



Especialidad Agropecuaria: Mención Vitivinícola

## **Envasado y Maquinaria Vitivinícola**



## Introducción

En este módulo, cuya duración sugerida es de 152 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes logren ejecutar las labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad. Adicionalmente, se busca que sean capaces de verificar el funcionamiento de la maquinaria, de los equipos, de los instrumentos y utensilios manejados en el proceso de vinificación, asegurando su disponibilidad para la continuidad del proceso productivo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.

En el desarrollo de la industria enológica moderna, la introducción de la tecnología en los procesos involucrados en la elaboración de vinos se ha constituido en uno de los factores relevantes para lograr una mayor eficiencia en dichos procesos, por medio de la automatización.

Las principales estrategias metodológicas implementadas en este módulo son: actividades prácticas en terreno, investigación de literatura especializada, trabajo de grupo, demostraciones guiadas y análisis de casos y resolución de problemas.

Los temas clave son: materiales para envasado, acondicionamiento del vino, calidad, embotellado, etiquetado y sellado, embalaje, equipos y maquinarias y maquinaria enológica.

**Objetivos de Aprendizaje, Aprendizajes Esperados, Criterios de Evaluación y Objetivos de Aprendizaje Genéricos.**

Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p><b>OA4:</b> Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.</p> <p><b>OA6:</b> 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.</p>	<p><b>AE1:</b> Prepara los materiales necesarios para el envasado y acondicionamiento del vino, cumpliendo con los estándares de calidad, de acuerdo a legislación vigente.</p>	<p><b>1.1:</b> Acondiciona el vino de acuerdo al protocolo establecido por el enólogo, de acuerdo a legislación vigente.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>
		<p><b>1.2:</b> Selecciona el envase del vino de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y a la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>
		<p><b>1.3:</b> Verifica la existencia de los insumos secos (tapas, tapones, corchos, etiquetas, cápsulas y embalaje) de acuerdo a la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>
		<p><b>1.4:</b> 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.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>

Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p><b>OA4:</b> Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.</p> <p><b>OA6:</b> 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.</p>	<p><b>AE2:</b> Embotella vinos, utilizando la maquinaria definida para el proceso, considerando normas de higiene y seguridad y legislación vigente.</p>	<p><b>2.1:</b> Opera la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad.</p>	<p>OAG_A OAG_C OAG_K</p>
		<p><b>2.2:</b> Controla el envasado de acuerdo a la normativa de producción y de calidad establecida para el vino.</p>	<p>OAG_A OAG_C OAG_H</p>

Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p><b>OA4:</b> Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.</p> <p><b>OA6:</b> 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.</p>	<p><b>AE3:</b> Etiqueta y sella las botellas de vino según un plan eficiente de uso de recursos, de acuerdo a legislación vigente.</p>	<p><b>3.1:</b> Selecciona las etiquetas de acuerdo a lo estipulado en la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>
		<p><b>3.2:</b> Pega etiquetas y contra etiquetas en forma manual o mecánica y de acuerdo a las disposiciones establecidas para el etiquetado del vino en la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>
		<p><b>3.3:</b> Controla la calidad del etiquetado de acuerdo a lo establecido en la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C</p>
		<p><b>3.4:</b> Sella las botellas de acuerdo a los procedimientos establecidos en la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C</p>

Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p><b>OA4:</b> Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.</p> <p><b>OA6:</b> 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.</p>	<p><b>AE4:</b> Embala y controla la calidad del producto según estándares de higiene y seguridad y de acuerdo a legislación vigente.</p>	<p><b>4.1:</b> Realiza el embalaje de acuerdo al medio de transporte a utilizar, aplicando la normativa de seguridad y de higiene establecida.</p>	<p>OAG_C OAG_K</p>
		<p><b>4.2:</b> Agrupa las cajas de vinos en pallets, correctamente rotuladas y selladas de acuerdo a la orden de trabajo.</p>	<p>OAG_A OAG_C OAG_K</p>
		<p><b>4.3:</b> Registra las cantidades embaladas en los formularios existentes para tal propósito, de acuerdo a legislación vigente.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_H</p>

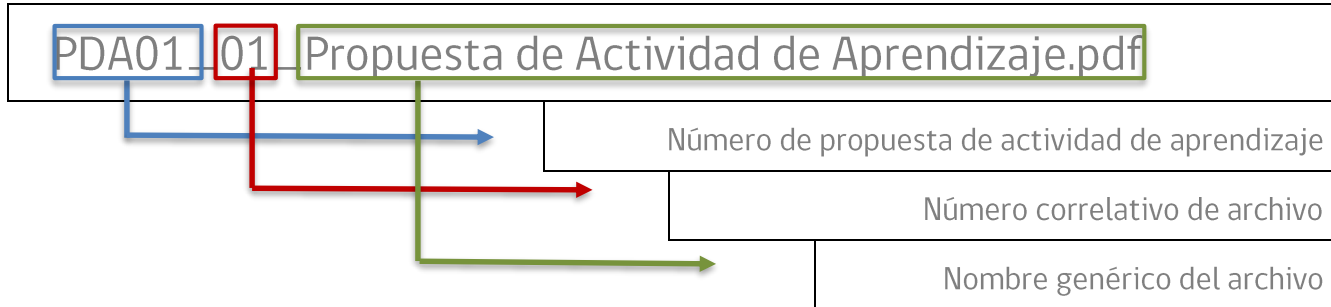
Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p><b>OA4:</b> Ejecutar labores de envasado del vino, etiquetado y sellado de los envases, de acuerdo a la normativa de higiene y calidad.</p> <p><b>OA6:</b> Verificar el funcionamiento de la maquinaria, 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.</p>	<p><b>AE5:</b> 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..</p>	<p><b>5.1:</b> Acondiciona los equipos, maquinarias e instrumentos utilizados en el proceso de vinificación, de acuerdo al manual del fabricante.</p>	<p>OAG_C OAG_K</p>
		<p><b>5.2:</b> Mantiene la maquinaria, equipos e instrumentos en las condiciones de funcionamiento e higiene requeridos para el proceso de vinificación según la normativa vigente.</p>	<p>OAG_A OAG_C OAG_K</p>
		<p><b>5.3:</b> Controla las condiciones de funcionamiento de los equipos, maquinarias e instrumentos durante el proceso de vinificación asegurando eficiencia energética y cuidado medioambiental.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_H</p>

**Tabla 1: Propuestas de Actividades de Aprendizaje y elementos didácticos**

Propuestas de Actividades de Aprendizaje	Guías de trabajo	Planillas	Cápsulas de video	Manuales y otros
01 - Envasado y embotellado del vino	2	0	2	0
02 - Embalaje y paletizaje del vino envasado	3	0	2	0



## Propuesta de Actividad de Aprendizaje: Estructura de nombre de archivos



### Nombres genéricos de archivos

#### 1. Propuesta de actividad de aprendizaje

En este archivo se encuentran datos específicos de cada actividad de aprendizaje tales como los objetivos de aprendizaje, aprendizajes esperados, criterios de evaluación, además de sus respectivas instrucciones de la actividad para el docente y el estudiante, y el instrumento de evaluación de aprendizajes de esta actividad, que considera tanto los criterios indicados en el programa de estudio, como también indicadores asociados a los Objetivos de Aprendizaje Genéricos considerandos en el perfil de egreso de la Especialidad Agropecuaria.

#### 2. Anexo Guía de trabajo

En estos archivos se encuentran las directrices para desarrollar diferentes actividades tanto en visitas a predios, instalaciones externas, laboratorios de computación entre otras dependencias en las que estudiantes podrán desarrollar actividades prácticas.

#### 3. Anexo Guía de estudio

En estos archivos se encuentran textos relevantes para alcanzar los aprendizajes esperados, incluyendo algunos de estos documentos actividades de comprensión de lectura, para verificar que los conceptos claves de estas guías.

#### 4. Anexo Lectura

En estos archivos se encuentran lecturas consideradas como necesarias para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área.



## 5. Anexo planilla

En estos archivos se encuentran versiones automatizadas de los presentados en las guías de trabajo, componiéndose principalmente de diferentes formatos de registros con fórmulas asociadas para facilitar la interpretación de la información por parte de estudiantes. Para hacer uso de estos se sugiere utilizar un computador con software de Ofimática (se recomienda Microsoft Office o Libre Office) o bien cargarlo de manera online en Google Docs o Word Online.

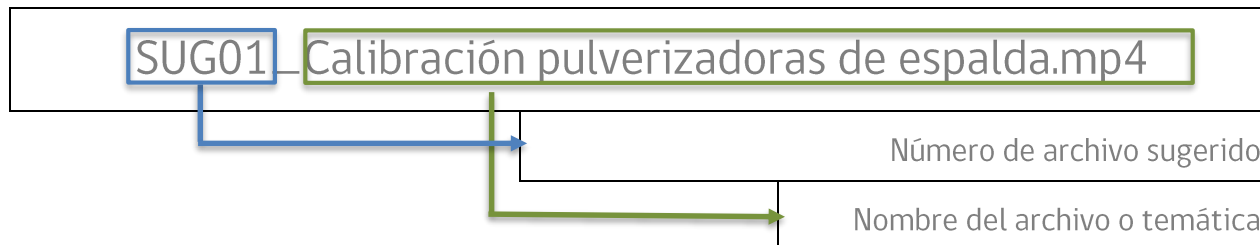
## 6. Video Grabada

Cápsulas grabadas con profesionales del área Agropecuaria que explican y muestran procesos claves de las diferentes menciones de la Especialidad. Además de utilizarse en las propuestas de actividades de aprendizaje como es indicado en ellas, también pueden ser dispuestas para que estudiantes puedan observarlas y familiarizarse con ciertos procesos o contenidos de su mención, sin necesidad de estar enmarcado este visionado en un proceso formal de enseñanza-aprendizaje.

## 7. Video Animada

Cápsulas animadas escritas y revisadas por profesionales del área Agropecuaria que explican y muestran procesos claves de las diferentes menciones de la Especialidad. Además de utilizarse en las propuestas de actividades de aprendizaje como es indicado en ellas, también pueden ser dispuestas para que estudiantes puedan observarlas y familiarizarse con ciertos procesos o contenidos de su mención, sin necesidad de estar enmarcado este visionado en un proceso formal de enseñanza-aprendizaje.

## Material de apoyo sugerido para módulo: Estructura de nombre de archivos



### 1. Lectura sugerida

En estos archivos se encuentran lecturas consideradas como complementarias para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área.

### 2. Video sugerido

En estos archivos se encuentran videos considerados como complementarios para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área agropecuaria, y su contenido ha sido revisado con tal de verificar que esté alineado con el programa de estudio de la Especialidad.



# Lecturas Sugeridas

Nombre de Archivo	Propuesta de Actividad de Aprendizaje Sugerida



# Videos Sugeridos

Nombre de Archivo	Propuesta de Actividad de Aprendizaje Sugerida

FORMACIÓN  
**TÉCNICO**  
**PROFESIONAL**  
  
Ministerio de Educación



CFT SAN  
**AGUSTÍN**  
actitud profesional

*Proyecto de Fortalecimiento y Modernización  
de la Propuesta Pedagógica-Laboral de la Especialidad Agropecuaria  
en la Educación Media TP, hacia su articulación con la Educación Superior TP,  
en la Región del Maule*