**GUÍA DE TRABAJO N°2.  
“Maquinaria, equipos e insumos utilizados durante la recepción, molienda y prensado de Uva Vinífera”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Recepción de uva vinífera y preparación de maquinarias e insumos vitivinícolas |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Cosecha y transporte de vides |
| **Duración de la actividad** | 30 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** | |
| **OA 2**  **Ejecutar procedimientos de cosecha, transporte y acondicionamiento de la uva para realizar el proceso de molienda de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura para el proceso de vinificación.** | |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | **Dimensiones y habilidades Marco 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\_C: Realiza las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas  OAG\_D: Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.  OAG\_E: Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras. | TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos.  AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| AE\_1: Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes.  AE\_2:   Recepciona y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).  AE\_3:   Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | 1.1 Cosecha en el momento idóneo de acuerdo con estándares de calidad establecidos, estado vegetativo, variedad e índices de cosecha de vides, según el objetivo de producción y potenciando un adecuado trabajo en equipo.  1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente, garantizando la calidad del producto.  1.3 Registra parámetros de calidad e individuos responsables en formatos establecidos. |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno  Aprendizaje Basado en problemas  Demostración guiada  Trabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo **“Maquinaria, equipos e insumos utilizados durante la recepción, molienda y prensado de Uva Vinifera”** es parte del módulo Cosecha y Transporte de Vides, cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar la cosecha de la uva vinífera según distintos indicadores de madurez. |
| **Objetivo** |
| **Reconocer maquinaria, equipos e insumos utilizada en la recepción, molienda, despalillado y prensado de uva vinífera.** |

1. **Actividad: Salida a Terreno.**

|  |
| --- |
| **Esta actividad se realizará en una empresa vitivinícola privada o Institución pública dependiente del Ministerio de Agricultura)**  **Instrucciones para el docente:**  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 muestreo de uva. * Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado de la empresa vitivinícola donde se realizará la actividad práctica. * 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 **“Maquinaria, equipos e insumos utilizados durante la recepción, molienda y prensado de Uva Vinífera”**, entre las que se encuentran:  1. Preparar áreas de trabajo para recibir la fruta cosechada del huerto, manteniendo la higiene del lugar. 2. Limpiar estanque, equipos, maquinaria y utensilios previa a la molienda de la uva y posterior a su uso según las BPM. 3. Preparar la máquina despalilladora y de molienda según las BPM. 4. Recibir y pesar la fruta cosechada. 5. Inspeccionar la uva vinífera recepcionada para evaluar su calidad. 6. Completar formulario de registros utilizados durante la recepción. 7. Operar la máquina despalilladora y molienda bajo la supervisión directa del docente. 8. Ejecutar labores de prensado según variedad de uva vinífera. 9. Aplicar insumos enológicos   **Instrucciones para el estudiante.**   * Escucha atentamente y con respeto las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar. * Forma grupos de trabajo, 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 brazos. * Lee atentamente la guía de trabajo Guía de Trabajo N°2 denominada **“Maquinaria, equipos e insumos utilizados durante la recepción, molienda y prensado de Uva Vinífera”**, 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 en la empresa vitivinícola. |

|  |
| --- |
| **Actividad**  Los estudiantes visitan una empresa vitivinícola con el objetivo de realizar una serie de actividades prácticas o procedimentales para reconocer maquinaria, equipos e insumos utilizada en la recepción, molienda, despalillado y prensado de uva vinífera  Al finalizar la actividad los estudiantes en forma grupal (2 a 3 estudiantes) confeccionan un informe sobre las actividades realizada el cual debe considerar lo siguiente:   1. **Portada.** 2. **Índice.** 3. **Introducción.** 4. **Desarrollo.** 5. **Tema.**   Debe reflejar el tema, ámbito o asunto que compete desarrollar. El título no debe ser muy extenso, una línea con alrededor de 15 palabras máximo. Su lectura debe dar la idea general de lo que tratará la práctica.   1. **Objetivos.**   Los objetivos se definirán según el tema y mostrarán lo que se espera que el estudiante alcance. Uno o dos objetivos es un número adecuado para cubrir cualquier tema, pero de requerir podrían ser más. La forma de escribir un objetivo es con un verbo en infinitivo, por ejemplo: Describir, Realizar, Demostrar, Verificar, Medir, Calcular, Contrastar, Conocer, etc.   1. **Marco Teórico.**   Debe escribirse aquí, de forma resumida, los conceptos que se relacionan con el tema. Se recomienda una extensión máxima de 1 o 2 planas, aunque esto dependerá de que tan profundo se requiera abordar el tema. Una extensión limitada requiere que el estudiante sintetice las ideas, la investigación del tema le llevará a recolectar mucho material bibliográfico que se contrastara con lo aprendido en clase, el proceso de redacción implicará discernir lo esencial de lo complementario, o de lo no importante para el desarrollo de la práctica.   1. **Lista de materiales, herramientas y equipos.**   Escribir una lista simple con los materiales esenciales usados, las herramientas requeridas y los equipos necesarios.   1. **Desarrollo de la práctica.**   Aquí se describirán todos los pasos o procesos que requiere la ejecución de la práctica. Estos pasos pueden ser presentados de forma:   1. **Lógica o secuencial**; implica mostrar los pasos necesarios para la elaboración del experimento, haciendo énfasis en los detalles de cada paso. 2. **Cronológica;** este enfoque pone énfasis al orden temporal de los pasos para elaborar la práctica.   El desarrollo de la práctica contendrá las explicaciones, los cálculos, las simulaciones, los esquemas, gráficos, tablas, etc.   1. **Reflexiones.**   Esta tiene como objetivo que el estudiante 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 Análisis?   1. **Bibliografía.**   Una norma bibliográfica lo único que establece es la forma en la que se indicará el origen de la información citada en el texto y en el listado final. Para el listado final se sigue un patrón:  ***Autor(es), “Título del articulo/Tema”, Nombre del libro/revista, otros datos publicación, Fecha.*** |