

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de vinos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Tomando muestras de vinos envejecidos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	12 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Realiza las labores del proceso de envejecimiento de vinos, manteniendo un uso eficiente de los recursos y respetando las normativas vigentes.</p>	<p>2.3. Toma muestras de vino para análisis de laboratorio, según estándares de calidad del proceso de envejecimiento de los vinos, registrando sus resultados según las cepas analizadas y las normativas vigentes.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad de terreno y laboratorio

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Docente:

- › Prepara una guía de trabajo para explicar el proceso de envejecimiento de vinos.
- › Elabora una presentación sobre de las condiciones ambientales y de higiene de la sala de barrica para el envejecimiento de los vinos.
- › Organiza y prepara visita a sala de envejecimiento de vinos.
- › Gestiona el traslado al terreno y laboratorio.

Recursos:

- › Contacto con la bodega para organizar la visita.
- › Transporte hacia la bodega.
- › Guía de trabajo con explicación del proceso de envejecimiento de vinos.
- › Presentación sobre de las condiciones ambientales y de higiene de la sala de barrica para el envejecimiento de los vinos.
- › Autorización de los apoderados para que salgan del establecimiento.
- › Proyector y computador.
- › Acceso a biblioteca y computador.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

EJECUCIÓN

Docente:

- › En una clase previa a la salida a terreno, explica la importancia de las condiciones ambientales y de higiene de la sala de barrica para el envejecimiento de los vinos, a través de una presentación que posea fotografías y/o videos.
- › Incluye un trabajo de investigación para los y las estudiantes, sobre los procedimientos y estándares de análisis de laboratorio, según las normas chilenas e internacionales.

Estudiantes:

- › Acuden con su docente a la bodega donde realizarán las actividades. En ella, el encargado explica cómo se toman las muestras y, durante esa demostración, se realiza la definición de conceptos y se destacan las tareas y procedimientos claves. Los y las estudiantes observan y hacen preguntas.
- › Posteriormente, toman muestras de los vinos en barricas o cubas, y las analizan en el laboratorio, para finalmente preparar un informe de la actividad.

CIERRE

Estudiantes:

- › Al regreso del terreno, realizan presentaciones destacando lo aprendido en la visita y los resultados de los exámenes de laboratorio. Esto será revisado considerando los procedimientos estandarizados y los análisis de laboratorio, según las normas chilenas e internacionales.

Docente:

- › Guía las presentaciones, destacando los aprendizajes logrados y los resultados de los análisis de laboratorio.