**GUÍA DE TRABAJO N°2.
“Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Logística y orden de productos vitivinícolas |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Manejo de bodegas |
| **Duración de la actividad** | 30 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| **OA 5****Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.** |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | **Dimensiones y habilidadesMarco de Cualificaciones Técnico Profesional** |
| OAG\_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. | RDP3: Reconoce y previene problemas de acuerdo a parámetros establecidos en contextos conocidos propios de su actividad o función.INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades.TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
|  Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | 2.2 Ordena los productos de acuerdo a las especificaciones de ordenamiento establecidas por la logística y a las condiciones ambientales, de higiene y seguridad. |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo **“Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** es parte del módulo “Manejo de bodegas vitivinícolas” cuyo propósito es reconocer las actividades para ordena los productos de acuerdo a las especificaciones de ordenamiento establecidas por la logística y a las condiciones ambientales, de higiene y seguridad |
| **Objetivo** |
| Reconocer la l**ogística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega vitivinicola.**  |

1. **Actividad: Salida a Terreno.**

|  |
| --- |
| Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola.**Actividades para el docente:** **Esta actividad se realizará en en una bodega vitivinícola.****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 1. **¿Alguien de Ustedes ha trabajado ordenando productos vitivinícolas al interior de una bodega?**

**2. ¿Qué precauciones se deben considerar al momento de ordenar los productos vitivinícolas?**• Si corresponde, presentar al anfitrión o encargado del predio donde se realizará la actividad práctica.* 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 N°2 denominada “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”, entre las que se encuentran.**
1. **Identificar las actividades a realizar**
2. **Reconocer los insumos necesarios para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de una bodega.**
3. **Conocer los costos asociados a mantener el orden de los productos vitivinícolas,**

**Al finalizar la salida el docente realiza las siguientes preguntas:**1. **¿Cuáles fueron las principales actividades realizadas para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de una bodega?**
2. **En relación a las actividades realizada durante la salida a terreno responda las siguientes preguntas.**

**a. ¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?****b. ¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?****c. ¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?****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 N°2 denominada “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** 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.Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe de la visita a terreno según lo establecido en **Guía de Trabajo N°2 denominada Guía de Trabajo N°2 denominada “Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** |

|  |
| --- |
| **Actividad**Los estudiantes visitan una empresa vitivinícola con el objetivo de realizar una serie de actividades prácticas o procedimentales para posteriormente entregar un informe relacionado con **“Logística utilizada en el orden de productos vitivinícolas al interior de una bodega”** Al finalizar la actividad los estudiantes en forma grupal (2 a 3 estudiantes) confeccionan un informe sobre las actividades realizada 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.**

Esta tiene como objetivo que el estudiante responda las siguientes preguntas:a. ¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?b. ¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?c. ¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de Análisis?1. **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.*** |