**GUÍA DE TRABAJO N°1   
 “Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre de la Actividad de Aprendizaje** | Logística y orden de productos vitivinícolas | |
| **Especialidad** | Agropecuaria | |
| **Mención** | Vitivinícola | |
| **Módulo** | Manejo de bodegas | |
| **Duración de la actividad** | 30 horas | |
| **Observaciones** | Actividad evaluada de manera sumativa con rúbrica de evaluación | |
| **Objetivos de Aprendizaje Técnicos** | | |
| **OA 5**  **Ejecutar procedimientos técnicos de bodegaje y almacenamiento del vino envasado, bajo las condiciones ambientales requeridas.** | | |
| **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** | | **Dimensiones y habilidades Marco de Cualificaciones Técnico Profesional** |
| OAG\_K: Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente. | | RDP3: Reconoce y previene problemas de acuerdo a parámetros establecidos en contextos conocidos propios de su actividad o función.  INF3: Identifica y analiza información para fundamentar y responder a las necesidades propias de sus actividades.  TCO3: Trabaja colaborativamente en actividades y funciones coordinándose con otros en diversos contextos.  COM3: Comunica y recibe información relacionada a su actividad o función, a través de medios y soportes adecuados en contextos conocidos. |
| **Aprendizajes esperados** | | **Criterios de Evaluación** |
| Almacena productos terminados según las condiciones ambientales necesarias para su guarda. | | 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. |
| **Metodologías Seleccionadas** | | Actividades prácticas en terreno  Aprendizaje Basado en problemas  Demostración guiada  Trabajo colaborativo. |

1. **Instrucciones Generales**

|  |
| --- |
| * La presente guía de trabajo **““Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega”** es parte del **módulo “Manejo de bodegas vitivinícolas”** cuyo propósito es reconocer las actividades para ordena los productos de acuerdo a las especificaciones de ordenamiento establecidas por la logística y a las condiciones ambientales, de higiene y seguridad. |
| **Objetivo** |
| * Realizar un proyecto para conocer las distintas actividades para **“Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega”.** |

1. **Actividad: Laboratorio de Enlace.**

|  |
| --- |
| **Instrucciones para el docente:**    Iniciar con una retroalimentación utilizando una lluvia de ideas con preguntas dirigidas a todos los estudiantes.   1. **¿Cómo se ordenan los productos vitivinícolas al interior de una bodega vitivinícola?** 2. **¿Qué factores puede afectar en la logística del orden de los productos vitivinícolas?**  * Diagnosticar el nivel de conocimiento del grupo curso en relación a los conceptos de Índices de madurez, cosecha y transporte de uva vinífera.   + - **¿Porque es importante la Logística al momento de ordenar productos vitivinícolas?**     - **¿Qué actividades se deben realizar para mantener el orden de los productos vitivinícolas al interior de la bodega?** * Presentar propuesta de trabajo del Aprendizaje Basado en Proyecto (ABPRO) relacionado con el criterio de evaluación. * Distribuir las guías de trabajo a los grupos de estudiantes relacionado con el Proyecto. * Durante el desarrollo de la actividad, recorrer cada grupo de trabajo, para responder sus dudas. * ¿Indicar a los grupos de estudiantes que deben entregar un informe del Aprendizaje Basado en Problema según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1 denominada “Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega?**      * Evaluar el desempeño de cada grupo durante a la ejecución de la actividad, además de los aspectos actitudinales * Al finalizar cada clase el docente realiza retroalimentación de esta.  1. **En relación a las actividades realizada durante la clase responda las siguientes preguntas.**     * **¿Qué fue lo que más le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué fue lo que menos le costó abordar en el trabajo?**    * **¿Qué relevancia tiene para su futuro profesional realizar este tipo de actividades?**   **Instrucciones para el estudiante:**   * Escuchan atentamente las instrucciones de tu docente respecto al trabajo a realizar en el laboratorio de Enlace según lo establecido en la **Guía de trabajo N°1** **denominada “Preparación de materiales de uso vitivinícola”** * Hacen uso de un computador en el laboratorio de enlace para el desarrollo de la actividad designada. * ¿Generan un informe del Aprendizaje Basado en según lo señalado en la Guía de trabajo N°1 **denominada “Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega”** * Guardan los distintos documentos en una carpeta personal física o digital, para mantenerlos como apoyo para futuras actividades en clases. * Plantean y genera sugerencias en caso de tener dudas o propuestas para mejorar las descripciones de producto. |

|  |
| --- |
| **Actividad**   * Se forman grupos de 2 a 3 estudiantes quienes deben diseñar un proyecto relacionado con las distintas actividades en el “**“Ordena los productos vitivinícolas al interior de una bodega”**   El rol del(la) docente es de facilitar y guiar el proceso de los estudiantes, quienes trabajan en forma grupal desarrollando el proyecto, y van reuniéndose con el(la) docente y entregado avances calificados de este.    **El docente debiera desarrollar lo siguiente:**  o Reunirse con los grupos de estudiantes y explicar en qué consistirá el proceso de evaluación, explicando todas las etapas y partes de un ABPro, entregando las instrucciones pertinentes para cada una.  o Clarificar qué productos intermedios y finales se solicitarán como resultado del proyecto, para ser evaluados. Los productos finales pueden ser informes técnicos, maquetas, pósters, presentaciones orales, producciones audiovisuales, producciones artísticas, etc.  o Discutir con los distintos grupos las posibles fuentes de información o bibliografía a las que pueden acudir para complementar su conocimiento e ir diseñando y ejecutando el proyecto  o Explicar la rúbrica de evaluación  **Semanas sucesivas:**  El docente asignará a las semanas sucesivas la planificación y revisión de los avances del proyecto.  **Partes del Aprendizaje Basado en Proyecto.**  Un proyecto de tipo ABPro debiera contener al menos las siguientes secciones:   * **Título del Proyecto:**   Indique un título tentativo del proyecto que deben desarrollar los estudiantes.   * **Diagnóstico**, donde se describe la problemática principal o necesidad, y otras que se identifique, se explica por qué es importante abordarlas, y se indican las fuentes bibliográficas que se utilizarán para completar todo el proyecto * **Diseño de la propuesta:** se describe el público objetivo al que se orienta el proyecto, los objetivos general y específicos del mismo, y se proponen distintas acciones o actividades que permitirán resolver el problema principal o satisfacer la necesidad observada * **Planificación:** se describe mediante una carta Gantt cuándo se desarrollarán las distintas acciones o actividades planteadas a lo largo de todo el proyecto, desde la búsqueda de información, hasta la entrega del producto final para ser evaluado * **Entrega de producto final para ser evaluado**   Explicar el tipo de producto final a ser entregado, no olvide solicitar a los estudiantes productos con características que le permitan evaluar aspectos técnicos, de habilidades blandas (comunicacionales, actitudinales, etc.), como también se sugiere que les solicite una reflexión respecto de cómo se desarrolló el proceso y el aprendizaje que obtienen para su futuro desempeño profesional. |