**GUÍA DE TRABAJO N°1
“Recepción y Molienda de Uva Vinífera”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Recepción de uva vinífera y preparación de maquinarias e insumos vitivinícolas |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Cosecha y transporte de vides |
| **Duración de la actividad** | 30 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. |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| * La presente guía de trabajo “**Reception y Molienda de uva vinifera**” es parte del módulo Cosecha y Transporte de Vides, cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar la cosecha de la uva vinífera según distintos indicadores de madurez.
 |
| **Objetivo** |
| Realizar un proyecto relacionado con cosecha y transporta uva según índices de madurez de la uva y estándar de calidad respectivamente. |

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

|  |
| --- |
| **Instrucciones para el docente:** * 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 “**Recepción y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**”.
* Presentar propuesta de trabajo de Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con “Recepción y Molienda de uva vinífera”
* Distribuir las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda de Uva Vinífera” 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. según lo establecido en la las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda de Uva Vinífera
* 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 según lo establecido en la las Guías de trabajo N°1 denominada “Recepción y Molienda 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 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 “**Recepción y Molienda de Uva Vinífera”.** 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.  |