



# **Desarrollo de Competencias Laborales Para Personas Con Discapacidad Bajo el Modelo ARESPE de Empleo con Apoyo**

**Sandra Olave V.  
Directora Ejecutiva  
Fundación Arando Esperanza**

**Florianópolis, Octubre 2014**

**Somos una  
Organización**



Somos una  
Organización  
**Sin Fines  
de Lucro**



**Trabajamos desde  
el Año 2004 en la**



Trabajamos desde  
el Año 2004 en la  
**Inclusión Laboral  
de Personas con  
Discapacidad**



**Un equipo de  
Profesionales  
especializados**



# Nuestros Valores Fundamentales





**NO debe haber  
ningún tipo de  
Discriminación**



**NO debe haber  
ningún trato  
especial**



**Queremos  
verlos y tratarlos  
como a todo  
el mundo**





**Una Persona**





Una Persona  
**TOTALMENTE  
INTEGRADA**







Modelo de Empleo con Apoyo

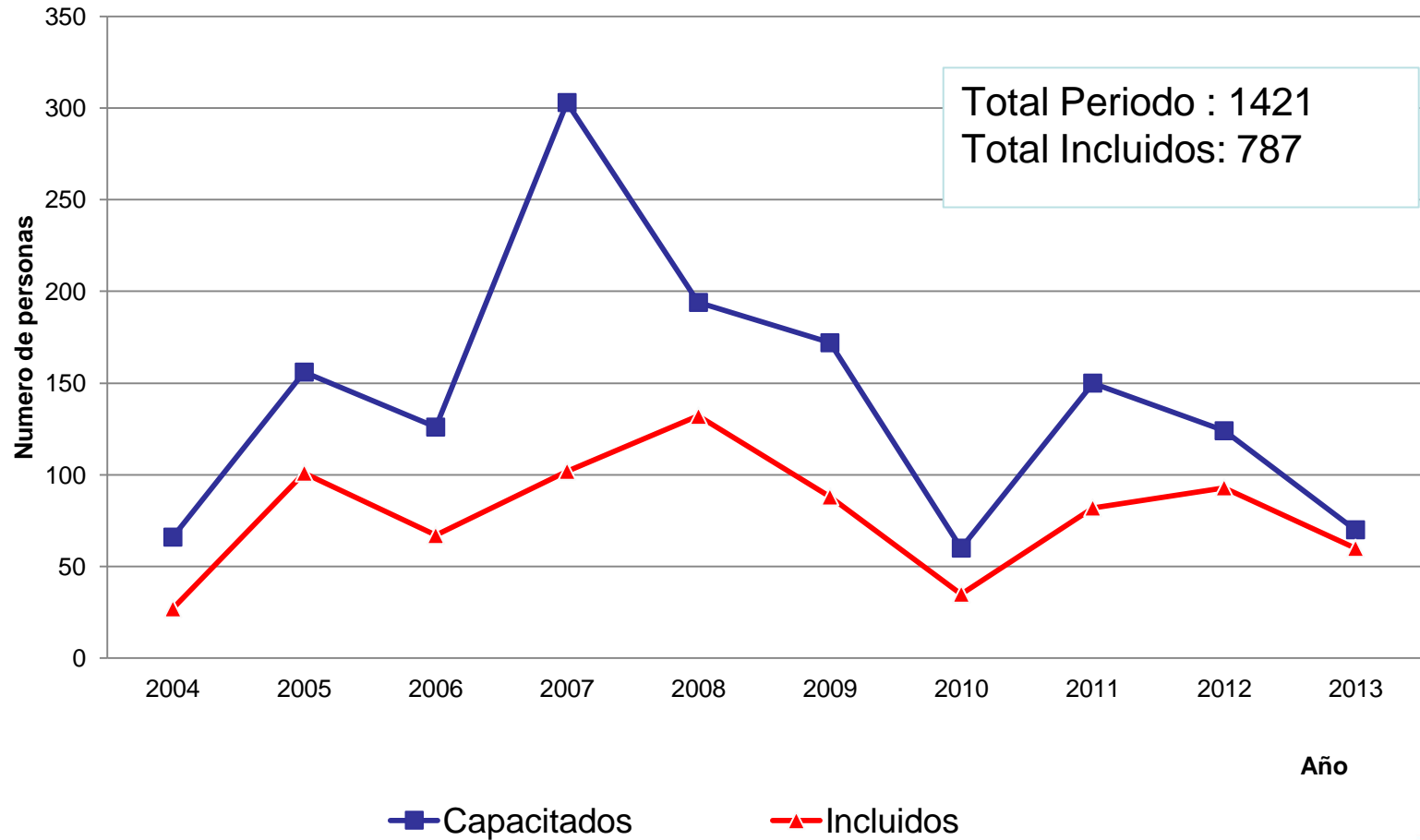


# Modelo ARESPE de Empleo con Apoyo

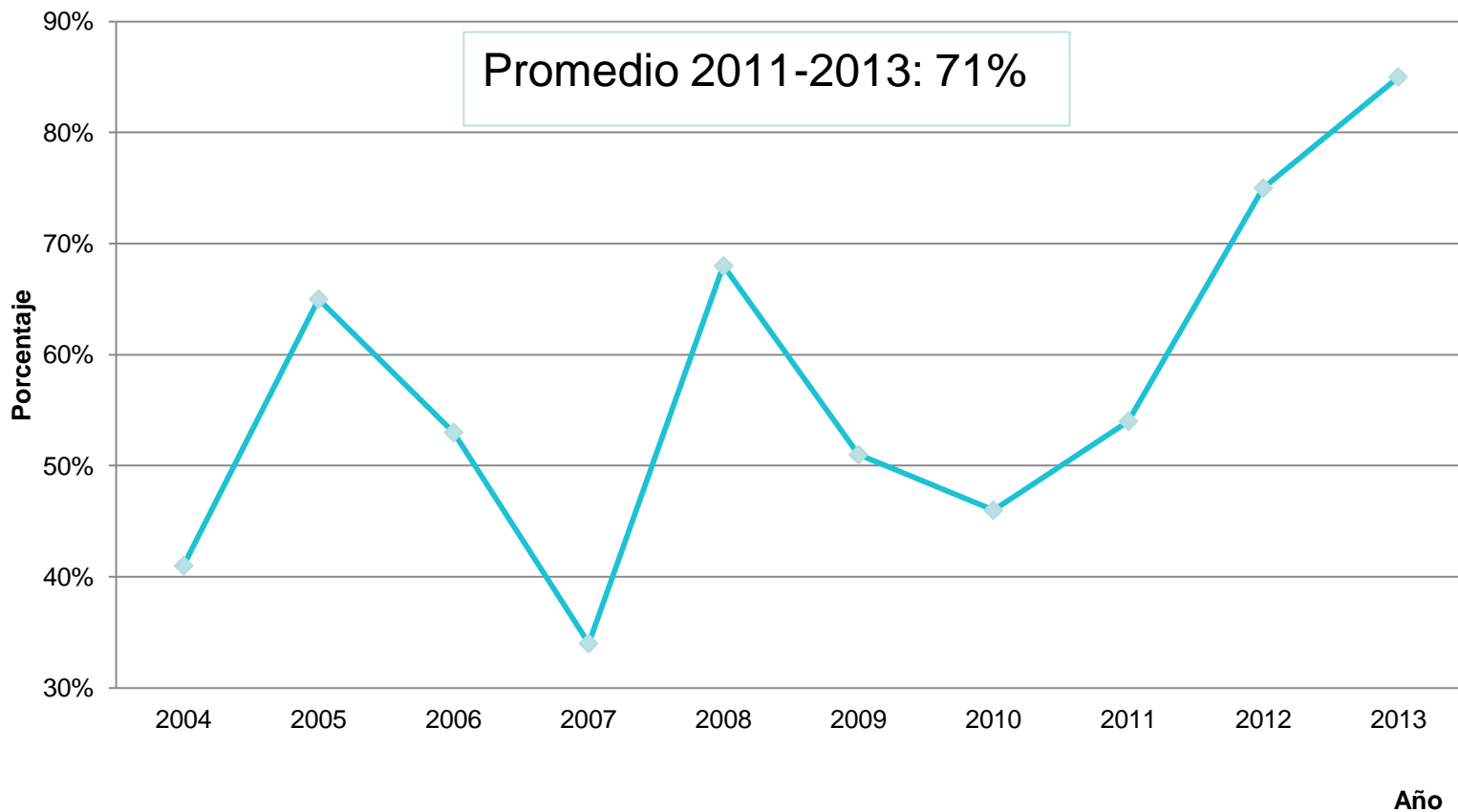




# Resultados Evolución del Modelo 2004-2013



# Inclusión 2004-2013





# Arando Esperanza

Promoviendo  
la inclusión  
laboral

# Levantamiento de Puesto de Trabajo

Funciones:	Tareas:
<b>1) Selección de fruta defectuosa según especificaciones de la empresa</b>	<b>a) Elegir fruta defectuosa según especificaciones de la empresa</b> <b>b) Retirar de la cinta fruta defectuosa que no cumple especificaciones de la empresa</b>
<b>2) Clasifico fruta defectuosa según daño, categoría, calibre, otros.</b>	<b>a) Colocar fruta defectuosa en lugar correspondiente según daño, categoría, calibre, otros, según corresponda.</b>
<b>3) Limpiar impurezas o elementos extraños</b>	<b>a) Retirar de la cinta impurezas o elementos extraños</b> <b>b) Retirar de la fruta impurezas o elementos extraños</b>



# Ejemplo de Aplicación de Aprendizaje Esperado en Discapacidad

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
<p>1. Preparar la operación de selección de fruta fresca con calidad y seguridad, siguiendo una pauta de trabajo</p>	<p>1.1. Reconoce características generales la fruta a seleccionar según pauta de trabajo y normas de calidad.</p> <p>1.2. Identifica protocolos y normas asociados a los procesos productivos de fruta fresca según estándares de la industria frutícola.</p> <p>1.3. Analiza pauta de trabajo, verificando su comprensión, de acuerdo al programa de selección a realizar en la jornada.</p> <p>1.4. Realiza proceso de ingreso a sector de selección según normas de higiene y procedimientos de seguridad.</p> <p>1.5. Verifica disponibilidad implementos y materiales a utilizar en la selección de fruta fresca, según pauta de trabajo.</p>



# El producto que exportamos



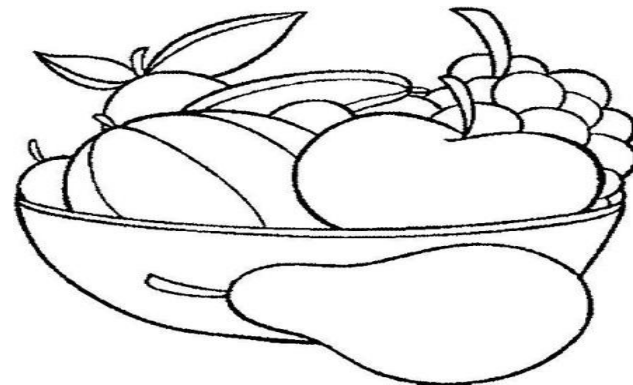
Complete y pinte el contorno de la figura



¿Cual es el nombre de la fruta?



De la siguiente imagen reconozca y pinte la uva, la pera y la manzana.





# El producto que trabajamos

---

## Problemas de la fruta

Estas manzanas se encuentran  
en buen estado



¿Qué podemos ver en  
esta manzana?



Coloree esta fruta  
con algún daño

