

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.