



Segundo Ciclo

Área Comunicación - Ciencias Naturales

Área Trabajo con otros – Ciencias Sociales

Describe el circuito productivo de la vitivinicultura en sus diferentes momentos.

Caracteriza las diferentes tareas que realizan los trabajadores de la vitivinicultura durante todo el proceso de elaboración del vino.

El **circuito productivo** es un **ciclo completo que se da desde que tomamos los recursos naturales hasta que se vende el producto elaborado**. En este ciclo intervienen personas, recursos naturales, organizaciones, tecnología que actúan de manera planificada para transformar un insumo específico en un bien o servicio. Los recursos naturales son los bienes que se extraen de la naturaleza.

El circuito productivo tiene etapas. La **actividad primaria** consiste en obtener el recurso natural. En este momento del circuito se genera la materia prima. La **actividad secundaria** consiste en elaborar esa materia prima obtenida y transformarla en un producto determinado. La **actividad terciaria** es la que distribuye el producto ya elaborado y lo vende o comercializa.

Durante el circuito productivo la materia prima se transforma y adquiere valor en cada etapa, ya que en cada parte del proceso se le agrega trabajo, tecnología y otros bienes y productos para alcanzar su totalidad de producto terminado.

- 1- Investiga y enumera distintos circuitos productivos de Mendoza. ¿Cuál es el más importante?
- 2- Mirá el video y describí el circuito productivo del vino distinguiendo las diferentes etapas.

<https://www.youtube.com/watch?v=7M4XAZCcb40>

- 3- Ordena las imágenes según corresponda a cada etapa del circuito productivo.



A



B



C



D



E



F



G

- 4- Realiza una lista en orden cronológico de los diferentes oficios y profesiones que intervienen en todo el proceso productivo del vino.