**GUÍA DE TRABAJO N°4.
“Recepción, molienda y despalillado de Uva Vinífera”**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Toma muestra de uva Vitis vinífera para determinar el momento de la cosecha. |
| **Especialidad** | Agropecuaria |
| **Mención** | Vitivinícola |
| **Módulo** | Cosecha y transporte de vides |
| **Duración de la actividad** | 70 horas |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** |
| **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.** |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | **Dimensiones y habilidadesMarco de Cualificaciones Técnico Profesional** |
| OAG\_A: Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutoresOAG\_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.OAG\_C: Realiza 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 desempeñadasOAG\_D: Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.OAG\_E: Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras. | TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.UDR3: Selecciona y utiliza materiales, herramientas y equipamiento para responder a una necesidad propia de una actividad o función especializada en contextos conocidos.AUT3: Se desempeña con autonomía en actividades y funciones especializadas en diversos contextos con supervisión directa. |
| **Aprendizajes esperados** | **Criterios de Evaluación** |
| AE\_1: Cosecha y transporta uva para realizar el proceso de molienda según el plan de cosecha, estándares de calidad y normativas vigentes.AE\_2:   Recepciona y acondiciona uvas en la empresa de vinos, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).AE\_3:   Aplica labores del proceso de despalillado, molienda y prensado de uvas, según Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). | 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.1.2 Determina las condiciones de transporte necesarias según cepa y normativa vigente, garantizando la calidad del producto.1.3 Registra parámetros de calidad e individuos responsables en formatos establecidos. |
| **Metodologías Seleccionadas** | Actividades prácticas en terreno Aprendizaje Basado en problemasDemostración guiadaTrabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| La presente guía de trabajo “**Recepción, molienda y despalillado de Uva vinífera”** es parte del módulo Cosecha y Transporte de Vides, cuyo propósito es facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje para realizar la cosecha de la uva vinífera según distintos indicadores de madurez. |
| **Objetivo** |
| Reconocer maquinaria vitivinícola utilizada en la recepción, molienda y despalillado de uva vinífera.  |

1. **Actividad: Visita a la empresa.**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para el docente:** * Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Recepción, molienda y despalillado de uva vinífera.
* Realiza las gestiones para visitar un predio donde se esté realizando la recepción, molienda y despalillado de la uva vinífera.
* Explica a los estudiantes que luego de la salida a terreno deben confeccionar un informe según las instrucciones establecidas en la guía de trabajo N°4 denominada “Recepción, molienda y despalillado de Uva Vinífera”
* El o la docente tendrá un rol de asesor a los estudiantes durante la visita

**Instrucciones para el estudiante*** Se conforman grupos de trabajo de tres estudiantes.
* Durante la visita a la empresa deberán respetar el protocolo de seguridad.
* Realizan las preguntas establecidas en la guía de trabajo.
* Al finalizar la visita deberán enviar un informe según las instrucciones establecidas en la guía de trabajo N°4 denominada **“Recepción, molienda y despalillado de Uva Vinífera”**
 |

|  |
| --- |
| **Actividad**Los estudiantes visitan una empresa vitivinícola con el objetivo de reconocer maquinaria vitivinícola utilizada en el proceso de recepción, molienda y despalillado de uva vinífera.Durante la visita el estudiante debe realizar y responder las siguientes preguntas:1. Antecedentes de la empresa.
	1. Nombre de la empresa
	2. Dirección de la empresa.
	3. Teléfono y correo electrónico de la empresa.
	4. Nombre del dueño de la empresa
	5. Nombre del administrador de la empresa.
	6. Cantidad de trabajadores permanentes.
	7. Variedad de uva que procesan durante la temporada
	8. Cantidad de Kg de uva que procesan durante la temporada.
2. ¿Qué documentos se solicitan al momento de recepcionar la uva vinífera
3. ¿Cómo se realiza el muestreo de la uva vinífera proveniente de huerto?
4. ¿Cuáles son los principales problemas de calidad observados durante la recepción de uva vinífera
5. Cuáles son las maquinarias o equipos que se utilizan para las siguientes actividades:
	1. Traslado de uva vinífera desde el huerto a la sala de proceso.
	2. Molienda de uva vinífera
	3. Despalilladora de uva vinífera.
6. ¿Cuáles son las partes y funciones de cada uno de las maquinarias y/o equipos utilizados en el traslado, molienda y recepción de uva
7. ¿Qué mantenciones se deben realizar antes y después a la maquinaria y/o equipos utilizados en el traslado, molienda y recepción de uva.
8. ¿Cuantos Kilogramos/hora procesa una máquina moledora de uva?
9. ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la máquina moledora y despalilladora
10. ¿Cuáles son los costos de adquisición de las maquinarias utilizadas en el traslado, molienda y despalillados de uva vinífera?

Una vez finalizada la actividad el grupo deberá confeccionar un informe un informe sobre la visita 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 tratará 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 requerir 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 qué 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 contrastará con lo aprendido en clase, el proceso de redacción implica 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), “Título del articulo/Tema”, Nombre del libro/revista, otros datos publicación, Fecha.*** |