**PROPUESTA DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Toma muestra de uva Vitis vinífera para determinar el momento de la cosecha. |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Cosecha y transporte de vides |
| **Duración de la actividad** | 70 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 habilidadesMarco 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 interlocutoresOAG\_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 desempeñadasOAG\_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. |
| **Habilidades** | **Conocimientos** | **Actitudes** |
| Identificar estado de madurez de la uva en relación a la producción vitivinícola | Indicadores de madurez de la uva; Uso de instrumentos para medición de madurez de la uva | Evidenciar prolijidad a la hora de determinar el nivel de madurez de la uva |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo colaborativo. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Laboratorio computación |
| **Protocolo de seguridad** |
| * Cumplir con las normas de convivencia escolar, en cuanto al respeto, disciplina, evitando exponerse a situaciones de riesgo.
* Dejar bolsos o mochilas en la sala de clases, ingresando al taller o laboratorio únicamente con los implementos solicitados por docente
* No utilizar audífonos ni escuchar música.
* Respetar las normas de seguridad del lugar, utilizando los equipos únicamente para desarrollar las actividades indicadas por el docente.
* Evitar manipular elementos eléctricos presentes en el laboratorio (enchufes y conexiones eléctricas). En caso que hubiera algún problema o desperfecto, informar al docente a cargo o encargado del laboratorio de computación.
* Evitar el consumir alimentos o líquidos dentro del laboratorio
* En caso de sismo, seguir el procedimiento de laboratorio para estos casos.
* Evitar usar el celular al menos que el docente lo indique.
* Evitar correr y gritar en el laboratorio.
* Una vez terminada la clase, recuerde cerrar su sesión del computador utilizado.
 |

|  |
| --- |
| **Descripción de la actividad****“Toma muestra de uva Vitis vinífera para determinar el momento de la cosecha. (Laboratorio computación: 4 horas)** |
| **Preparación** | Docente | Esta actividad se realizará en el Laboratorio de computación del establecimiento educacional, por lo que el docente antes de iniciar la actividad deberá verificar el correcto funcionamiento de cada equipo |
| **Ejecución** | Docente | * Iniciar con una retroalimentación utilizando una lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes:
1. **¿Alguien de ustedes ha participado en una cosecha o vendimia de uva vinífera?**
2. **¿Cómo podemos determinar el momento oportuno de realizar la cosecha o vendimia de uva vinífera?**
* Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Índices de madurez, cosecha y transporte de uva vinífera.
1. **¿Qué son los Índices de Madurez?**

1. **¿Qué Índices de Madurez podemos utilizar para determinar el momento de iniciar la cosecha de uva vinífera?**
2. **¿Cómo se determinan los índices de madurez?**
* Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con madurez, cosecha y transporte de uva vinífera, establecido en la Guía de trabajo Anexa N°1 denominada “**Madurez, cosecha y transporte de uva vinífera”.**
* Distribuir las guías de trabajo a los grupos de estudiantes relacionado con el Proyecto a desarrollar.
* 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 Proyecto según lo establecido en la Guía de trabajo N°1 denominada “**Madurez, cosecha y transporte de uva vinífera”.**
* Evaluar el desempeño de cada grupo durante la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales, considerando Rúbrica de Evaluación anexa en la propuesta.
 |
| Estudiante | * Respondan las siguientes interrogantes:
1. **¿Alguien de ustedes ha participado en una cosecha o vendimia de uva vinífera?**
2. **¿Cómo podemos determinar el momento oportuno de realizar la cosecha o vendimia de uva vinífera?**
* Socialicen principales contenidos de la unidad a abordar:
1. **¿Qué son los Índices de Madurez?**

1. **¿Qué Índices de Madurez podemos utilizar para determinar el momento de iniciar la cosecha de uva vinífera?**
* Escuchan atentamente las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar en el laboratorio de Computación según lo establecido en la Guía de trabajo N°1 denominada “**Madurez, cosecha y transporte de uva vinífera”.**

 * Hacen uso de un computador en el laboratorio de computación para el desarrollo de la actividad designada.
* Generan un informe del proyecto según lo señalado en la Guía de **trabajo N°1 denominada “Madurez, cosecha y transporte de uva vinífera”.**
* Guardan los distintos documentos en una carpeta personal física o digital, para mantenerlos como apoyo para futuras actividades en clases.
* Plantean y generan sugerencias en caso de tener dudas o propuestas para mejorar las descripciones del producto.
 |
| **Cierre** | Docente | * Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta:
* **¿Qué importancia tiene el uso de los índices de madurez al momento de determinar el momento de la cosecha de uva vinífera?**
* **En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas.**
	1. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
	2. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
	3. **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?**
 |
| Estudiante | * Finalmente, retroalimenta las siguientes preguntas:
* **¿Qué importancia tiene el uso de los índices de madurez al momento de determinar el momento de la cosecha de uva vinífera?**
* **En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas:**
	1. **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**
	2. **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**
	3. **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?**
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Laboratorio de computación | 1 | Buenas condiciones |
| Computadores  | 45 | Buenas condiciones |
| Conexión a internet | 1 | Habilitado |
| Google Docs (procesador de texto) | 1 | Habilitado |
| Google Sheets (hojas de cálculo) | 1 | Habilitado |
| **Insumos** | **Cantidad** |
| Cuaderno del estudiante | 45 |
| Lápiz pasta del estudiante | 45 |
| Lápiz grafito del estudiante | 45 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Salida a terreno |
| **Protocolo de seguridad** |
| * Utilizar el equipo de protección personal indicado por el docente a cargo de la actividad: zapatos de seguridad, overol, guantes. De esta forma se minimiza el riesgo de lesiones físicas y contagio de algunas patologías zoonóticas.
* Revisar todos los implementos de seguridad personal, estos deben estar en buenas condiciones.
* Lavarse las manos con agua y jabón de manera frecuente y según lo indique el docente.
* En caso que la actividad se realice en zonas con exposición solar o a rayos UV, aplique bloqueador solar en su cara y brazos.
* Mantenerse cerca del docente a cargo de la actividad, no se aleje del lugar de trabajo.
* Respetar las normas de seguridad y de tránsito del lugar en donde se realizará la actividad.
* Manipular únicamente la maquinaria y los equipos indicados por el docente a ser utilizada en la actividad práctica
* En caso de sufrir un accidente o haber estado expuesto a un animal enfermo, informar al docente según protocolo de accidente escolar del establecimiento.
* Cumplir con las normas de convivencia escolar, en cuanto al respeto, disciplina, evitando exponerse a situaciones de riesgo
* No correr por el predio ni caminar por zonas no habilitadas o no permitidas.
* No utilizar audífonos ni escuchar música a gran volumen, podría haber maquinaría cerca y tener algún accidente.
* Evitar correr y gritar cerca de los animales, recordar que son animales de alto tonelaje, por lo que una reacción violenta de ellos, puede ocasionar lesiones de gravedad en los operarios y estudiantes
* Los elementos cortopunzantes que se puedan utilizar en el práctico, los debes guardar de manera correcta en el lugar destinado para ello. Además, deben ser eliminados de manera adecuada.
 |

|  |
| --- |
| **Descripción de la actividad****“Muestreo de uva vinífera (Salida a terreno: 10 horas)** |
| **Preparación** | Docente | **Esta actividad se realizará en en un predio agrícola que cuente con una viña destinada a la producción de vinos)****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.1. **¿Alguien de ustedes ha participado en la toma de muestra de uva vinífera en el predio antes de iniciar la cosecha?**
2. **¿Por qué es importante determinar la madurez de la uva vinífera a través de una muestra de esta en el predio?**
 |
| **Ejecución** | Docente | • Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado del predio 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 la 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 “Muestreo de uva vinífera”, entre las que se encuentran:
1. Asignar 1 cuarte o hileras del huerto a cada grupo para que realicen el muestreo de las uvas viníferas.
2. Cada grupo de estudiantes deberá muestrear 50 plantas obteniendo en cada planta cuatro bayas o granos de uva.
3. El recorrido del muestreo deberá ser en Zig-Zag evitando tomar muestra de uva de la primeras y últimas 5 plantas de la hilera.
4. Identificar la muestra según variedad, cuartel y fecha de muestreo.
5. Almacenar la muestra en un cooler.

Finalmente socializar con grupo curso sobre las principales actividades realizadas, comentando ¿qué características esenciales tiene una muestra de uva vinífera? ¿qué pasos costó más y por el contrario menos realizar? |
| Estudiante | Responder las siguientes interrogantes:1. **¿Alguien de ustedes ha participado en la toma de muestra de uva vinífera en el predio antes de iniciar la cosecha?**
2. **¿Por qué es importante determinar la madurez de la uva vinífera a través de una muestra de esta en el predio?**

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 brazosLee atentamente la Guía de Trabajo N°2 denominada “Muestreo 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 la salida a terreno.Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe de la visita a terreno según lo establecido en Guía de Trabajo N°2 denominada “Muestreo de uva vinífera”.Finalmente responden a interrogantes expuestas por docente, tales como: ¿qué características esenciales tiene una muestra de uva vinífera? ¿qué pasos costó más y por el contrario menos realizar? |
| **Cierre** | Docente | **Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de está realizando las siguientes preguntas.**1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar un correcto muestreo de uva vinífera en el predio?**
2. **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?** |
| Estudiante | Socializar con compañeros y profesor las siguientes preguntas:1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar un correcto muestreo de uva vinífera en el predio?**
2. **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?** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Overol poplin Polyester. | 45 | Buenas condiciones |
| Gorro misionero. | 45 | Buenas condiciones |
| Zapatos de seguridad. | 45 | Buenas condiciones |
| **Salida a Terreno** |
| **Insumos** | **Cantidad** |
| Guía de trabajo | 45 unidades |
| Lápiz pasta azul | 45 unidades |
| Bloqueador solar, botella de 1 litro con dispensador | 1 botella |
| Cuaderno del alumno | 45 unidades |
| Bolsa transparente de 1 Kg | 90 Unidades |
| Etiqueta | 90 Unidades |
| Cooler | 1 Unidad |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Laboratorio |
| **Protocolo de seguridad** |
| * Evitar el consumir alimentos o líquidos dentro de sala de clases.
* En caso de sismo, seguir el procedimiento para estos casos.
* Evitar usar celular al menos que docente lo indique.
* Evitar correr y gritar en sala de clases.
* Mantener los pasillos despejados, sin mochilas u objetos que puedan dificultar el libre tránsito.
* Evitar utilizar enchufes de la sala para cargar celulares.
 |

|  |
| --- |
| **Descripción de la actividad****“Determinación índices de madurez (Laboratorio: 10 horas)** |
| **Preparación** | Docente | **(Esta actividad se realizará en el Laboratorio de Ciencia del establecimiento educacional)**• Iniciar con una retroalimentación utilizando una lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes. 1. **¿Alguien de ustedes a determinado índices de madurez en un laboratorio vitivinícola o de una empresa privada o institución pública?**
2. **¿Qué medidas preventivas debemos considerar al momento de realizar los análisis de madurez en el laboratorio para evitar algún tipo de accidente?**
 |
| **Ejecución** | Docente | • Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Indices de Madurez para la Uva vinífera. 1. **¿Qué instrumentos y/o equipos se utilizan en laboratorio para determinar los Índices de Madurez de la Uva Vinífera en un laboratorio?**
2. **¿Qué actividades debemos realizar para evaluar si los instrumentos o equipos se encuentran correctamente calibrados antes de realizar las mediciones de los índices de madurez de uva vinífera?**
3. **¿Qué insumos se necesitan en el laboratorio para determinar distintos índices de madurez en la uva vinífera?**

• Distribuir la **Guía de Trabajo N°3, denominada “Determinación de Índices de Madurez en Uva Vinífera ”**  a los grupos de estudiantes.• Durante el desarrollo de la actividad, recorrer cada grupo de trabajo, para responder sus dudas.• Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales• Indicar a los estudiantes que deben entregar un informe del laboratorio según lo establecido en la Guía **de Trabajo N°3, denominada “Determinación de Índices de Madurez en Uva Vinífera”** |
| Estudiante | Responder las siguientes interrogantes:1. **¿Alguien de ustedes a determinado índices de madurez en un laboratorio vitivinícola o de una empresa privada o institución pública?**
2. **¿Qué medidas preventivas debemos considerar al momento de realizar los análisis de madurez en el laboratorio para evitar algún tipo de accidente?**
3. **¿Qué instrumentos y/o equipos se utilizan en laboratorio para determinar los Índices de Madurez de la Uva Vinífera en un laboratorio?**
4. **¿Qué actividades debemos realizar para evaluar si los instrumentos o equipos se encuentran correctamente calibrados antes de realizar las mediciones de los índices de madurez de uva vinífera?**

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 su delantal exigido para el laboratorio.Lee atentamente la Guía **de Trabajo N°3, denominada “Determinación de Índices de Madurez en Uva Vinífera”** del laboratorio 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 la salida a terreno y laboratorio. |
| **Cierre** | Docente | Al finalizar el laboratorio el docente realiza retroalimentación de esta, realizando las siguientes preguntas: 1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar un correcto análisis de los Índices de Madurez de la Uva vinífera en el Laboratorio**?
2. 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?** |
| Estudiante | Finalmente responder las siguientes interrogantes:1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar un correcto análisis de los Índices de Madurez de la Uva vinífera en el Laboratorio**?

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?** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Refractómetro | 15 | Buenas condiciones |
| Densímetro | 15 | Buenas condiciones |
| Probeta | 15 | Buenas condiciones |
| Mortero | 15 | Buenas condiciones |
| PH metro manual | 15 | Buenas condiciones |
| Vaso precipitado de 150 ml | 15 | Buenas condiciones |
| Pipeta volumétrica de 5 ml | 15 | Buenas condiciones |
| Bureta de 10 ml | 15 | Buenas condiciones |
| **Laboratorio****Insumos** | **Cantidad** |
| Toalla Nova | 5 Unidades |
| Agua destilada | 5 Litros |
| Hidróxido de sodio o potasio 0.1 N | 2 Litros |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lugar** | Visita a empresa |
| **Protocolo de seguridad** |
| * Mantenerse cerca del docente a cargo de la actividad, no se aleje del lugar de la visita.
* Respetar las normas de seguridad y de tránsito del lugar en donde se realizará la actividad.
* En caso de sufrir un accidente informar inmediatamente al docente según protocolo de accidente escolar del establecimiento.
* Cumplir con las normas de convivencia escolar, en cuanto al respeto, disciplina, evitando exponerse a situaciones de riesgo
* No correr o caminar por zonas no habilitadas o no permitidas.
* No utilizar audífonos ni escuchar música a gran volumen, podría haber maquinaría cerca y tener algún accidente.
* Evitar correr y gritar cerca de los animales, ya que una reacción violenta puede ocasionar lesiones de gravedad en los operarios y los grupos.
* Dejar bolsos o mochilas en la sala de clases, ingresando a la visita únicamente con los implementos solicitados por docente
* Respetar las señaléticas de la empresa.
* Evitar manipular elementos eléctricos presentes (enchufes y conexiones eléctricas).
* Evitar consumir alimentos o líquidos durante la visita.
* En caso de sismo, seguir el procedimiento de la empresa.
* Evitar usar el celular al menos que el docente lo indique.
* Evitar correr y gritar
 |

|  |
| --- |
| **Descripción de la actividad****“Recepción, molienda y despalillado de uva. (Visita a empresa: 20 horas)** |
| **Preparación** | Docente | Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de **Recepción, molienda y despalillado de uva vinífera.**1. **¿Algunos de Ustedes a trabado en recepción, moliendo y despalillado de uva vinífera?**
2. **¿Cómo se puede hacer la molienda de la uva vinífera?**
3. **¿Qué equipos, maquinaria e insumos se utilizan durante la Recepción, molienda y despalillado de uva vinífera?**
4. **¿Qué medidas preventivas se deben considerar para evitar accidentes cuando se manipulan maquinarias y equipos en la recepción, molienda y despalillado de uva vinífera**
 |
| **Ejecución** | Docente | Realiza las gestiones para visitar un predio donde se esté realizando la recepción, molienda y despalillado de la uva vinífera. Explica a los estudiantes que luego de la salida a terreno deben confeccionar un informe según las instrucciones establecidas en la guía de trabajo N°4 denominada **“Recepción, molienda y despalillado de Uva Vinífera”**El o la docente tendrá un rol de asesor a los estudiantes durante la visita |
| Estudiante | Socializar las siguientes preguntas:1. **¿Algunos de ustedes ha trabajado en recepción, moliendo y despalillado de uva vinífera?**
2. **¿Cómo se puede hacer la molienda de la uva vinífera?**
3. **¿Qué equipos, maquinaria e insumos se utilizan durante la Recepción, molienda y despalillado de uva vinífera?**
4. **¿Qué medidas preventivas se deben considerar para evitar accidentes cuando se manipulan maquinarias y equipos en la recepción, molienda y despalillado de uva vinífera**

Se conforman grupos de trabajo de tres estudiantes.Durante la visita a la empresa deberán respetar el protocolo de seguridad.Realizan las preguntas establecidas en la guía de trabajo.Al finalizar la visita deberán enviar un informe según las instrucciones establecidas en la guía de trabajo N°4 denominada **“Recepción, molienda y despalillado de Uva Vinífera”****Socializar las siguientes preguntas:** |
| **Cierre** | Docente | Al finalizar la salida a terreno el docente realiza retroalimentación de esta, realizando las siguientes preguntas: 1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar una correcta recepción, molienda y despalillado de uva vinífera?**

**2. 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?** |
| Estudiante | Al finalizar la salida a terreno el docente realiza retroalimentación de esta, realizando las siguientes preguntas: 1. **¿Cuáles son las recomendaciones para realizar una correcta recepción, molienda y despalillado de uva vinífera?**

**2. 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?** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Equipos / Instrumentales** | **Cantidad** | **Condiciones** |
| Overol poplin Polyester. | 45 | Buenas condiciones |
| Gorro misionero. | 45 | Buenas condiciones |
| Zapatos de seguridad. | 45 | Buenas condiciones |
| Gamelas | 45 | Buenas condiciones |
| Bins | 3 | Buenas condiciones |
| Carro de arrastre | 1 | Buenas condiciones |
| Tractor | 1 | Buenas condiciones |
| Pesa  | 5 | Buenas condiciones |
| Despalilladora-Moledora | 1 | Buenas condiciones |
| Bombas centrifuga  | 1 | Buenas condiciones |
| Prensa tornillo manual, mecánica o hidráulica | 1 | Buenas condiciones |
| Tanques de fermentación  | 1 | Buenas condiciones |
| Grúa Horquilla | 1 | Buenas condiciones |
| Plumas o tecles | 1 | Buenas condiciones |
| Hidrolavadoras | 1 | Buenas condiciones |
| Ph metro | 10 | Buenas condiciones |
| Salida a Terreno |
| Insumos | Cantidad |
| Cuaderno del estudiante | 45 |
| Lápiz pasta del estudiante | 45 |
| Lápiz grafito del estudiante | 45 |
| Enzimas de uso enológico, | 0.5 Kg |
| Anhídrido sulfuroso de grado alimentario | 1 Litro |
| Tanino enológico | 1 Kg |

 **Rúbrica.**

|  |
| --- |
| Nombre de la Actividad: Plan Común | Anomalías en cultivos | Guía De Trabajo N°2 - Confección Informe "Detección De Anomalías En Cultivos" |
| Nombre Estudiante: | RUN: | Fecha: | Nota: Nota Actividad |
| OA | (OA2) 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. |
|
|
|
|
|
|
|
| AE | 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). |
|
|
|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Indicadores (Criterios de evaluación)** | **Niveles de desempeño** | **Puntaje** | **Porcentaje** | **Ponderado** |
| **Desarrollo** | **Destacado (4)** | **Satisfactorio (3)** | **Puede mejorar (2)** | **No logrado (1)** |  |  |  |
| 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 e en equipo | El proyecto explica 4 índices de madurez utilizados para determinar el momento idóneo para realizar la cosecha en uva vinífera. | El proyecto explica 3 índices de madurez utilizados para determinar el momento idóneo para realizar la cosecha en uva vinífera. | El proyecto explica 2 índices de madurez utilizados para determinar el momento idóneo para realizar la cosecha en uva vinífera. | El proyecto explica 1 índice de madurez utilizado para determinar el momento idóneo para realizar la cosecha en uva vinífera. | 4 | 10% | 0,4 |
| 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 produccióando un adecuado trabajo en equipo | El grupo en el laboratorio determino los 4 Indices de madurez para cosechar la uva | El grupo en el laboratorio determino los 3 Indices de madurez para cosechar la uva | El grupo en el laboratorio determino los 2 Indices de madurez para cosechar la uva | El grupo en el laboratorio determino 1 Indices de madurez para cosechar la uva | 4 | 10% | 0,4 |
| 1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente, garantizando la calidad del producto. | En el informe de la salida a terreno el estudiante explica mas de un 75 % de la maquinaria, equipos e insumos necesarios para realizar el transporte de la uva vinifera | En el informe de la salida a terreno el estudiante explica entre un 50 a 75 % de la maquinaria, equipos e insumos necesarios para realizar el transporte de la uva vinifera | En el informe de la salida a terreno el estudiante explica entre un 25 a 49 % de la maquinaria, equipos e insumos necesarios para realizar el transporte de la uva vinifera | En el informe de la salida a terreno el estudiante explica menos de un 25% de la maquinaria, equipos e insumos necesarios para realizar el transporte de la uva vinifera | 4 |  | 0,8 |
| 1.3 Registra parámetros de calibs responsables en formatos establecidos. | En el informe de la visita a empresa el estudiante explica mas de un 75% de los indicadires de calidad considerados desde la recepcion y molienda de la uva | En el informe de la visita a empresa el estudiante explica entre un 50 a 75% de los indicadires de calidad considerados desde la recepcion y molienda de la uva | En el informe de la visita a empresa el estudiante explica entre un 25 a 49% de los indicadires de calidad considerados desde la recepcion y molienda de la uva | En el informe de la visita a empresa el estudiante explica menos de un 25% de los indicadires de calidad considerados desde la recepcion y molienda de la uva | 4 | 30% | 1,2 |
| TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos. | Los integrantes del grupo trabajan colaborativamente en mas del 75 % de las actividades | Los integrantes del grupo trabajan colaborativamente entre un 50 a 75 % de las actividades | Los integrantes del grupo trabajan colaborativamente entre un 25 a 49 % de las actividades | Los integrantes del grupo trabajan colaborativamente en menos de un 25% de las actividades | 4 | 10% | 0,4 |
| UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | Los estudiantes en cada uno de los informes relacionado con las guia trabajo mencionan mas de un 75% de los materiales, herramientas y equipamiento necesarios para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | Los estudiantes en cada uno de los informes relacionado con las guia trabajo mencionan entre un 50 a 75% de los materiales, herramientas y equipamiento necesarios para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | Los estudiantes en cada uno de los informes relacionado con las guia trabajo mencionan entre un 25 a 50% de los materiales, herramientas y equipamiento necesarios para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | Los estudiantes en cada uno de los informes relacionado con las guia trabajo mencionan menos de un 25% de los materiales, herramientas y equipamiento necesarios para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos. | 4 | 10% | 0,4 |
| AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. | El estudiante en mas del 75 % de las actividades y funciones se desempeña con autonomía. | El estudiante entre un 50 a 75% de las actividades y funciones se desempeña con autonomía. | El estudiante entre un 25 a 50% de las actividades y funciones se desempeña con autonomía. | El estudiante en menos de un 25% de las actividades y funciones se desempeña con autonomía. | 4 | 10% | 0,4 |
|  |  |  |  |  | **28** | **100%** | **7,0** |
|  |  |  |  |  | **Puntaje** | **% Actividad** | **Nota Actividad** |
|  |  |  |  |  | **Actividad** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **REGISTRO DE ASISTENCIA** | **Fecha** |  | **Asiste** |
| **N°** | **Nombre de estudiante** | **Si** | **No** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |
| 13 |  |  |  |
| 14 |  |  |  |
| 15 |  |  |  |
| 16 |  |  |  |
| 17 |  |  |  |
| 18 |  |  |  |
| 19 |  |  |  |
| 20 |  |  |  |
| 21 |  |  |  |
| 22 |  |  |  |
| 23 |  |  |  |
| 24 |  |  |  |
| 25 |  |  |  |
| 26 |  |  |  |
| 27 |  |  |  |
| 28 |  |  |  |
| 29 |  |  |  |
| 30 |  |  |  |
| 31 |  |  |  |
| 32 |  |  |  |
| 33 |  |  |  |
| 34 |  |  |  |
| 35 |  |  |  |
| 36 |  |  |  |
| 37 |  |  |  |
| 38 |  |  |  |
| 39 |  |  |  |
| 40 |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REGISTRO ANECDÓTICO** | **Fecha** |  |
| **Involucrados** | **Contexto** |
|  |  |
| **Descripción de lo observado** | **Interpretación de lo observado** |
|  |  |