**GUÍA DE TRABAJO N°2
PRACTICO N°1 “ENVASADO Y EMBOTELLADO”.**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 del vino.”** es parte del módulo **Envasado y Maquinaria Vitivinícola**, cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar el envasado del vino utilizando distintas maquinarias vitivinícolas en esta actividad. |
| **Objetivo** |
| Reconocer las etapas del envasado del vino y las maquinarias vitivinícolas utilizadas en esta actividad. |

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

|  |
| --- |
| **Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola que cuenta con maquinaria vitivinícola para realizar el envasado y embotellado del vino.** 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.• 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:1. Acondicionar el vino 2. Seleccionar el envase del vino.3. Registra la existencia de insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas)4. Evalúa la higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos.5. Operar la maquinaria de la línea de embotellado.6. Controlar el envasado. **Instrucciones para los estudiantes.** 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 brazosLee 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: 1. Acondicionar el vino

2. Seleccionar el envase del vino.3. Registra la existencia de insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas)4. Evalúa la higiene y calidad en el material de envase y en las áreas de trabajo definidos.5. Operar la maquinaria de la línea de embotellado.6. Controlar el envasado. 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.*** |