

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Elaboración de vinos
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Control sanitario en un proceso de vinificación
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	16 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. Realiza las labores del proceso de vinificación de vinos blancos o tintos, utilizando equipos e instrumentos adecuados, previniendo situaciones de riesgo laboral y considerando las normativas vigentes.</p>	<p>1.3. Mantiene el control sanitario en las áreas de trabajo, según las normativas de producción, calidad, higiene y seguridad existente en la empresa.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Aprendizaje basado en problema 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:

- › Prepara la descripción del caso de una empresa de vinos, en la cual se han detectado problemas sanitarios. Hay que identificar las causas y aplicar control en las áreas de trabajo durante el proceso de vinificación.
- › Elabora un texto guía que le permita identificar los conocimientos que se requieren para resolver el problema.

Recursos:

- › Acceso a la biblioteca con textos de vinificación de blancos y tintos.
- › Computadores con acceso a internet, impresora y medios de reproducción del material.
- › Texto con descripción de una situación real de la producción de vinos.
- › Texto guía para apoyar la indagación.
- › Proyector para las presentaciones.



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 de descripción de la situación a resolver y las instrucciones para realizar el trabajo, detallando los pasos a seguir frente a la resolución de problemas.› Luego, durante la ejecución, supervisa y orienta el trabajo de los grupos para asegurar que no haya desvíos en el foco de lo solicitado. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se organizan en grupos de tres.› Leen y analizan el escenario del problema: cada miembro del grupo expresa, de acuerdo a lo que entiende, cuál es el problema que deben resolver, y luego lo discute con sus pares.› Hacen una lista de hipótesis: al interior de los grupos se elabora una lista de las posibles situaciones que pueden afectar sanitariamente el proceso de vinificación. A medida que avanzan, se irán validando o desechando algunas de las hipótesis.› Hacen una lista de lo que se sabe: para este paso se entrega un texto guía que ayude a identificar y armar una lista de lo que los y las estudiantes saben sobre el proceso de vinificación y los riesgos de contaminación para establecer el control sanitario.› Hacen una lista de lo que no se sabe: para este paso se utiliza el mismo texto guía, para apuntar en una lista lo que no se sabe sobre el proceso de vinificación, y los riesgos de contaminación para establecer el control sanitario.› Hacen una lista de lo que se necesita para resolver el problema: los grupos de trabajo planifican la investigación para determinar las causas de los problemas diagnosticados y aplicar control sanitario en las áreas de trabajo durante el proceso de vinificación.› Definen el problema: el grupo declara lo que quiere resolver, producir, responder, probar o demostrar al término de su investigación.› Obtienen información: el equipo de trabajo localiza, recopila, organiza, analiza e interpreta la documentación.› Presentan los resultados: el grupo elabora un reporte escrito para ser presentado al curso, con recomendaciones e inferencias para la resolución del problema y la propuesta de control sanitario en el proceso de vinificación.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Los grupos presentan la resolución del problema abordado, considerando recomendaciones e inferencias. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Durante las presentaciones destaca aspectos claves, agrega elementos no considerados y corrige errores, en caso de ser necesario.› Para finalizar, reseña los conceptos y procedimientos centrales para asegurar un adecuado control sanitario en la producción de vinos.