**GUÍA DE TRABAJO N°1   
“Maquinaria y/o Equipos de Carga”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Maquinaria y equipos de carga | |
| **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 habilidades Marco de Cualificaciones Técnico Profesional** |
| 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\_K: Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente. | | TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  RDP3: Detecta las causas que originan problemas en contextos conocidos de acuerdo a parámetros establecidos.  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. | | Opera maquinaria u otros equipos definidos para el movimiento de los productos, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene. |
| **Metodologías Seleccionadas** | | Actividades prácticas en terreno  Aprendizaje Basado en problemas  Demostración guiada  Trabajo colaborativo. |

1. **Datos del Módulo**
2. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo “**“Maquinaría y/o Equipos de Carga”** es parte del **módulo “Manejo de bodegas vitivinícolas”** cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para operar maquinaria u otros equipos definidos para el movimiento de los productos, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene. |
| **Objetivo** |
| Realizar un proyecto relacionado con “**Maquinaría y/o Equipos de Carga” utilizada en un a bodega vitivinicola** |

1. **Actividad: Laboratorio de Enlace.**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para el 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. **¿Cuáles son las maquinarias y/o equipos que se utilizan para cargar o mover productos vitivinícolas dentro de una bodega?** 2. **¿Qué requisitos debe tener el operador para manipular una maquinaria de carga?**  * **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 la Maquinaria y/o equipos utilizados para cargar productos vitivinícolas dentro de una bodega?** 2. **¿Qué mantenciones se debe realizar a las maquinarias y/o equipos utilizados para cargar productos vitivinícolas al interior de una bodega?**  * **Revisar los videos “Correcto Uso de la Transpaleta” y “Fitting del vino” y realiza las siguientes preguntas a los estudiantes:**    + 1. **¿Cuáles son los elementos de protección personal que se deben utilizar en una bodega vitivinícolas?**     2. **¿Qué maquinarias y/o equipos se utilizan para transportar productos vitivinícolas al interior de la bodega?**     3. **¿Cómo se debe usar correctamente la transpaleta?**     4. **¿Dónde se debe ubicar el operario cuando manipula la transpaleta con carga en una rampla o desnivel?**     5. **¿Qué maquinaria y/o equipos se utilizan para realizar trasiegos, filtración por placa y vinos pre envasados?**   • 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 “Maquinaria y/o Equipos de Carga**”.  • Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales  • Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta.  **1. 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?**  **Instrucciones para el 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 “Maquinaria y/o Equipos de Carga”** * 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 “Maquinaria y/o Equipos de Carga”** * 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. |

|  |
| --- |
| **Actividad**   * Se forman grupos de 2 a 3 estudiantes quienes deben diseñar un proyecto relacionado “**Maquinaria y/o Equipos de Carga” utilizada en una bodega vitivinícola.**   El rol del(la) docente es de facilitar y guiar el proceso de los estudiantes, quienes trabajan en forma grupal desarrollando el proyecto, y van reuniéndose con el(la) docente y entregado avances calificados de este.    **El docente debiera desarrollar lo siguiente:**  o Reunirse con los grupos de estudiantes y explicar en qué consistirá el proceso de evaluación, explicando todas las etapas y partes de un ABPro, entregando las instrucciones pertinentes para cada una.  o Clarificar qué productos intermedios y finales se solicitarán como resultado del proyecto, para ser evaluados. Los productos finales pueden ser informes técnicos, maquetas, pósters, presentaciones orales, producciones audiovisuales, producciones artísticas, etc.  o Discutir con los distintos grupos las posibles fuentes de información o bibliografía a las que pueden acudir para complementar su conocimiento e ir diseñando y ejecutando el proyecto  o Explicar la rúbrica de evaluación  **Semanas sucesivas:**  El docente asignará a las semanas sucesivas la planificación y revisión de los avances del proyecto.  **Partes del Aprendizaje Basado en Proyecto.**  Un proyecto de tipo ABPro debiera contener al menos las siguientes secciones:   * **Título del Proyecto:**   Indique un título tentativo del proyecto que deben desarrollar los estudiantes.   * **Diagnóstico**, donde se describe la problemática principal o necesidad, y otras que se identifique, se explica por qué es importante abordarlas, y se indican las fuentes bibliográficas que se utilizarán para completar todo el proyecto * **Diseño de la propuesta:** se describe el público objetivo al que se orienta el proyecto, los objetivos general y específicos del mismo, y se proponen distintas acciones o actividades que permitirán resolver el problema principal o satisfacer la necesidad observada * **Planificación:** se describe mediante una carta Gantt cuándo se desarrollarán las distintas acciones o actividades planteadas a lo largo de todo el proyecto, desde la búsqueda de información, hasta la entrega del producto final para ser evaluado * **Entrega de producto final para ser evaluado**   Explicar el tipo de producto final a ser entregado, no olvide solicitar a los estudiantes productos con características que le permitan evaluar aspectos técnicos, de habilidades blandas (comunicacionales, actitudinales, etc.), como también se sugiere que les solicite una reflexión respecto de cómo se desarrolló el proceso y el aprendizaje que obtienen para su futuro desempeño profesional. |