

5. 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).

APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO 5 · MANEJO DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS		114 HORAS	CUARTO MEDIO		
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD					
OA 5					
Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.					
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS			
1. 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.	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.	A	B	C	
	1.2 Opera maquinaria u otros equipos definidos para el movimiento de los productos, de acuerdo a las normas de seguridad e higiene.	A K	B	C	
	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.	A H	B	C	
2. Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda.	2.1 Prepara los distintos materiales (botellas, bins, cajas, etc.) y verifica que cumplan con la calidad definida por la empresa.	A	B	C	
	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.	A K	B	C	
	2.3 Limpia, ordena, mantiene y registra los movimientos realizados en la bodega, según las condiciones ambientales y de higiene establecidas para la guarda.	A K	B I	C	

5.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Manejo de bodegas vitivinícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Recepcionando productos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	10 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>1. 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 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>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Taller práctico en terreno

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 una guía práctica para desarrollar con los y las estudiantes en una viña. Con esto, dirige la actividad y la observación para análisis y entrega de productos terminados.
- › Elabora un texto guía que permita identificar los conocimientos que se requieren para resolver la tarea encomendada.
- › Selecciona o elabora formulario de documentos de recepción y entrega de productos.

Recursos:

- › Acceso a la biblioteca.
- › Acceso a internet.
- › Modelos de formularios de recepción y entrega de productos.



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 a sus estudiantes para que lo lean y analicen grupalmente, previo a realizar el terreno. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Se dividen en grupos de no más de 5 estudiantes.› Los grupos deben elaborar un plan de recepción y entrega de productos terminados dentro y fuera de la viña.› También deben poner en práctica el proceso bajo la supervisión de un trabajador a cargo.› Deben entregar un reporte y realizar una presentación al resto del curso, en la cual se muestren las recomendaciones para el plan implementado en terreno, sobre el proceso de recepción y entrega de productos terminados dentro o fuera de la viña.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Los grupos presentan sus informes con la o las alternativas implementadas. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Al finalizar las presentaciones, concluye destacando los aspectos centrales de las exposiciones y corrige los errores.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Manejo de bodegas vitivinícolas
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Preparando materiales para almacenaje
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	9 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
2. Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda.	2.1 Prepara los distintos materiales (botellas, bins, cajas, etc.) y verifica que cumplan con la calidad definida por la empresa.
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Simulación en clases

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 o selecciona una guía con los distintos tipos de materiales para almacenaje y embalaje, y su respectiva relación con los mercados de destino.
- › Recolecta muestras de diversos materiales reales de embalaje, en buenas y en malas condiciones.
- › Consigue protocolos de calidad de embalajes de distintas empresas.

Recursos:

- › Diversas guías con material sobre embalaje de vinos.
- › Materiales de embalaje.
- › Protocolos de embalaje de empresas.
- › Computador.
- › Textos de apoyo.



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">› Muestra al curso los folletos o guías con distintos tipos de embalaje y los requerimientos de mercados de destino. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realizan una clasificación a partir de lo observado. Comparten la clasificación realizada en el curso y construyen una común.› Posteriormente, se ponen materiales reales a disposición de los y las estudiantes, los cuales están en buenas y en malas condiciones, para que los revisen y clasifiquen de acuerdo al trabajo realizado anteriormente.› Luego, con los protocolos de calidad de los embalajes de las empresas, analizan cuál o cuáles de los materiales aplican para ser utilizados en las empresas de referencia y qué implicancias tiene aquello para la comercialización.› Elaboran un informe, dando cuenta de las distintas etapas del trabajo realizado.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Presentan sus informes, destacando la importancia de la calidad de la presentación y protección del producto en un proceso de comercialización, vinculando los tipos de envases según mercados de destino. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Durante las presentaciones destaca los aspectos centrales, y al finalizar hace una síntesis con los conceptos y criterios centrales de un proceso de selección de embalajes.

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

NOMBRE DEL MÓDULO		Manejo de bodegas vitivinícolas	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR	
<p>1. 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>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>	

Selección de cómo evaluar

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS
<p>Actividad de evaluación:</p> <ul style="list-style-type: none"> › Elaboración de un mapa conceptual con logística e inventario de una empresa vitivinícola, donde se deben considerar la recepción y entrega de productos terminados, el control de inventarios y logística de la empresa, el registro permanente, entre otros. 	<p>Escala de apreciación</p> <ul style="list-style-type: none"> › Se evaluará la capacidad de comunicación oral al explicar el mapa conceptual y su prolijidad al momento de trabajar en la elaboración del mismo. Además, al exponer se podrá calificar el grado en que el o la estudiante maneja la recepción y entrega de productos terminados, manteniendo control de inventario.

BIBLIOGRAFÍA

Bordeau, J. (1998). *Análisis químico del vino*. Santiago: Universidad Católica de Chile.

FREMAP. (2010). *Manual de seguridad y salud en bodegas*. Madrid: FREMAP.

Gil, G. y Pszczólkowski, Ph. (2007). *Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad*. Santiago: Universidad Católica de Chile.

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

Usseglio, L. (1998). *Química enológica*. Madrid: Mundiprensa.

Sitios web recomendados

<http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/boletines/NR26028.pdf>

<http://www2.inia.cl/medios/biblioteca/agritec/NR26726.pdf>

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