



Especialidad Agropecuaria: Mención Vitivinícola

Manejo de Bodegas Vitivinícolas



Introducción


En este módulo, cuya duración sugerida es de 114 horas pedagógicas, se espera que los y las estudiantes sean capaces de realizar las labores de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.

La importancia de las labores de almacenaje radica en que permite mejorar la utilización del espacio, mejora el tiempo de preparación de los pedidos y ayuda a reducir los costos de stock de productos en bodega.

Es relevante en esta tarea controlar la temperatura y la humedad, para proteger a los vinos de las influencias ambientales externas.

Las principales estrategias metodológicas a aplicar en este módulo son: trabajo en grupo, demostraciones guiadas, visitas a terreno para conocer sistemas de logística en bodega, y estudio de casos y resolución de problemas.

Los temas clave a desarrollar en el presente módulo son: sistemas de recepción de mercaderías, tareas de almacenaje, procesos de preparación de pedidos y sistemas de control de inventario (registros de entrada y salida de mercadería).





Objetivos de Aprendizaje, Aprendizajes Esperados, Criterios de Evaluación y Objetivos de Aprendizaje Genéricos.

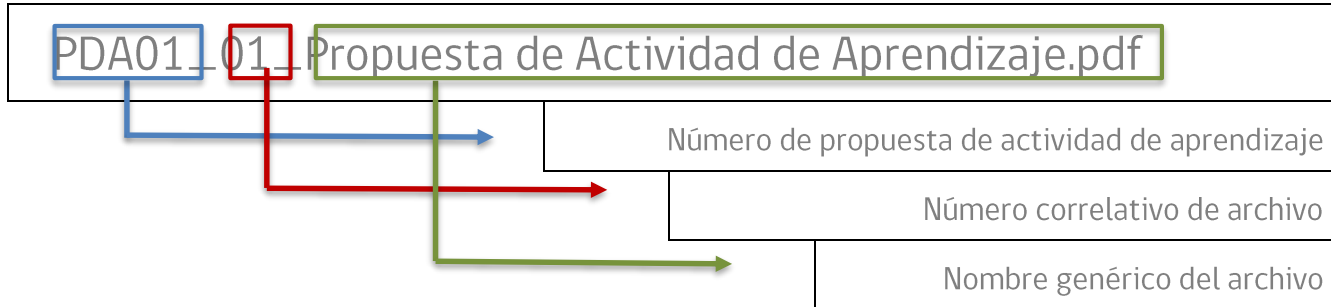
Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p>OA5: Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.</p>	<p>AE1: Recibe y entrega productos terminados, manteniendo el control de los niveles de inventario definidos por la empresa, e implementando un uso eficiente de los recursos.</p>	<p>1.1: Recepciona y entrega productos terminados de acuerdo a las normas y los procedimientos de logística de la empresa, revisando que los documentos de recepción y entrega concuerden con las especificaciones de cantidad, tipo, etc., de los productos recibidos y entregados. Tras eso, registra dicha información en formatos establecidos.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C</p>
		<p>1.2: Opera maquinaria u otros equipos definidos para el movimiento de los productos, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_K</p>
		<p>1.3: Mantiene registro actualizado, ya sea en forma manual y/o digital de la información de entrada y salida de los productos de bodega.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_H</p>

Objetivos de Aprendizaje	Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación	Objetivos de Aprendizaje Genéricos
<p>OA5: Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.</p>	<p>AE2: Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda.</p>	<p>2.1: Prepara los distintos materiales (botellas, bins, cajas, etc.) y verifica que cumplan con la calidad definida por la empresa.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C</p>
		<p>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.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_K</p>
		<p>2.3: Limpia, ordena, mantiene y registra los movimientos realizados en la bodega, según las condiciones ambientales y de higiene establecidas para la guarda.</p>	<p>OAG_A OAG_B OAG_C OAG_I OAG_K</p>

Tabla 1: Propuestas de Actividades de Aprendizaje y elementos didácticos

Propuestas de Actividades de Aprendizaje	Guías de trabajo	Planillas	Cápsulas de video	Manuales y otros
01 - Ingreso y egreso de productos vitivinícolas a una bodega	2	0	1	0
02 - Maquinaria y equipos de carga	2	0	2	0
03 - Preparación de materiales	2	0	0	0
04- Logística y orden de productos vitivinícolas	2	0	0	0
05 - Condiciones de guarda y registro	2	0	0	0

Propuesta de Actividad de Aprendizaje: Estructura de nombre de archivos



Nombres genéricos de archivos

1. Propuesta de actividad de aprendizaje

En este archivo se encuentran datos específicos de cada actividad de aprendizaje tales como los objetivos de aprendizaje, aprendizajes esperados, criterios de evaluación, además de sus respectivas instrucciones de la actividad para el docente y el estudiante, y el instrumento de evaluación de aprendizajes de esta actividad, que considera tanto los criterios indicados en el programa de estudio, como también indicadores asociados a los Objetivos de Aprendizaje Genéricos considerandos en el perfil de egreso de la Especialidad Agropecuaria.

2. Anexo Guía de trabajo

En estos archivos se encuentran las directrices para desarrollar diferentes actividades tanto en visitas a predios, instalaciones externas, laboratorios de computación entre otras dependencias en las que estudiantes podrán desarrollar actividades prácticas.

3. Anexo Guía de estudio

En estos archivos se encuentran textos relevantes para alcanzar los aprendizajes esperados, incluyendo algunos de estos documentos actividades de comprensión de lectura, para verificar que los conceptos claves de estas guías.

4. Anexo Lectura

En estos archivos se encuentran lecturas consideradas como necesarias para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área.



5. Anexo planilla

En estos archivos se encuentran versiones automatizadas de los presentados en las guías de trabajo, componiéndose principalmente de diferentes formatos de registros con fórmulas asociadas para facilitar la interpretación de la información por parte de estudiantes. Para hacer uso de estos se sugiere utilizar un computador con software de Ofimática (se recomienda Microsoft Office o Libre Office) o bien cargarlo de manera online en Google Docs o Word Online.

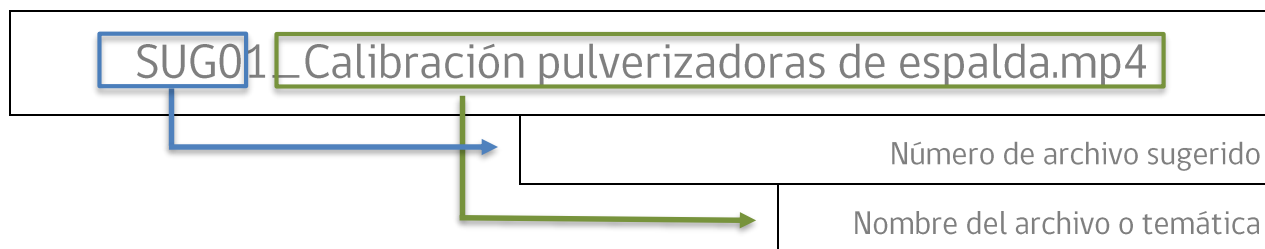
6. Video Grabada

Cápsulas grabadas con profesionales del área Agropecuaria que explican y muestran procesos claves de las diferentes menciones de la Especialidad. Además de utilizarse en las propuestas de actividades de aprendizaje como es indicado en ellas, también pueden ser dispuestas para que estudiantes puedan observarlas y familiarizarse con ciertos procesos o contenidos de su mención, sin necesidad de estar enmarcado este visionado en un proceso formal de enseñanza-aprendizaje.

7. Video Animada

Cápsulas animadas escritas y revisadas por profesionales del área Agropecuaria que explican y muestran procesos claves de las diferentes menciones de la Especialidad. Además de utilizarse en las propuestas de actividades de aprendizaje como es indicado en ellas, también pueden ser dispuestas para que estudiantes puedan observarlas y familiarizarse con ciertos procesos o contenidos de su mención, sin necesidad de estar enmarcado este visionado en un proceso formal de enseñanza-aprendizaje.

Material de apoyo sugerido para módulo: Estructura de nombre de archivos



1. Lectura sugerida

En estos archivos se encuentran lecturas consideradas como complementarias para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área.

2. Video sugerido

En estos archivos se encuentran videos considerados como complementarios para el logro de los objetivos de aprendizaje de cada actividad propuesta. Estas provienen de repositorios oficiales o de fuentes validadas por profesionales del área agropecuaria, y su contenido ha sido revisado con tal de verificar que esté alineado con el programa de estudio de la Especialidad.



Lecturas Sugeridas

Nombre de Archivo	Propuesta de Actividad de Aprendizaje Sugerida



Videos Sugeridos

Nombre de Archivo	Propuesta de Actividad de Aprendizaje Sugerida

FORMACIÓN
TÉCNICO
PROFESIONAL

Ministerio de Educación



CFT SAN
AGUSTÍN
actitud profesional

*Proyecto de Fortalecimiento y Modernización
de la Propuesta Pedagógica-Laboral de la Especialidad Agropecuaria
en la Educación Media TP, hacia su articulación con la Educación Superior TP,
en la Región del Maule*