**GUÍA DE TRABAJO
“Envasado y embotellado de vinos.”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Envasado y embotellado del vino |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Envasado y maquinaria vitivinícola |
| **Duración de la actividad** | 60 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| OA 4Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo la normativa de higiene y calidad.OA 6Verificar el funcionamiento de la maquinaria, equipos, instrumentos y utensilios utilizados en el proceso de vinificación, asegurando su disponibilidad para la continuidad del proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. |
| **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\_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\_H: Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideasOAG\_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 | COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidosCOM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidosEYR3: Actúa de acuerdo a las normas y protocolos que guían su desempeño y reconoce el impacto que la calidad de su trabajo tiene sobre el proceso productivo o la entrega de serviciosCOM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos2.1 Opera la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad.2.2 Controla el envasado de acuerdo a la normativa deproducción y de calidad establecida para el vino. TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.INF3: Analiza y utiliza información de acuerdo a parámetros establecidos para responder a las necesidades propias de sus actividades y funciones. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| AE\_1:  Prepara los materiales necesarios para el envasado y acondicionamiento del vino, cumpliendo con los estándares de calidad, de acuerdo a legislación vigente.AE\_2:  Embotella vinos, utilizando la maquinaria definida para el proceso, considerando normas de higiene y seguridad y legislación vigente.AE\_3:  Etiqueta y sella las botellas de vino según un plan eficiente de uso de recursos, de acuerdo a legislación vigente.AE\_4:  Embala y controla la calidad del producto según estándares de higiene y seguridad y de acuerdo a legislación vigente.AE\_5:  Realiza operaciones de regulación y ajustes de los equipos, maquinaria e instrumentos utilizados en las labores del proceso y tratamiento de vinos, de acuerdo con las instrucciones establecidas en el marco de eficiencia energética y cuidado ambiental. | 1.1 Acondiciona el vino de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente.1.2 Selecciona el envase del vino de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo.1.3 Verifica la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo. 1.4 Aplica los controles de higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos, registrando en planillas para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente. |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo “Envasado y Embotellado de Vinos” es parte del módulo **Envasado y Maquinaria Vitivinícola** , cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar el envasado y la maquinaria vitivinícola utilizada en esta actividad. |
| **Objetivo** |
| Realizar un proyecto relacionado con las etapas del envasado del vino y la maquinaria utilizado en esta actividad. |

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. • Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de envasado y embotellado del vino.• Presentar propuesta de trabajo de ABPRO relacionado con envasado y embotellado del vino según estándar de calidad y buenas practicas manufactureras. • 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 Proyecto.• 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.**Instrucciones para el estudiante:** • Escuchan atentamente las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar en el Laboratorio de Enlace.• Hacen uso de un computador en el laboratorio de enlace para el desarrollo de la actividad designada.• Generan un informe del proyecto. • 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 con “**Envasado del vino y Maquinaria utilizada en esta actividad”.**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 proyectoo 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.  |