

EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL MÓDULO	Envasado y maquinaria vitivinícola
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	Embotellado de vinos
DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD	20 horas
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE
<p>2. Embotella vinos, utilizando la maquinaria definida para el proceso, considerando normas de higiene y seguridad y legislación vigente.</p>	<p>2.1 Opera la maquinaria de la línea de embotellado según las recomendaciones del fabricante y normas de higiene y seguridad. 2.2 Controla el envasado de acuerdo a la normativa de producción y calidad establecida para el vino.</p>
METODOLOGÍAS SELECCIONADAS	Actividad de 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 de trabajo para explicar cómo opera la maquinaria de la línea de embotellado.
- › Elabora una presentación sobre cómo opera la maquinaria de la línea de embotellado.
- › Organiza y prepara una visita a una sala de embotellado de vinos.
- › Gestiona el traslado al terreno.

Recursos:

- › Contacto con bodega para organizar la visita.
- › Autorización de apoderados para que los y las estudiantes salgan del establecimiento.
- › Transporte hacia la bodega.
- › Manuales de maquinarias de embotellado.
- › Guía de trabajo sobre cómo opera la maquinaria de la línea de embotellado.
- › Presentación sobre cómo opera la maquinaria de la línea de embotellado.
- › Pauta de cotejo sobre el proceso de embotellado construido.
- › Acceso a biblioteca.
- › Sala de computación, proyector y computador.

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">› En una clase previa a la salida a terreno, explica cómo opera la maquinaria de la línea de embotellado, a través de una presentación que incluye un video. <p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Comentan y preguntan durante la presentación.› Luego, elaboran una pauta de cotejo a partir de lo observado, donde indican los pasos y tareas a realizar para concretar un adecuado embotellado, asegurando que no haya derroches ni pérdidas. Se ponen en común las pautas de cotejo y se construye una en común para el curso, para su visita a la bodega.› Junto a su docente, acuden a la bodega donde realizarán las actividades de embotellado. En la bodega, el encargado o encargada muestra al curso cómo se realiza el embotellado. Durante la demostración se comparten definiciones de conceptos, y destacan tareas y procedimientos claves. Observan y hacen preguntas.› Posteriormente, en pequeños grupos y con supervisión de su docente y la persona a cargo del lugar, manipulan la máquina de embotellado y llenan una fila de botellas, siguiendo las indicaciones entregadas.› De vuelta al establecimiento, en los mismos grupos que trabajaron en el embotellado, contrastan la experiencia vivida con la pauta de cotejo que habían elaborado al inicio. Luego la perfeccionan y la escriben en un papelógrafo.
CIERRE	<p>Estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">› Exhiben sus papelógrafos con las pautas de cotejo corregidas.› Todos revisan lo realizado y comentan los aspectos comunes y las diferencias. <p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">› Realiza una síntesis del proceso.