

2. Cosecha y transporte de vides

INTRODUCCIÓN

Al finalizar este módulo, cuya duración sugerida es de 152 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes sean capaces de realizar las operaciones 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, rigiéndose por el marco normativo de calidad, seguridad e higiene y siguiendo el programa establecido por el enólogo.

Las principales metodologías a aplicar en este módulo son: trabajo en terreno de todas las operaciones comprometidas; establecer estaciones de trabajo rotativas, en las que cada estudiante pueda desempeñar las funciones inherentes a cada fase del proceso, debiendo presentar un informe de desempeños y resultados. Quien dicta la clase presentará la retroalimentación final, mostrando errores, aciertos y recomendaciones sobre el trabajo realizado; y resolución de problemas.

Los temas clave en este módulo son: transporte, normativa vigente de higiene y seguridad laboral, labores asociadas a la recepción y acondicionamiento de la uva, despallado, molienda y prensado, el análisis enológico del vino y su envasado y etiquetado.

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| MÓDULO 2 · COSECHA Y TRANSPORTE DE VIDES | | 152 HORAS | CUARTO MEDIO |
|--|---|------------------------------------|--------------|
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD | | | |
| 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. | | | |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS | |
| 1. Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes. | 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. | A | C D |
| | 1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente, garantizando la calidad del producto. | A | C |
| | 1.3 Registra parámetros de calidad e individuos responsables en formatos establecidos. | A | B C |

2.

| APRENDIZAJES ESPERADOS | | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS | | |
|------------------------|---|---|------------------------------------|---|---|
| 2. | Recepciona y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | 2.1 Prepara las áreas de trabajo para recibir la fruta, de acuerdo a las certificaciones de calidad, y normas de higiene y seguridad. | A | C | K |
| | | 2.2 Recibe y pesa la uva y completa el registro de recepción existente en la empresa. | A | B | C |
| | | 2.3 Mantiene la higiene de áreas de trabajo, estanques, maquinarias y equipos de acuerdo a la normativa vigente. | A | C | K |
| | | 2.4 Inspecciona la uva para chequear la presencia de restos vegetales, bayas o racimos deshidratados, y los registra en formularios existentes para ello. | A | B | C |
| | | 2.5 Aplica insumos enológicos según las especificaciones técnicas del producto, respetando las normas de seguridad. | A | C | K |
| 3. | Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | 3.1 Limpia estanques, equipos, maquinarias y utensilios de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y de BPM. | A | C | K |
| | | 3.2 Prepara las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante y a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | A K | B | C |
| | | 3.3 Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM. | A K | B | C |
| | | 3.4 Ejecuta labores de prensado de uvas según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM. | A | C | K |

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO | Cosecha y transporte de vides |
|---|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Cosecha y transporte de uva |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 16 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>1. Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes.</p> | <p>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.</p> <p>1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente garantizando la calidad del producto.</p> <p>1.3 Registra parámetros de calidad y responsables en formatos establecidos.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | <p>Visita guiada</p> <p>Texto guía</p> |
| DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS: | |
| <p>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</p> | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Realiza las gestiones para visitar un predio donde se esté realizando la cosecha de viñedos y su transporte a la bodega. Esta visita debe permitir que sus estudiantes realicen las tareas de cosecha. › Prepara la guía de trabajo a desarrollar por sus estudiantes en terreno, la cual apuntará a la observación y el análisis, debiendo completar un breve informe final. › Se acompaña con un texto guía para que sus estudiantes lo preparen antes de la visita, para que practiquen las técnicas descritas. En este documento se debe incluir aspectos de BPM. <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Texto guía para la investigación previa a la visita. › Guía para la observación en terreno. › Insumos que puedan analizar y observar en terreno. |

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

| | |
|------------------|--|
| EJECUCIÓN | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega el texto guía para la investigación previa a la visita a la viña y la guía para la observación en terreno. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se conforman grupos de trabajo de tres estudiantes.› A la llegada al predio, se preparan con su vestimenta y elementos de protección personal. La persona a cargo entregará los antecedentes generales de la producción.› Luego, deberán seguir las indicaciones de la guía de observación de la cosecha de vid, realizando las preguntas y registrando fotográficamente los aspectos relevantes y los hitos críticos del proceso. El o la docente tendrá un rol de asesor en la visita.› Posteriormente deben participar en el proceso de cosecha, revisando las planillas o formularios utilizados para el sistema de gestión de calidad (BPM), y otra documentación de respaldo del proceso de transporte (guías de despacho, entre otros). |
| CIERRE | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Los grupos presentan su informe de actividad práctica, socializando el o los hitos críticos observados en el proceso, y las formas de aplicación de mejoras que ellos proponen. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Enfatiza los conceptos, destaca los aciertos y corrige los errores u omisiones relevantes. |

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO | Cosecha y transporte de vides |
|--|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | Molienda de uva |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD | 10 horas |
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE |
| <p>3. Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</p> | <p>3.1 Limpia estanques, equipos, maquinarias y utensilios de acuerdo a la normativa de higiene y calidad y de BPM.</p> <p>3.2. Prepara las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante y a las normas de higiene y seguridad y de BPM.</p> <p>3.3. Opera las máquinas despalilladoras y de molienda de acuerdo al manual del fabricante, a las normas de higiene y seguridad y de BPM.</p> <p>3.4. Ejecuta labores de prensado de uvas según las cepas que se procesen y respetando las normas de seguridad e higiene laboral y de BPM.</p> |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS | Salida a terreno Texto guía |

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:

- › Elabora un texto guía para la realización de una investigación sobre los procesos de molienda, según las distintas cepas de vides y las características del producto final.
- › Prepara una pauta de observación para el proceso de molienda de la uva, que se utilizará en la salida a terreno con los y las estudiantes. Esta pauta debe apoyar el análisis de los puntos críticos del proceso.
- › Gestiona la visita a alguna bodega del entorno del establecimiento y la logística para el desarrollo de la visita.

Recursos:

- › Acceso a la bodega de vino donde se realice la molienda de uva.
- › Los medios de traslado de estudiantes.
- › Texto guía y pauta de observación.

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

| | |
|------------------|---|
| EJECUCIÓN | <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Entrega el texto guía y la pauta de observación antes de la visita, para que sus estudiantes, en grupos de tres, se preparen adecuadamente. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› En la visita a terreno sobre la molienda de uva, cada grupo debe observar diversos aspectos, tales como la maquinaria utilizada, los operarios y las funciones desarrolladas, las características de la materia prima, las características esperadas del producto final, los mercados de destino, entre otros.› Al término de la visita, los grupos deben exponer su análisis crítico de los aspectos observados, lo cual es parte de la guía de trabajo.› Durante la actividad práctica se sugiere observar la molienda de dos tipos de cepas, para verificar las diferencias entre cepas blancas y tintas.› Además, en lo posible, los y las estudiantes podrían participar del proceso, debiendo para ello contar con la vestimenta y los elementos de protección personal requeridos por la normativa. |
| CIERRE | <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exponen su análisis grupal, en el cual deben defender sus argumentos frente al resto de los equipos, explicando la forma de observación y análisis realizado. De haber identificado puntos de mejoras deben exponerlos y justificar su análisis. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Enfatiza los conceptos, destaca los aciertos y corrige los errores u omisiones relevantes. |

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

| NOMBRE DEL MÓDULO | Cosecha y transporte de vides | |
|---|---|---|
| APRENDIZAJES ESPERADOS | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR |
| <p>1. Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes.</p> | <p>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.</p> <p>1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente garantizando la calidad del producto.</p> <p>1.3 Registra parámetros de calidad y responsables en formatos establecidos.</p> | <p>A Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.</p> <p>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.</p> <p>C Realizar 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 desempeñadas.</p> <p>D Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> <p>E Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.</p> |

2.

Selección de cómo evaluar

| DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES | INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS |
|--|---|
| <p>Actividad de evaluación práctica:</p> <ul style="list-style-type: none">› Observar, analizar y participar en el proceso de cosecha y transporte de vid.› Los y las estudiantes deben registrar su trabajo en un formato establecido. | <p>Lista de cotejo:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se evalúan las tareas prácticas realizadas durante el proceso de cosecha y transporte de vid.› Corresponde a una lista de aspectos que serán revisados para verificar el correcto desempeño de cosecha y transporte de vid. Adicionalmente, se evaluará la comunicación al momento de explicar los aspectos e hitos críticos del proceso, y la visión crítica del grupo con el análisis realizado. |

BIBLIOGRAFÍA

Bustos, O. (1985). *El vino chileno: Producción y características*. Santiago: Universitaria.

Foulonneau, C. (2004). *Guía práctica de la vinificación, tratado de vinificación tinto*. Madrid: Fondo Editorial Mixto.

Gillmore, F. & Poblete, R. (1999). *Manual de bodegas: el vino y sus procesos*. Santiago: Corporación Chilena del Vino.

Hidalgo, J. (2011). *Tratado de enología*. Madrid: MundiPrensa.

Peynaud, E. (1989). *Enología práctica: Conocimientos y elaboración del vino*. Madrid: MundiPrensa.

Reynier, A. (2001). *Manual de viticultura*. Madrid: Mundi-Prensa.

Sitios web recomendados

Viticultura y enología elemental

<http://frutales.files.wordpress.com/2011/01/vi12apuntessobreviticulturayenologiaelemental.pdf>

<http://www.bitwine.cl/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este programa fueron revisados en marzo de 2015).