**GUÍA DE TRABAJO N°2
 “Embalaje y paletizaje del vino envasado”.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de Estudiante / Grupo** |  |
| **Establecimiento Educativo** |  |
| **Nombre de docente** |  |
| **Fecha** |  |

1. **Datos del Módulo**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Curso** | Cuarto Medio | **Actividad con nota** | X | **Si** |  | **No** |
| **Módulo** | **Envasado y Maquinaria Vitivinícola.** | **Horas requeridas** | **20 Horas.** |
| **Objetivos de Aprendizaje** | **Aprendizajes Esperados** |
| (OA 4) Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.(OA 6) Verificar 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. | 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. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo “**Embalaje y paletizaje del vino envasado”** es parte del módulo **Envasado y Maquinaria Vitivinícola**, cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar el **Embalaje y paletizaje del vino envasado”** utilizando distintas maquinarias vitivinícolas en esta actividad. |
| **Objetivo** |
| Reconocer las actividades durante el “**Embalaje y paletizaje del vino envasado”.** |

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

|  |
| --- |
| **Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola que cuenta con maquinaria vitivinícola para realizar el “Embalaje y paletizaje del vino envasado”**Antes de iniciar la actividad:Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola que cuenta con maquinaria vitivinícola para realizar el embalaje y paletizaje del vino envasado.  **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 el embalaje y paletizaje del vino envasado. • Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado de la bodega vitivinícola. • 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, entre las que se encuentran:* Realizar embalaje del vino envasado.
* Agrupar las cajas de vino en pallets.
* Realizar paletizaje de las cajas de vino.
* Registrar en formulario de existencia la cantidad de cajas embaladas.

**Instrucciones para el estudiante:*** Escucha atentamente y con respeto las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar.
* Forma grupos de trabajo, y 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 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.
 |

|  |
| --- |
| **Actividad**Los estudiantes durante la visita a terreno trabajan en grupos de 2 a 3 estudiantes.Cada grupo debe realizar las siguientes actividades: * Realizar embalaje del vino envasado.
* Agrupar las cajas de vino en pallets.
* Realizar paletizaje de las cajas de vino.
* Registrar en formulario de existencia la cantidad de cajas embaladas.

Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe de la visita a terreno 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 tratara 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 requerirlo 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 de la actividad.**

Esta tiene como objetivo que el estudiante 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 Análisis?
4. **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),“Titulo del articulo/Tema”, Nombre del libro/revista, otros datos publicación, Fecha.*** |