acuerdo las cantidades existentes y a su fecha de vencimiento.		
6.-	Identifica los productos de manera clara y legible, por nombre y fecha de vencimiento.		
7.-	Almacena las materias primas de manera que no ocasionen contaminación cruzada con los productos elaborados.		
8.-	Almacena los productos de limpieza, desinfección, mantenimiento y control de plagas de manera que no ocasionen contaminación cruzada con las materias primas, insumos y/ o productos terminados.		
9.-	Registra todas las entradas y salidas de productos en los registros del depósito correspondiente.		
10.-	Ordena los productos organizados de tal manera que su conteo puede ser realizado de forma rápida y efectiva, ya sea en estiba directa o estanterías (siempre las mismas cantidades y de la misma forma)		

II.- DESARROLLO METODOLÓGICO PARA ASISTENCIAS TÉCNICAS: MÓDULO 4, PLAN FORMATIVO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS.



✓ Es la manera concreta de enseñar por medio de métodos. Es una herramienta concreta de transmisión de contenidos, procedimientos y principios al participante para el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje del plan formativo

La elaboración de la metodología siempre debe apuntar y relacionarse directamente con el **aprendizaje esperado** indicado en el plan formativo.

Es importante que el oferente considere el número de caracteres dado por el sistema de postulación indicado por SENCE (500 caracteres por pregunta a desarrollar).

Para el desarrollo de las preguntas es trascendental definir los siguientes conceptos:

Estrategias de aprendizajes:	Actividades didácticas:	Medios y soportes:	Infraestructura:
<ul style="list-style-type: none">•Se refiere al tipo de enseñanza, procedimientos y recursos que el facilitador genera para obtener aprendizajes significativos en los participantes como por ejemplo: exposiciones orales del facilitador de distintos temas, preguntas y ejemplos a los participantes.	<ul style="list-style-type: none">•Son las acciones que se emplean para hacer significativo un tipo de aprendizaje por ejemplo: Juego de roles.	<ul style="list-style-type: none">•Son aquellos recursos y herramientas que sirven para complementar las estrategias y actividades didacticas, del proceso metodológico ejemplo: datashow, pizarron, papelógrafo, etc	<ul style="list-style-type: none">•Es el conjunto de medios técnicos, servicios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad ejemplo: sala de clases, gimnasio, patio de maniobras, etc.

A continuación se presenta la forma de elaborar una metodología de asistencias técnicas del módulo 4 del plan formativo; que debe ser completado por el oferente por pantalla al momento de postular:

Simulación de metodología:

Aprendizaje Esperado:

“Identificar conceptos básicos de contabilidad según principios y legislación vigente”

**¿Qué va a hacer?
(estrategia de aprendizaje)**

- 1.- Exposición oral
- 2.- Realización de trabajos de investigación grupales e individuales por parte de los alumnos.

**¿Cómo lo va a hacer?
(actividades didácticas)**

- Por medio de Actividades de análisis y comprensión de los contenidos, como trabajos grupales e individuales utilizando técnicas como elaboración de informes, ensayos, lectura dirigida, diseño de organizadores gráficos (tales como mapas conceptuales, cuadros comparativos, etc).

**¿Con qué lo va a hacer?
(medios soportes)**

- Apoyadas con recursos audiovisuales, que expliquen en qué consiste las operaciones de contabilidad básicas, los productos que se obtienen, los equipos y materiales que se utilizan.

**¿Dónde lo realizará Y cómo se agruparán?
(lugar e infraestructura)**

- Sala multitaler que cuente al menos con 1,5 mts² y con espacio para realizar actividades de desplazamiento implementada con puestos de trabajo individuales que considere mobiliario similar o equivalente al de la educación superior.