Fondo Vitivinícola Mendoza

La vitivinicultura hace escuela

Las prácticas del aula, protagonistas del aprendizaje y la enseñanza de la Cultura de la Vid y el Vino

Presentación

En 2007, el Fondo Vitivinícola concretó un proyecto que tuvo su punto de partida, en 2003, con la firma del Convenio "Recuperación de los saberes relativos a la vitivinicultura para la construcción de un currículo" con la Dirección General de Escuelas para incorporar, a la tarea del aula, contenidos relacionados con la actividad vitivinícola, el vino y su cultura. *La vitivinicultura hace escuela, Aprender y Enseñar la Cultura de la Vid y el Vino* comenzó a transitar su propuesta presencial de capacitación docente gratuita con el propósito de promover la reflexión sobre la incorporación de esta cultura en la escuela y la construcción de nuevos sentidos respecto de lo relevante de su implementación en el contexto educativo, abordar diferentes perspectivas para comprender los aspectos sociales, económicos, políticos y culturales involucrados en el mundo vitivinícola, precisar, profundizar y difundir conceptos y procedimientos, proponer recomendaciones didácticas e innovaciones en la escuela y, especialmente, acompañar a los educadores en la concreción de experiencias significativas de educación vitivinícola, entendiendo este entramado de miradas que hicieran posible, luego, en el aula, que los alumnos pudieran interesarse y pensar la vitivinicultura como un elemento identitario de Mendoza, a partir del aporte de innumerables actores que la hicieron crecer y expandirse.
Esta publicación es una historia escrita y surgida desde el aporte de lo trabajado por los asistentes a las capacitaciones desarrolladas a lo largo de todos los departamentos de la provincia. La selección es un intento de abordar un recorte de 75 prácticas de aula para todos los niveles y modalidades de la enseñanza, cuya pretensión es ser un aporte para aquellos que desean saber cómo poder empezar a trabajar los contenidos de una educación que genere pasión por el terruño, por la identidad, por el trabajo, y por la difusión de esta cultura de la vid

y el vino, tan diversa y potente.

El equipo que conforma *La vitivinicultura hace escuela, Aprender y Enseñar la Cultura de la Vid y el Vino* está formado por Silvina Carbonari, Jorge Nazrala, Alfredo Draque, Leandro Pereyra, María del Valle Herrera y Alejandro Cobo, con la coordinación, de Carmen Pérez, desde el Área de Comunicación del Fondo Vitivinícola.

Agradecemos, especialmente, a la Dirección General de Escuelas, a través de su Dirección de Planificación de la Calidad Educativa, la posibilidad de que esta capacitación, de la que participaron más de cuatro mil educadores en diez años, haya sido reconocida con puntaje docente y a todas las bodegas e instituciones educativas de Mendoza que abrieron sus puertas, en los diferentes departamentos, para poder desarrollar el curso.

Quienes protagonizan esta historia, a continuación, son los docentes, verdaderos hacedores de las prácticas seleccionadas que aquí se publican, y los alumnos, los destinatarios para quienes fueron pensadas. El aula es el territorio donde han sido posibles y esta publicación da testimonio de ello. Muchas gracias por todo el trabajo realizado.

Mendoza, noviembre de 2017

Presentación

Prácticas de Nivel Inicial

Romina Belén Castillo
Cuidando la uva

Marcela Sanucci
Recreando cultura

Mariana Nardin
Mi salita se viste de Vendimia

Cinthya Bullones y Laura Martin
El arrope más rico

María de Luján Malysz
Vendimia en Rayuín

Marcela Godoy y Adriana Herrería
Vendimia multicolor

Nelly Susana Dobry
La Vendimia en mi escuela

María Cristina Fernández Arias
Fiesta de la Vendimia

Luciana Bujaldón y Verónica Miguel

Un vino de película

Luciana Sabio y Jorgelina Quiles

Desde lo cercano

Gimena Cortez, Jorgelina Cortez, Analía Duplessis, Sofía Maugouber y Daniela Sánchez

Explorando la magia de un parral

Prácticas de Nivel Primario

Ángela Guiñez

Aprendizajes integrados sobre Vitivinicultura

Fabiana Edith Rodríguez

Mendoza, cuna de la Vitivinicultura

María Luisa Guareschi

La vid nos cuenta su historia

Alejandro Gil

Historia de un racimo de uva

Violeta Massarutti y Mónica Massarutti

Observando y aprendiendo en nuestro entorno vitivinícola

Mónica Lepez

Para el tiempo de cosecha…

Mabel Mónica Alcazar

Poemas y canciones en Vendimia

Carolina Lourdes Jury y Hernán Andrés Estrella

Una canción inolvidable

Yolanda Visedo

Real del Padre, un camino del vino para descubrir

Guadalupe Soledad Díaz y Cintia Valeria Zapata

Construyendo conocimientos sobre la vid y el vino

Analía Farías y Mirta Escudero

La elaboración del vino

Vanesa Galviz y Gabriela Apa

Etiquetados

Beatriz Demaldé y Patricia Gabriela Gimenez

El color del vino

Marcela Ponce

Aprendizajes para compartir

Alessandra Parejo y Virginia Humar

ExpoVendimia

Prácticas de Educación Secundaria

Analía Giovaruscio y Ana Ruth Pesquín

El circuito de la vitivinicultura en el espacio local

Elia Gelvez

Civilizaciones vitivinícolas

Noelia Pepa

El vino en la historia de la comunidad

Marcos Caffer, Noelia López, Cynthia Marcon, Verónica Terrera y Yolanda Rosales

Conociendo nuestras raíces vitivinícolas

Nadia Gisela Vezzoni

Mitologías del vino

María Lourdes Bidart

Historias para aprender y contar

Andrea Sánchez

La riqueza de las regiones vitivinícolas

Carina Godoy y Rubén Godoy

Un país vitivinícola

Romina Rodriguez y Lorena Ortiz

Recorriendo zonas vitivinícolas

Romina Lespina y Lucía Completa

Vitivinicultura en Argentina y Mendoza

Silvia Ciaramitaro

Abordajes desde la Química

Adriana Pedroza, Claudia María Navarro y Eugenia Salinas

Investigando sobre Vitivinicultura desde la Química, la Economía y la Contabilidad

Soledad Pereyra, Sonia Meli, Liliana Vespa y Elena Altamiranda

Trabajo interdisciplinario entre las lenguas extranjeras (Inglés y Francés) y Química para la comprensión del proceso y elaboración del vino

Valeria Sánchez

Un encuentro para integrar comunicando

Micaela Soledad Amengual, Andrés Emiliano Barboza, Leonardo Daniel Kiotasso y Carla Elizabeth Lima

Taller de Ciencias Naturales sobre Vitivinicultura

Lorena Gisel Massini

Relaciones entre las realidades de los espacios rural, industrial y urbano en la elaboración del vino

Diego Jesús Chiroli, Daniela Rosaespina, Natalia Astorga y Carolina Lizarraga

Los mapas del vino

Nadia Badawi y Romina Luna

La ruta del vino

Flavia Silvina Lucero, Eliana Sánchez y María Elisa Suden

Etiquetas con sello propio

Natalia Irene Morales y Lucía Eliana Leal
Tríptico sanrafaelino

Nancy Lencina
Comunicando el vino

María Eugenia Bazzara y Bruno Bitar
Consumo perjudicial y consumo responsable

María Daniela Chiaramonte, Graciela Mabel Chacoma y Lorena Belén Pereyra
Economía vitivinícola

Marta Carrera
Tintos y blancos

María Macarena Llosa
Orígenes del Club Deportivo "Godoy Cruz Antonio Tomba" y su relación con la vitivinicultura mendocina

Roxana Escudero
"Ya se me hace que es vendimia pensando en mi viña nueva"

Alejandra Cristina Arcibia, Julieta Sosa y Luis Miguel Bautista
"Son mejores los racimos cuando se podan las cepas"...

Natalia Ruth Noemí Ortega y Fabián Próspero
Conocer y transmitir es cultura

Valeria Ana Mendoza, Iris Laura Zamora, Alicia Marianetti, Cristian Cara y Julieta Martínez

Conociendo la Facultad de Ciencias Agrarias

Mariela Bonilla

The Production of Red Wine

Ana Cristina Cámara

The Process of Making Wine

Marisol Massó y Soledad Mercado

Traduciendo el vino

María Natalia Gómez, María Viviana Gómez y Ana Silvia Salinas

Un microemprendimiento vitivinícola

Gisela Orellana y Sandra Pacini

Estadísticas del sector vitivinícola

Fernando Ariel Camargo, Analía Vanina González, Ivana Vanina Marin, Silvana del Carmen Arcidiácono, Eliana Mariela Pedregosa y Evelin Alejandra Pedregosa

Vino Argentino

Elda Magalí Sánchez y Marcela Alejandra Fernández

El vino, patrimonio de todos

Prácticas de Educación Especial

Lilian Andujar y Graciela Parellada

Sentir la vid en la escuela especial

Gabriela Puebla y Verónica Ramírez

El circuito productivo de la vid

Prácticas de Educación de Jóvenes y Adultos

Gabriela López y Jaquelina Udovicich

Aprendizajes vitivinícolas integrados

Cecilia Gutiérrez y María Laura Gutiérrez

Viaje al corazón de una bodega

Florencia Segura

La vid y sus producciones

Cintia Rodriguez, Rosana Garay, Liliana Villarroel y Bibiana Yerden

Propuesta Turística sobre los Caminos del Vino

Prácticas de Educación Técnica y Trabajo

Karina Vanesa Pitaro

Capacitación para el Informador Turístico del Vino

Viviana Rover

La uva y sus múltiples beneficios y aplicaciones

Prácticas de Nivel Superior

Angelina Cassatta y Héctor Fuligna

Proyecto Winemaking

Judith Navarro

Práctica para la Tecnicatura Superior en Enología

Carolina Aguilar, Virginia Aramayo Mena y Lorena Gil Fain Binda

Aprender Enoturismo

Paula Andretich

Imagen de producto, marca y empresa

Adrián Cobos

Propuesta de mejora. Capacitación al Sector Gastronómico Mendocino

Prácticas de Nivel Inicial

Romina Belén Castillo

Cuidando la uva

Destinatarios

- Chicos de Sala de 3 Años, del Jardín S.E.O.S.

Objetivos

Que los niños:

- Conozcan la vid.
- Reconozcan la uva como su fruto de la cepa plantada.
- Diferencien características como hojas, color del fruto y su sabor.
- Participen en el cuidado de la planta.

Cómo se quiere hacer

- Lo que se plantea, como primera tarea, es mostrarles a los niños 4 plantas de uvas de diferentes variedades (2 blancas y 2 tintas)
- Responsabilizarlos por grupo de sus cuidados, acompañados de la docente.

Plástica

- Hacer plasmaciones con las hojas de la planta y observar las diferencias.

Matemáticas

- Iniciarse en el conteo de las plantas y cantidad de hojas.

Conocimiento del Ambiente

- Invitar a una persona idónea en el tema para que la pode, charle sobre la planta, sus características, evolución y cuidados.
- Observar los cambios de las estaciones en la planta.

Lengua

- Taller de padres y niños para contar anécdotas vividas sobre la Vendimia.
- Armar poesías sobre nuestras plantas.

Taller de Cocina

- Realizaremos una tarta de uva.

Cuándo se va a realizar

- Estas actividades comienzan en abril, con plantas que ya estén por dar sus frutos, así la experiencia directa es posible, ya que ellos conocen a través de lo concreto.

Recursos que se utilizarán

- Planta de uva, macetas o tarros grandes, regaderas.

Evaluación

- Observación directa y Lista de cotejo.

Marcela Sanucci

Recreando cultura

Fundamentación

Mendoza es vitivinicultura y la vid es la mejor invitación para conocer nuestras raíces, observar el presente y gestionar el futuro. Este proyecto apunta a que los alumnos desarrollen actitudes de respeto y reconocimiento de las diferencias individuales, grupales y culturales, valoren el espíritu de cooperación y el trabajo compartido, manifiesten responsabilidad, perseverancia, haciendo renacer el amor por lo autóctono desde la valoración de nuestros productos regionales y el conocimiento de nuestra tierra madre.
En el transcurso de estas actividades reflexionamos sobre cómo propiciar nuevas modalidades de pensar, hacer y sentir que nos permitan dejar de lado esquemas rígidos, y aprender juntos.
El hombre, como ser sociable, necesita conocer sus orígenes para construir su conciencia histórica. Una manera de hacerlo es recreando su cultura y, a partir de ella, revalorizar sus recursos naturales.

Objetivos

- Formar niños con capacidad de iniciativa, espíritu crítico, capaces de interpretar sus propias experiencias, expresar afectividad y creatividad.
- Crear, en todo momento, espacios de participación.
- Descubrir y reconocer la planta de la vid, iniciándose en su cultivo.
- Iniciar a los niños en la escucha y la aceptación de otras ideas.

Actividades

- Visita a bodegas.
- Comentario de lo vivido en la visita.
- Realizar actividades plásticas que plasmen lo vivenciado.
- Invitación a abuelos narradores.
- Observación de un video relacionado con el tema.
- Visita a la huerta de nuestro jardín.
- Plantación de estacas de vid.
- Elaboración de dulce de uva.
- Diseño y elaboración de etiquetas para nuestros frascos de dulce de uva.
- Observación de pasas de uvas.
- Embolsar las pasas para obsequiarlas a nuestra familia.

Destinatarios

- Alumnos de Sala de 5 años.

Evaluación

- Observación directa.
- Pruebas orales y de ejecución.
- Anecdotario y lista de control.

Mariana Nardin

Mi salita se viste de Vendimia

Indicadores de logros

- Disfruta al escuchar canciones, narraciones y poesías.
- Se inicia en la exploración y uso de distintos materiales.
- Se expresa a través del lenguaje oral y corporal.
- Disfruta las actividades realizadas.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Organización de roles. Solidaridad entre los miembros. - Posibilidades lúdicas y creativas del lenguaje: conversación espontánea, cuentos, canciones, rimas etc. - La Vendimia (tema a tratar dado la época del año y la influencia de este tema en la realidad de la comunidad educativa).	- Exploración activa y sistemática. - Interpretación de consignas. - Formulación de preguntas y respuestas. - Utilización de diferentes materiales.	- Iniciación en la confianza de sus posibilidades. - Gusto por conocer materiales nuevos. - Gusto por conocer parte del trabajo de la comunidad y nuestras tradiciones.

Actividades

- Dialogamos sobre la Vendimia.
- Traemos información de la vendimia y armamos un mural informativo.
- Pintamos círculos con témpera de color violeta y rosada y construimos un

racimo de uva gigante con la ayuda de la seño.

- Armamos racimos con pelotitas de plastilinas, la seño nos saca fotos y cada uno le saca a su racimo.

- Con sellos de corcho hacemos racimos en la carpeta.
- Nos visita la virreina nacional y compartimos un lindo momento.

- Realizamos y decoramos nuestras propias coronas de reyes y reinas.
- Paseamos por la escuela saludando como reyes y reinas de la Vendimia.

Evaluación

- Registro de evaluación diagnóstica.
- Observación directa.
- Escala de calificación.

Cinthya Bullones y Laura Martin

El arrope más rico

Área	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
Conocimiento del Ambiente	- Los procesos de producción. -Tecnología y Gestión. Organización de roles, tareas y recursos.	- Experiencia directa en una bodega. - Observación del proceso de elaboración del vino. - Reconocimiento de materias primas. Uva y sus partes. - Descripción y usos de las máquinas y herramientas involucradas en cada paso del proceso. - Elaboración de un producto comestible (arrope de uva). - Reconocimiento de roles y funciones desempeñados en el grupo durante el trabajo en el aula.	- Valoración de los objetos personales y colectivos.
Lengua	- Comprensión Oral Narraciones e Instrucciones. - Los textos de uso social: Receta.	- Conversación espontánea. - Comprensión y resolución de instrucciones simples y seriadas con apoyo gráfico. -Iniciación en el reconocimiento de distintas siluetas textuales: receta. - Escucha de la historia que cuenta la jirafa Josefina.	- Escucha atenta del relato.
Matemática	- La numeración. Aspecto cardinal y ordinal de los números naturales.	- Lectura de números escritos bajo forma cifrada. - Interpretación de una situación aditiva. El signo +.	- Confianza en sus posibilidades de contar y resolver problemas.

Música	- Exploración sonora.	- Iniciación en el reconocimiento de la música de Vendimia.	- Exploración lúdica del sonido.
Plástica	- Producción expresiva y comunicativa. - Percepción Sensorio motriz. - La comunicación.	- Producción de trabajos visuales (etiquetas para botellas). - Exploración de la uva, sus partes, color. Recordar sus partes. - Exposición de lo realizado.	- Respeto por las propias producciones y de los otros. - Aprecio por los materiales y herramientas que ofrece el medio. - Confianza al expresarse.

Conocimiento del Ambiente

Estrategias de Aprendizaje

- Visitamos una bodega.
- Observamos y registramos los procesos de elaboración del vino, el funcionamiento de las máquinas, cómo son, etc.
- Vestidos de cocineros, nos lavamos las manos y nos preparamos para cocinar un rico arrope de uva, para compartir con la sala y con la familia.
- Sentados en semicírculo distribuir, con ayuda de la señorita, roles, utensilios e ingredientes individuales para la elaboración del arrope.

Recursos

- Delantales, utensilios de cocina como recipientes para cada niño, jarras para guardar el jugo, olla para cocinar el arrope, frascos de vidrio para guardarlo.

Lengua

Estrategias de Aprendizaje

- Sentados en semicírculo, comentar sobre la visita a la bodega, lo que nos gustó, como eran sus máquinas.
- Muy atentos, escuchamos la receta para hacer arrope de uva y los pasos a seguir.
- Respondemos a las preguntas de la señorita: ¿Qué ingredientes aparecen en la receta? ¿Los conocen?
- Escuchamos a la Jirafa Josefina que nos cuenta un poco de lo que es Vendimia y las reinas que conoce. Observamos las fotos de los carros, de las reinas, de algunos de los personajes que aparecen.

Recursos

- Receta para elaborar el arrope de uva con sus pasos y palabras.
- Relato de la jirafa Josefina.

R e c e t a

1) Lavamos la uva. Sacamos, uno por uno, sus granos.

2) A un grano de uva le sacamos su jugo y, así, a todos.

3) Guardamos el jugo de cada uno en la jarra.

4) Colocamos el jugo de uva dentro de la olla y dejamos cocinar.

Matemática

Estrategias de Aprendizaje

- Contamos juntos los pasos a seguir para la elaboración del arrope.
- Responder a las preguntas de la señorita: Si ya realizamos tres pasos y hacemos el que viene ¿Cuántos son?

Recursos

- Receta con sus pasos.
- Receta con números desplegables para guiar el conteo de los pasos de la misma.

Música

Estrategias de Aprendizaje

- Juntos con la jirafa Josefina armamos una ronda y escuchamos la canción de la

Vendimia. La acompañamos con algunos de nuestros instrumentos.

Recursos

- Canción de la Vendimia e instrumentos musicales.

Plástica

Estrategias de Aprendizaje

- Recibir la propuesta de la seño de diseñar, individualmente, la etiqueta para la botella de nuestro arrope de uvas. Terminadas, las pegamos en nuestros frascos.
- Decorar la uva que aparece en la hoja. Con papel crepe, los granos, con hoja de parra, la hoja y, con café, el escobajo.
- Disfrazados de reyes y reinas de la Vendimia visitamos al resto de las salitas y compartimos con pan casero nuestro arrope de uvas.
- Esperamos a los papis para entregarles nuestro regalo.

Recursos

- Etiquetas de dulce para pintar, colores, papel crepé, café, hojas de parra, disfraces de reina y reyes, pan casero y arrope de uvas.

Evaluación

Observación directa. Lista de cotejo.

María de Luján Malysz

Vendimia en Rayuín

Esta unidad fue pensada para niños de 5 años de la Salita del Jardín "Rayuín", contextualizada en zona rural de General Alvear.

Justificación

La Vendimia conforma la identidad cultural del pueblo mendocino y es por este motivo que los niños no deben dejar de trabajarla y conocerla desde adentro, desde sus fuentes históricas, naturales, sociales, en su significatividad económica y en su proyección hacia el futuro. Su fiesta es la celebración más importante, ya que se trata del homenaje que el hombre le dedica a su industria principal, la vitivinícola.

Intencionalidades

- Reconocer relaciones sencillas entre los componentes naturales y sociales del ambiente.
- Identificar los pasos en un proceso productivo. Elaboración de jugo de uva.
- Usar, adecuadamente, las relaciones espaciales y códigos simples en el espacio.
- Participar cooperativamente en conversaciones informales, respetando los turnos de intercambio.
- Explorar el medio natural y cultural, percibiendo la información plástico visual del entorno por medio de experiencias lúdicas.
- Improvisar y realizar movimientos y acciones

Estrategias

- Indagación de conocimientos previos.
- Torbellino de ideas.

Contenidos

Área	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
Conocimiento del Ambiente	- Los vínculos entre el ambiente natural y social. - La producción y el trabajo en el ambiente. - Proceso productivo: Pasos.	- Exploración activa. - Observación, selección y registro de la información. - Formulación de preguntas y anticipación de respuestas. - Comunicación de los resultados.	- Valoración de la producción y el trabajo en el entorno.
Matemática	- Relaciones espaciales. - Formas del espacio: La esfera.	- Orientación en el espacio. - Localización de puntos de referencia.	Respetar los turnos de intercambio oral.
Lengua	**Comunicación Oral** - Conversación espontánea. - Necesidades y situaciones de expresión y comunicación más habituales: El diálogo. - Vocabulario relacionado con cada situación. **Comunicación Escrita** - Función social y personal de la escritura.	- Participación en conversaciones espontáneas, formales y no formales. - Aproximación al lenguaje escrito.	Respetar los turnos de intercambio oral.

Educación Artística	**Plástica** - Modelado: variedad de masas, en volumen y en el plano. **Música**	- Exploración - Experimentación. - Representación.	Disfrute de las actividades propuestas.

Actividades de Inicio

- Indagación de conocimientos previos acerca de las características de la uva, sus propiedades y usos.
- Planificación para una salida didáctica con el objeto de conocer el proceso de elaboración de vino.

Actividades de Desarrollo

- Salida didáctica. Observación de los pasos para la elaboración del vino. De regreso comentamos sobre la experiencia vivida recordando, mediante secuencias con imágenes, los pasos del proceso y las ordenamos.
- Graficamos el recorrido.
- Observamos un gráfico una planta de vid. Identificamos sus partes principales recordando las condiciones necesarias para su existencia: luz, aire, agua y tierra.
- Traemos una cepa y la plantamos en una maceta que quedará en el Jardín y que, entre todos, cuidaremos.
- Modelamos en masa de sal, uvas.
- Comentamos acerca de la Fiesta de la Vendimia.
- Observamos imágenes. Cantamos canciones sobre la vendimia.
- Nos disfrazamos y dramatizamos.

Actividades de Cierre

- Elaboramos jugo de uva.
- Nos higienizamos las manos y también los utensilios a utilizar.
- Anotamos los ingredientes en un afiche.
- Observamos características de un racimo de uva: color, forma y aroma.
- Realizamos el proceso: estrujar las uvas, agregar el azúcar, hervir, colar el jugo.
- Lo envasamos y con la ayuda de una mamá y lo esterilizamos.
- Lo disfrutamos en las meriendas.

Evaluación

Fue una experiencia muy gratificante, ya que la propuesta les permitió observar, explorar y experimentar. Durante la dramatización de la fiesta de la Vendimia, todos colaboraron en ornamentar un carro. Las intencionalidades fueron altamente conseguidas.

Marcela Godoy y Adriana Herrería

Vendimia multicolor

Fundamentación

Durante los meses de febrero y marzo, en los que la sociedad se predispone a los festejos vendimiales, en las escuelas comenzamos nuestra labor, nuestro nuevo ciclo, y el Nivel Inicial recibe a los nuevos integrantes de la comunidad educativa, a familias jóvenes llenas de expectativas que nos dan el cuidado de sus mejores logros: "sus hijos". Es misión del docente calmar la ansiedad de los adultos, proporcionando entusiasmo a los niños y conformar un grupo familia-escuela que pueda acompañar el crecimiento de los niños. Las actividades y festejos vendimiales son un buen motivo para poner en marcha el trabajo en equipo, donde los niños se sentirán muy importantes al ser reyes y reinas de su familia, y los padres participarán con entusiasmo en la creación de los carros alegóricos, que pasearán a los niños por las inmediaciones de la escuela, la plaza y el pueblo logrando, así, la participación en pro de la reafirmar tradiciones, vivir y ser partícipes de la cultura, crear y desarrollar la imaginación.

Objetivos

- Lograr la participación entusiasta de los padres y familiares.
- Transmitir valores culturales de la provincia.

Contenidos

- Producción de actores sociales.
- Festejos tradicionales.

- Música, actividades, espectáculos.
- Producción propia y ajena.
- Espacios.

Destinatarios

- Niños, comunidad educativa y vecinos de la escuela.

Actividades

- Cosechar uvas en casa y llevarlas a la escuela.
- Renarrar cómo hicieron para cosechar, qué elementos utilizaron y quiénes participaron.
- Comparamos los racimos, nombramos todas las partes como hoja, granos y estructura.
- Realizamos una receta con uva (gelatina con uvas, brochet de uvas bañadas con chocolate, jugo de uva, etc.).
- Hablamos sobre los pasos de la elaboración del vino, cosecha, traslado a la bodega, elaboración del vino.
- Elaboramos jugo de uvas y realizamos las etiquetas.
- Envasado y etiquetado.
- Coronación de las reinas y los reyes de la Vendimia.
- Creación de los carros alegóricos.
- Paseo de los niños por el barrio.

Nelly Susana Dobry

La Vendimia en mi escuela

Actividades de Motivación

- Realizar una Experiencia Directa por las fincas cercanas a la escuela. Observar qué han plantado y qué actividades están realizando.
- Dialogar con los obreros para que nos permitan observar de cerca las plantas y escuchar, atentamente, las explicaciones.
- Recolectar racimos de uva.
- Recopilar información acerca de la "Vendimia".
- Dialogar acerca del material obtenido.

Actividades de Desarrollo

- ¿De dónde viene la vid? Conocemos la planta, sus partes y para qué sirven.
- Armamos, entre todos, una planta de vid y colocamos cartelitos con los nombres de las partes: raíz, tronco, hojas y racimos.
- ¿Qué se hace con la uva que se corta? Pedir a los niños que traigan racimos de uva. Comparamos color, tamaño.
- Con la ayuda de las mamás, separamos los granos, los lavamos y agrupamos por color.
- Elaboramos jugo de uva para desayunar, con una juguera.
- Ordenamos una secuencia sobre los pasos: cosecha, traslado, molido y embotellado.
- Elegimos la Reina de la Vendimia del Jardín.

Actividades de Culminación

- Nos visitó la Reina de la Vendimia del Departamento. Solicitamos a la Municipalidad de Maipú la visita de la Reina Departamental 2009, María Florencia I, que pertenece al distrito en el que se encuentra la escuela.
- Se trabajó integrando con temas de otras áreas como Expresión Plástica (uso de distintas técnicas grafo-plásticas, texturas, colores y sus mezclas), Lengua (incorporación de nuevos vocablos, reconocimiento de letras –carteles-), Matemática (formas geométricas), Ciencias Naturales (actividades económicas de la zona, procesos de elaboración) y Ciencias Sociales (valoración del trabajo rural).

María Cristina Fernández Arias

Fiesta de la Vendimia

Objetivos

- Reconocer una de las fiestas más importantes de la provincia de Mendoza.
- Identificar el motivo de la celebración.
- Conocer los procesos de las bodegas.
- Reconocer las partes de la vid y su función.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Actividades recreativas. - Fiestas que forman parte de la cultura. - Trabajos existentes en la zona donde vivimos. - Las plantas: Características morfológicas. Necesidades como seres vivos. - Conversación espontánea.	- Identificación y descripción de esta fiesta. - Iniciación a la exploración y en el reconocimiento de una fiesta tradicional de Mendoza. - Respeto por los turnos de intercambio.	- Gusto por conocer. - Respeto hacia los festejos culturales. - Respeto por la opinión de los demás.

Actividades

- Indagar sobre los conocimientos previos de dicha fiesta.
- Conversar y determinar conceptos.
- Conversar sobre qué es lo que se festeja.
- Hablar sobre el Carrusel, la Vía Blanca y Acto Central.

- Realizar un collage con todo lo relacionado con la Fiesta de la Vendimia.
- Conversar sobre los cultivos.
- Observar, en una lámina, las partes de la vid y su función.
- Llevar hojas de la planta de la vid al aula, observarlas y realizar un experimento para obtener la clorofila.
- Traer al jardín una maceta con una cepa y, entre todos, plantarla en el cantero y determinar, por día, su cuidado.
- Visitar una bodega que tenga viñedos.
- Cosechar uva.
- Ver los procesos que se llevan a cabo en la bodega.
- Elaborar jugo de uva.
- Diseñar una etiqueta para este jugo.
- Llevar la botellita de jugo de uva a la casa para compartir con las familias

Evaluación

- Observación directa y Lista de cotejo.

Luciana Bujaldón y Verónica Miguel

Un vino de película

La propuesta que se detalla a continuación puede ser abordada de manera transversal entre varios espacios curriculares. Dicha propuesta es general y surge a partir del visionado de la película Ratatouille (2007, dirigida por Brad Bird).

Ratatouille es una película que narra la vida de Remy, una pequeña rata con un olfato increíble mediante el cual puede distinguir todos los olores de los ingredientes de una comida. Así, se convierte en el mejor chef de Francia. Para acompañar los exquisitos platos que prepara, el vino aparece a lo largo de toda la película, en diferentes episodios, destacándose la aparición de dos grandes y clásicos vinos franceses, el Château Latour y el Château Cheval Blanc. El uso pedagógico de este film permite enseñar, de manera interactiva y didáctica, sobre vinos.

Objetivos

- Formar individuos que conozcan acerca de la industria del vino.
- Ampliar sus nociones básicas sobre el vino.
- Realzar la importancia del vino en la región y en el país.
- Inculcar los valores que acompañan la cultura del vino.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- El vino. Historia. - La vid y diferentes variedades. - Terruño. Regiones. - Ceremonia de vino. Degustación y maridaje.	- Analizar la película basándose en la historia y la importancia del vino. - Producir un discurso expositivo acerca de la película. - Etapa de Comprensión: identificar, analizar, relacionar, asociar y deducir. - Etapa de Producción: jerarquizar, seleccionar, sintetizar, estructurar, redactar y evaluar.	- Recuperar valores culturales que pertenecen al entorno del vino. - Participar, opinar, intervenir y valorar. - Respetar y escuchar.

Actividades

- Antes de ver la película, los alumnos tienen contacto con una botella de vino. Se les hace preguntas para indagar sobre saberes previos, tales como: ¿Qué es esto? ¿De dónde creen que se obtiene? ¿Qué colores son comunes en el vino? ¿Por qué? ¿Conocen variedades de uvas?
- Se les pide predecir sobre el argumento de la película y acerca de cuál puede ser la conexión entre ésta y el vino.
- Durante la película, centrar la atención en los episodios en los que el vino está presente.
- Se les muestra algunas fotos a los alumnos sobre la película y ellos se preparan para contar lo que acontecía, en cada caso. Al mismo tiempo se les va haciendo preguntas para ahondar en la comprensión.
- Posteriormente, se aborda la historia del vino y el origen del tradicional vino de Francia mediante el uso de imágenes.
- Se explican las características que distinguen un vino del Viejo Mundo (por ejemplo, Francia) y el Nuevo Mundo (por ejemplo, Argentina). Se habla de la vid, terruño y variedades, entre otras características.
- Se rescata la cultura del vino como compañía de la comida. Se habla de maridaje y la ceremonia del vino.

- Para el hogar, buscar un artículo periodístico acerca de “El vino, bebida nacional en Argentina”. Leerlo y comentar en clase. Trabajo grupal.

Recursos y materiales

- Película, TV, reproductor de DVD o computadora, imágenes y artículos periodísticos.

Luciana Sabio y Jorgelina Quiles

Desde lo cercano

Fundamentación

Es importante insertar a los niños desde temprana edad en el mundo de la vitivinicultura y de la vida cultural mendocina. Para ello se realizarán distintas actividades relacionadas a este ámbito desde lo más cercano, concreto y vivencial, para que puedan construir un aprendizaje significativo.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Fiesta Popular: la Vendimia. - Los procesos de producción: sus pasos. Elaboración de vino.	- Observación, selección y registro de la información. - Interpretación de la información.	- Participación activa en las actividades propuestas. - Valoración y respeto de los componentes culturales construidos a lo largo de la historia.

Aprendizajes Acreditables

- Reconocer el significado de la Fiesta Nacional de la Vendimia.
- Conocer los pasos de la elaboración del vino.

Indicadores de logro

- Conociendo los distintos acontecimientos de la Fiesta de la Vendimia mediante

relatos y juegos de roles.
- Identificando pasos de la elaboración del vino a través de una visita a una bodega.

Actividades

Estrategias de Inicio

- Se les presentará una lámina sobre la fiesta de la vendimia, y se les preguntará: ¿Estuvieron alguna vez en una Fiesta de la Vendimia? ¿Por qué se hace? ¿Cómo se festeja? ¿Saben por qué se elige una reina?
- Se les preguntará: ¿Qué saben de la uva? ¿Qué es un racimo? ¿Saben de dónde viene? ¿Qué se puede elaborar con ella? ¿Saben dónde va la uva después de cosecharla? Observarán un racimo de uva y describirán sus características, como color, forma, tamaño, sabor, etc.

Estrategias de Desarrollo

- Se les mostrará un video explicándole los acontecimientos de la Fiesta Departamental de la Vendimia.
- Los niños prepararán, junto con los padres, la escenografía y vestimenta para representar, luego, la Fiesta de la Vendimia.
- Se les repartirá por grupo imágenes sobre la vendimia (viñas, cosechadores, bodegas, camiones, botellas de vino, fiesta, reinas, bailes) para que ellos armen una secuencia de la misma.
- Se realizará una visita a una bodega para observar la elaboración del vino y prepararán dulce de uva.

Estrategias de Cierre

- Realizarán un dibujo sobre lo que más les gustó del video.
- Se les propondrá una actividad lúdica donde ellos dramatizarán lo que más les guste de la Fiesta.
- Ordenarán la secuencia de la vendimia de manera individual.
- Realizarán un dibujo de lo que más les gustó de la visita a la bodega.
- Conversarán sobre los pasos de la elaboración del dulce.

Evaluación

- Observación directa y lista de control.

Recursos Humanos

- Docentes, niños, padres, personal de la bodega.

Recursos Materiales

- Video de la Vendimia, bodega, hojas, colores, pegamento, tijeras, láminas, imágenes, telas, cartones, uva, azúcar, cuchara.

Gimena Cortez, Jorgelina Cortez, Analía Duplessis, Sofía Maugouber y Daniela Sánchez

Explorando la magia de un parral

- Como en el patio del Jardín hay un parral, decidimos conocer las partes de la planta.
- Diferenciamos la vid de otras plantas que hay en el jardín.
- Aprendemos los cuidados de planta y el proceso de fotosíntesis para que viva.
- Explorar un racimo. Contar qué es lo que ven, separar los granos del escobajo (dejando los granos en un recipiente y el escobajo en una bolsa de residuos). Estrujar los granos para, después, hacer "jugo de uva".
- Invitamos a los papás de la Sala de 5 a visitar, junto con los niños, una bodega cercana al jardín.

Prácticas de Nivel Primario

Ángela Guiñez

Aprendizajes integrados sobre Vitivinicultura

La actividad se presenta realizando un trabajo diagnóstico en la clase y se observa que los alumnos de 6º grado, a pesar de su edad y experiencia en vendimia, no tienen un conocimiento profundo sobre vitivinicultura. Se trabaja la vitivinicultura como eje transversal a todas las áreas. Para comenzar con las actividades se parte de la siguiente situación problema.

Los alumnos reconocen que la vitivinicultura es una actividad importante para Mendoza pero se dan cuenta de que no tienen los conocimientos necesarios para difundir esta actividad. ¿De qué manera podemos difundirla y promocionar a la provincia de Mendoza?

Contenidos

Lengua

Contenido Conceptual	Contenidos Procedimentales	Contenido Actitudinal
- La entrevista.	- Expresarse correctamente y con claridad. - Escuchar atentamente.	- Respetar diversas opiniones.

Actividades

- Como disparador, escuchamos una entrevista a un empresario bodeguero,

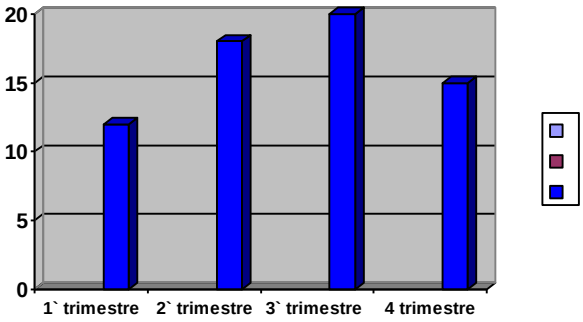
donde cuenta cómo es su vida y la de su familia y cómo la vid influyó en sus vidas.
- Reflexionamos, oralmente, sobre lo que escuchamos. ¿Por qué es importante la vid para esta persona? ¿Cómo se realiza el cuidado de la vid?
- Identificamos las características de la entrevista.
- Comenzamos a realizar un borrador de entrevista para una reina.
- Cada alumno escribirá, como mínimo, dos preguntas que considere convenientes. La docente las copiará en la pizarra para hacer la puesta en común. Elegimos las más apropiadas. Realizamos los ajustes pertinentes y finalmente, reescribimos.
- Nos posicionamos en el lugar de la reina y pensamos posibles respuestas.
- Invitamos a una reina y realizamos la entrevista.
- Comparamos las respuestas.

Matemática

Contenido Conceptual	**Contenido Procedimental**	**Contenido Actitudinal**
- Interpretación de gráfico. Estadística.	- Reconocer e interpretar gráficos.	- Respetar diversas opiniones.

Actividades

El bodeguero entrevistado posee los siguientes resultados de vinos vendidos por trimestres en 2008, en porcentaje de un total de 50 mil litros de vinos producidos.



¿Qué interpretación realizamos sobre el gráfico? ¿En qué momento se vendieron más litros? Para realizar una gráfico debemos confeccionar una tabla de la siguiente manera. A continuación, un ejemplo:

Trimestres del año	**Cantidad de litros de vinos vendidos**
Primer trimestre	
Segundo trimestre	
Tercer trimestre	
Cuarto trimestre	

Existen diferentes tipos de gráficos:

- **Gráfico de barra**. Consiste en un sistema cartesiano que contiene, sobre uno de sus ejes, una serie de barras rectangulares.
- **Gráfico circular**. Cada valor de la variable se representa con un sector de un círculo. El ángulo central de cada sector es proporcional a la frecuencia del valor que representa.
- **Pictograma**. Se utilizan dibujos relacionados con la variable representada.

- Estudiamos sobre cómo se realiza un gráfico y las variedades existentes.
- Realizamos una investigación sobre la técnica y la cantidad de plantas necesarias para armar una pequeña viña.
- Con los datos obtenidos realizamos un gráfico. El trabajo se realizará en grupo y, de acuerdo con las características de cada uno, se deberá realizar el que el

grupo considere más pertinente.
- De acuerdo con la cantidad de plantas podemos calcular la cantidad de uva que obtendremos.
- Realizar un gráfico de personas para representar la cantidad de trabajadores que se necesitan para trabajar en la cosecha de la vid, teniendo en cuenta las hectáreas de los viñedos.
- Realizamos un gráfico comparativo sobre las ganancias o pérdidas del vino en el primer semestre de los últimos tres años.

Ciencias Sociales

Contenido Conceptual	Contenido Procedimental	Contenido Actitudinal
- Circuito productivo. El vino.	- Identificar los pasos para el proceso de elaboración del vino.	- Respetar diversas opiniones.

Actividades

- Debatimos sobre los pasos a tener en cuenta al momento de elaborar el vino.
- En grupos, armamos un circuito de producción de vino.
- Cada grupo deberá realizar un dibujo y plasmar, en un afiche, su circuito de producción.
- Realizamos una visita guiada a una bodega.
- Reflexionamos: ¿Cómo es el circuito de producción del vino? ¿Toda la uva se usa para la producción? ¿Es igual la producción de los vinos? ¿De qué manera podemos realizar el circuito de producción en la escuela? ¿Qué elementos necesitamos? ¿Cómo tiene que estar la uva para la cosecha?
- Realizamos una maqueta sobre el posible circuito de producción de nuestro vino, considerando la infraestructura con la que cuenta la escuela, los elementos

que tenemos y no olvidarnos de lo que necesitamos.

Ciencias Naturales

Contenido Conceptual	Contenido Procedimental	Contenido Actitudinal
- Plantas. La vid.	- Reconocer características y función de las partes de las plantas.	- Respetar diversas opiniones.

Actividades

- Retomamos la salida a la bodega. ¿Cómo eran las plantas?
- Observamos un dibujo, leemos en grupo y realizamos mapas conceptuales para exponer:

    - Grupo 1. ¿Cuáles son las condiciones agroecológicas que debemos tener en cuenta para el cultivo de la vid?
    - Grupo 2. ¿Cuáles son los factores que influyen en el cultivo de la vid? ¿Cómo podemos prevenirlo?
    - Grupo 3. Variedad de riego.
    - Grupo 4. ¿Qué normas deben cumplirse para el cultivo de la vid?

- Realizamos la puesta en común.
- Concluimos y debatimos sobre cuáles son las técnicas más apropiadas de acuerdo con las características de la escuela.

Música

- Escuchamos la canción de la Fiesta de la Vendimia.

- Cada alumno deberá realizar un collage sobre los sentimientos que le produce la canción, mostrar y explicar su trabajo.
- Leemos la canción de Fiesta de la Vendimia, la separamos en versos y, a cada uno le ponemos una oración representativa que responda qué significa, para nosotros.
- Jugamos con el ritmo y el pulso y tratamos de cambiarla.
- Con instrumentos nuevos y reciclados entonamos la nueva versión.

Fabiana Edith Rodríguez

Mendoza, cuna de la Vitivinicultura

Expectativas de logro

- Conocer qué es un circuito productivo y cuáles son los eslabones que lo integran.
- Conocer cuáles son los principales circuitos productivos que se desarrollan en la Argentina en la actualidad.
- Analizar, en profundidad, el circuito productivo de la vitivinicultura.

Aprendizajes Acreditables

- Identificar y describir, a través del estudio del circuito productivo regional, las relaciones que se establecen entre las actividades agraria, industrial y comercial, para la producción y distribución de un bien de consumo masivo.
– Secuenciar cronológicamente hechos de la historia de la vitivinicultura.
– Relacionar los recursos naturales de los territorios con los principales procesos productivos e identificar las múltiples causas y consecuencias de los problemas ambientales derivados.
- Analizar las características principales de los espacios rurales y urbanos estudiados.

Saberes indispensables

- Reconocer en diversas representaciones cartográficas, la organización política de Mendoza y de la República Argentina.
– Localizar en mapas políticos de Mendoza y la República Argentina las regiones

vitivinícolas.
- Reconocer los rasgos principales de las condiciones naturales de la provincia de Mendoza como, por ejemplo, el contraste entre clima frío de alta montaña y el clima árido de las planicies.
- Identificar los recursos naturales más estratégicos de la provincia de Mendoza en relación a su importancia socioeconómica como, por ejemplo, el recurso agua para actividades agroindustriales.
- Reconocer los rasgos básicos de los espacios rurales mendocinos a través del estudio de un circuito agroindustrial como el de la vid.
– Leer e interpretar líneas del tiempo, reflexionando sobre las formas convencionales de representación de acontecimientos en la historia familiar, local y provincial.

Actividades

- Observar un video con las regiones vitivinícolas.
- Dialogar sobre lo observado.
- Marcar en mapas de Mendoza y la República Argentina las regiones vitivinícolas.
- Marcar, en los mapas, los oasis de Mendoza, ríos y diques.
- Dialogar sobre la importancia del agua en Mendoza.
– Identificar los rasgos más destacados del espacio rural en la provincia y el país.
- Leer textos sobre la historia del vino.
– Identificar y comparar rasgos y características propias de los distintos tipos de sociedades estudiadas, como el nomadismo y el sedentarismo.
– Formular explicaciones simples sobre cambios observados.
– Observar e interpretar láminas, fotos y videos.
– Seleccionar, organizar y comunicar la información empleando diferentes registros (cuadros, esquemas, etc.), aplicando el uso de las TIC.
- Confeccionar breves líneas del tiempo.

- Realizar breves deducciones sencillas a partir de la observación y análisis de fuentes primarias y secundarias.
- Identificar la cadena de producción y distribución para el consumo.
– Dibujar en un afiche el circuito productivo de la vid.
- Elaborar una maqueta del circuito productivo.
– Realizar salidas y trabajos de campo.
– Establecer relaciones básicas entre la ciudad y el campo a través de los medios de transporte y de las actividades productivas.
– Dialogar sobre las experiencias personales y familiares sobre la vendimia.
- Escribir una descripción sobre la Vendimia.
- Escuchar la canción de la Fiesta de la Vendimia.
- Registrar los fenómenos observados mediante expresiones plásticas, verbales, escritas, gráficas, grabadas, informatizadas, etc.

Destinatarios

- Alumnos de 4º y 5º grados.

María Luisa Guareschi

La vid nos cuenta su historia

Esta experiencia se desarrolló en las escuelas Nº 1-197 "Dr. Ventura Gallegos" y Nº 1-506 "América", de Tunuyán, destinada a alumnos de 5º grado, en las áreas Ciencias Naturales y Ciencias Sociales.

Objetivos

- Despertar el interés por la vid, como cultivo cercano.
- Conocer la planta y sus necesidades para reproducirse.
- Adquirir vocabulario tanto del trabajo manual de la cosecha como de la transformación.
- Conocer parte de la historia de la vid y la evolución del cultivo en nuestra provincia.
- Convertir el proceso de investigación en generación de conocimiento.
- Compartir el conocimiento con los demás.
- Participar en actividades de grupo de modo constructivo, responsable y solidario, respetando los principios básicos establecidos (turnos de intercambio, atención en las intervenciones, aportación de ideas y consideración de las decisiones y acuerdos tomados).
- Desarrollar una actitud de respeto y valoración de las aportaciones propias y de los demás.
- Elaborar un texto expositivo con la información encontrada (puede ser un esquema en afiche, en PowerPoint o en maqueta).

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Origen de la vid, su llegada a América y Cuyo. - La planta de la vid. Descripción y proceso de cultivo. - Transformación de la vid en vino. - La bodega. Actividades de los trabajadores en las diversas fases productivas.	- Observación de fotografías y de láminas de la planta. - Experimentación y observación del desarrollo de las diferentes variedades. - Búsqueda en la web de información e imágenes de la planta y del proceso productivo. - Realización un esquema sobre la planta de la vid, partes y funciones. - Búsqueda de información, fotos e ilustraciones sobre la vid en páginas web. - Elaboración de informes orales, gráficos y escritos sencillos con el contenido de las observaciones realizadas con las plantas y sobre su utilidad en la vida humana.	- Gusto por las descripciones precisas y ordenadas de procesos: cultivo de la planta, transformación, traslado, comercialización, publicidad, etc. - Valoración de la importancia que tiene la planta como motor económico de la zona. - Interés por los estudios sobre la planta. - Desarrollo de hábitos de respeto y de cuidado de plantas. - Sensibilidad por la adecuada y estética elaboración y presentación de las actividades realizadas. - Interés por la búsqueda de información acerca de los materiales del entorno próximo y sus posibilidades. - Aprecio del uso de la computadora como herramienta de comunicación y de trabajo. - Sensibilidad y gusto por el disfrute del patrimonio natural, social y cultural de la comunidad e interés por su mantenimiento y recuperación.

Metodología

- Necesidad de partir del nivel de desarrollo del alumno en el aprendizaje escolar, su nivel de competencia cognitiva y sus conocimientos previos. El proceso de enseñanza/aprendizaje intenta asegurar la construcción de aprendizajes significativos y funcionales.
- Aprender a aprender, que equivale a posibilitar que los alumnos realicen

aprendizajes significativos por sí solos, con actividades que favorezcan, también, trabajos cooperativos que resalten la constatación de los resultados de la actividad propia y el papel educativo de los errores.
- Propiciar una intensa actividad-interactividad por parte del alumno con posteriores procesos de reflexión.
- Las actividades conjugarán diversos tipos de agrupamiento, como el gran grupo, grupos de dos y trabajo individual.
- En primer lugar hablaremos sobre la vid, obtendremos ideas previas, creando un cuadro conceptual sobre ella. Posteriormente, completarán una sopa de letras para constatar el conocimiento inicial sobre la planta.
- A continuación, recabarán información de sus familias, vecinos y amistades sobre la historia de la planta (su origen, llegada a América y a Mendoza), tipología de la planta (forma y partes de la planta, necesidades para su crecimiento, plantación, crecimiento y recolección de la uva), usos de la uva (para vinos, mosto, jugos, espumantes, pasas, aceites y consumo en fresco), el proceso de obtención de vinos tintos, blancos y espumantes, vocabulario sobre el vino (lagar, despalilladora, orujo, barricas, desborre, entre otras palabras), fotografías antiguas, refranes, adivinanzas y dichos populares, cogollos, canciones, fiestas populares, etc. Y la relación laboral de los trabajadores.
- Con estos datos se realiza un mapa conceptual que nos servirá para realizar un breve texto sobre la vid que, a su vez, será útil para investigar ciertas partes del texto buscando en la web, diccionarios de clase y cuadernillo de trabajo.

Criterios de Evaluación

- Descripción de la planta de la vid, sus partes y funciones.
- Explicación del origen de la vid y de quiénes la trajeron a América y Mendoza.
- Descripción de los trabajos que se deben realizar para cosechar.
- Enumeración de las actividades que se llevan a cabo en una bodega para obtener el vino.

Alejandro Gil

Historia de un racimo de uva

El Taller de Huerta para 3º grado de Educación Primaria en el Colegio Integral Del Huerto, del que soy profesor, se da todos los jueves, cuenta con 1 hora por clase y hay 3 clases en el curso. Hay que tener en cuenta que las edades de los alumnos y alumnas están comprendidas entre los 8 y 9 años y todos los cursos trabajan en la misma parcela del huerto donde, además de canteros hortícolas y algún árbol frutal, existen unas vides conducidas en espaldera, de una cierta edad suficiente, para entrar en producción. La propuesta de aprendizaje se organiza por meses.

Setiembre

4 horas / Finales de invierno - Principio de primavera / Vides en reposo vegetativo.

Al estar las vides en reposo vegetativo todavía no podemos trabajar directamente con ellas pero, mientras trabajamos en la compostera que estamos haciendo y en el invernáculo, donde sembramos en almácigos para tener plántulas hortícolas de cara a la primavera, les voy hablando a los alumnos de la vid, la uva y el vino.

Acciones

- Preguntar qué y cuánto saben de la vid, del vino, de la Fiesta de la Vendimia y de la importancia de la vitivinicultura en Mendoza.
- Ampliarles la información general y explicarles lo que no entiendan.
- Empezar a darles información concreta de la planta que, poco a poco, veremos

junto a su crecimiento primaveral.
- Llevar una hoja de control de la temperatura, ayudándonos de un termómetro de máximas y mínimas para, luego, explicarles su influencia e importancia.
- Llevar un control de la cantidad de luz que reciben las plantas haciendo marcas en el piso según las sombras que proyecte el edificio de aulas para, luego, explicarles su influencia e importancia.
- Reciclamos las ramas que podemos en la compostera.
- A finales del mes, abonamos el suelo para que tenga más nutrientes.

Octubre
5 horas / Primavera / Comienza el crecimiento de las plantas.

La planta hincha las yemas y brota gracias a la llegada de la primavera. Puede que haya heladas tardías o viento zonda. Empezarán a crecer los nuevos brotes y las hojas. También hay que estar pendiente del resto de la huerta, la compostera y la granja.

Acciones

- Observar que, con la llegada de la primavera, las temperaturas diarias se elevan.
- Observar que con estas temperaturas más altas, la planta brota.
- Observar las yemas de la planta.
- Estar atento al clima: si llueve, si hiela o, si graniza.
- Ir dibujando en un cuaderno las etapas: la planta desnuda y la planta con yemas, brotando.
- Regar y abonar.

Noviembre
4 horas / Primavera / Pleno crecimiento y floración de las plantas.

Las temperaturas se han elevado definitivamente. Hay que estar atentos a las distintas condiciones climáticas que nos podemos encontrar, y cómo van a afectar a la planta. La planta va a crecer mucho y, al final, posiblemente, entre en floración. Existe la obligación de hacer una excursión por semestre y por taller, porque en dichas salidas es donde pueden afianzar conceptos que, a veces, en clase, les cuesta asimilar.

Acciones

- Seguir observando temperaturas e insolación.
- Seguir observando el comportamiento de la planta y su crecimiento.
- Dibujar su nueva etapa, con muchos brotes y muchas hojas.
- Explicar conceptos básicos como fotosíntesis, respiración, savia bruta y savia elaborada, transporte, que han visto en clase de Ciencias Naturales.
- Excursión a La Enoteca, donde les explicarán la importancia de la vitivinicultura y podrán observar distintas variedades de vides.
- Estar atentos a la floración, dibujar las inflorescencias.
- Explicarles la flor y sus partes.
- Seguir regando y abonando si hiciera falta, con lo obtenido de la compostera, para que, también, comprendan lo importante del reciclado.

Diciembre

3 horas / Fin de la primavera - Principio del verano / Floración y fructificación.

La planta está en plena floración y fructificación. Hace mucho calor, pero a la vid no le afecta tanto como a otras plantas. Seguramente habrá sido atacada por alguna plaga o enfermedad.

Acciones

- Seguir observando temperaturas e insolación.
- Seguir observando el comportamiento de la planta y su crecimiento.
- Dibujar las flores y los frutos en la carpeta.
- Fabricar trampas caseras para controlar las plagas que puedan llegar.
- Observar insectos depredadores y parasitoides de las plagas.
- Observar y actuar contra las posibles enfermedades, como el oídio.
- Deshojar para airear y quitar las hojas viejas o dañadas.
- Observar por qué otras plantas ya han florecido y fructificado y la vid lo está haciendo ahora.
- Preparar con basuras recicladas un espantapájaros para que no se coman nuestra producción durante las vacaciones.

Febrero y Marzo

6 o 7 horas / Fin del verano - Comienzo del otoño / Recolección

Después de las vacaciones, recolectaremos lo que podamos y estaremos muy pendientes de la Fiesta de la Vendimia y de sus preparativos. En el laboratorio intentaremos hacer vino casero. Con las hojas y las ramas que podemos haremos móviles para decorar y, al resto, lo reciclaremos en la compostera.

Acciones

- Observar cómo está todo después de dos meses sin trabajar mucho en la huerta. ¿Qué ha pasado y por qué? ¿Podemos recolectar?
- La ciudad se prepara para la Fiesta de la Vendimia. ¿Qué va a hacer cada uno?
- Recolectamos y hacemos vino en el laboratorio. Quitamos los raquis, las semillas y lo aplastamos todo. Metemos el mosto en damajuanas. A los productos químicos los prepara el profesor.
- Dibujamos cómo quedan las vides después de la recolección y con la entrada

del otoño. Observamos el cambio de colores.

- Recogemos y prensamos hojas de varios colores para hacer móviles.
- Podamos para preparar la planta para el próximo año. Los restos de poda los echamos en la compostera para reciclarlos y abonar el próximo año.

Violeta Massarutti y Mónica Massarutti

Observando y aprendiendo en nuestro entorno vitivinícola

Área

- Ciencias Sociales

Aprendizajes Acreditables e Indicadores de Logro

- Establecer relaciones entre los componentes naturales y sociales del espacio geográfico a escala provincial, regional y nacional y el uso de los recursos naturales y los principales problemas ambientales de la provincia.
- Reconocer aspectos básicos del espacio rural y del espacio urbano en la provincia como el regadío, los cultivos dominantes, las principales ciudades y su localización, etc.
- Reconocer las distintas etapas que conforman el circuito productivo de la vid en la provincia.

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- La población y las actividades económicas en la organización del territorio. -La población y el espacio rural en la provincia: Elementos que lo distinguen (el cultivo mediante regadío). Las actividades económicas predominantes (la	- Reconocimiento de las ciudades más importantes de la provincia, destacando su distribución y el tipo de actividades que predominan. - Selección, organización y comunicación de la información empleando diferentes registros (cuadros, esquemas, etc.) - Observación e interpretación de láminas, fotos, videos, etc. - Realización de salidas y trabajos	-Valoración de la principal actividad económica de la provincia.

vitivinicultura, la fruticultura, etc.).	de campo.	

Secuencia didáctica

- Indagar acerca de los conocimientos previos de los alumnos acerca de este tema.
- Realizar un torbellino de ideas.
- Salir por los alrededores de la escuela para recorrer y observar los viñedos cercanos.
- Registrar en una hoja las observaciones más importantes (formas de regadío, tipo de suelo, características del lugar, etc.) y comentarlas en el aula.
- Responder a preguntas orales, tales como: ¿Todas las viñas son iguales? ¿Por qué? ¿Qué otros cultivos existen? ¿Cómo se protegen contra el granizo? ¿Qué sistema de riego han empleado?, etc.
- Observar láminas, fotografías de distintos momentos de la historia y lugares de nuestro país y de nuestra provincia en donde se desarrolla la vitivinicultura. Comentarlas.
- Establecer comparaciones y diferencias en cuanto al desarrollo de la tecnología, las distintas etapas del proceso de producción, las personas que intervienen, etc.
- Realizar red conceptual o línea del tiempo para registrar datos más significativos.
- Ampliar la información, en grupos, acerca de la historia de la vid, teniendo como referente una ficha guía: Historia de la Vitivinicultura, Promoción del vino, Cultura del vino, etc.
- Realizar una puesta en común con lo investigado.
- Entrevistar a personas de la familia o vecinos que tengan diferentes roles en el proceso de producción del vino y explicar cuál es la tarea que realizan.
- Invitar a algún papá, abuelo, tío, etc., que trabaje en el proceso de producción del vino, para que cuente en qué consiste su trabajo, desde cuándo lo realiza y

qué cambios ha tenido desde que comenzó a realizarlo.
- Visitar una bodega de nuestro departamento, a fin de observar el proceso de producción del vino.
- Realizar afiches en forma grupal, que contemplen todo lo aprendido. Cada grupo, desarrollará una etapa del circuito. El docente acompañará todo este proceso de aprendizaje, siendo guía, orientador en la construcción de este conocimiento.
- Exponer los trabajos realizados a todos los alumnos del establecimiento.

Evaluación

- Técnica: Observación directa.
- Instrumento: Trabajo grupal.

Destinatarios

- Alumnos de 4º grado de la escuela N° 1-254 "Profesor Tomás Silvestre", de Villa Bastías, Tupungato.

Mónica Lepez

Para el tiempo de cosecha…

Objetivos

- Reconocer el trabajo que se realiza en la época de la cosecha de uva.
- Participar y ser protagonista de la cosecha de la uva.
- Revalorizar el trabajo de quienes se dedican a las tareas de la viña.
- Realizar la elaboración de diferentes productos con la uva.

Actividades

- Dialogar con los alumnos acerca de quiénes realizan la cosecha, cómo se realiza, en qué, dónde es llevada la uva, etc.
- Preparar los elementos necesarios para ir a la finca del papá de uno de los alumnos y realizar la cosecha allí.
- Participar en la actividad cosechando la uva, llevándola al camión y recibiendo la ficha correspondiente.
- En el aula, comentar todo lo realizado y dialogar acerca de qué otras actividades se realizan en la viña fuera de la época de cosecha y quiénes la desarrollan.
- Representar gráficamente lo realizado y elaborar un pequeño informe acerca de lo vivido.
- Llevar racimos de uva, seleccionar los granos y, luego de haberlos lavado, elaborar jugo, dulce y preparar racimos para hacer pasas de uva.

Evaluación

- Observación directa de la participación.
- Registro de avances.

Conclusión

Esta actividad estuvo programada para alumnos de 3º grado de una escuela rural, en la cual se realiza mayormente el trabajo de frutas de quinta, cebolla y ajo y, en menor grado, se trabaja en las viñas. Fue una experiencia muy buena ya que los niños y los padres se mostraron muy interesados. Los alumnos participaron activamente en cada actividad propuesta y, para muchos de ellos, fue algo novedoso, ya que nunca habían participado en la cosecha de uva. A otros les permitió darse cuenta de que la uva no solo es usada para hacer vino ya que, luego de elaborar el dulce y las pasas, cada niño llevó una pequeña porción a su casa para compartir en familia.

Mabel Mónica Alcazar

Poemas y canciones en Vendimia

Fundamentación

A través de este contenido curricular se pretende que los alumnos conozcan elementos, etapas y personajes que intervienen en la principal actividad económica de la provincia y valoren la cultura del trabajo y las tradiciones mendocinas.

Expectativas de logros

- Observar en forma sistemática fenómenos, acontecimientos y grupos, estableciendo relaciones entre los componentes naturales y sociales.
- Desarrollar y enriquecer su desempeño en la lengua oral y escrita, participando adecuadamente en conversaciones informales breves ajustándolas a normas convencionales, comprendiendo, reteniendo y comunicando información relevante.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- La producción y el trabajo - Las distintas actividades económicas. - Producción oral.	- Observación, recolección, selección y organización de la información obtenida. - Formulación de preguntas o anticipación con respecto al texto. - Descripción de objetos, lugares y personas. - Búsqueda en el diccionario de términos	Disfrute de las actividades propuestas.

- Comprensión lectora.	desconocidos. - Identificación de detalles.	

Actividades

- Producción de nuestro libro “Vendimia en poemas y canciones”.
- Búsqueda de canciones y poemas referidos a la Vendimia.
- Lectura del material que cada uno aportó y selección para formar el libro.
- Copia del poema o canción por parte de la familia de cada niño (se envía a casa de los niños la revista o fotocopia de la canción y la hoja que formará el libro).
- Anotación, a pie de página, del nombre del autor, de la canción o poesía y el apellido de la familia que hizo la copia.
- Búsqueda en el diccionario de términos desconocidos y escritura del significado.
- Encuadernado del material y elaboración de la tapa del libro con el nombre del trabajo.
- Elección del título.
- Presentación, en los distintos grados, del libro con el comentario sobre la elección de cada texto y lectura de algunos de ellos.
- Exposición para el festival de fin de año, acompañado de afiches elaborados por los niños, con imágenes y fotografías familiares referidas a la cosecha o de las fincas donde ellos viven. También, afiches explicativos con imágenes de una bodega por dentro. El grado será ambientado con música relacionada con la vendimia: “Virgen de la Carrodilla”, “Póngale por las hileras”, “El tomero”, etc.
- Narración por escrito de la experiencia.

Evaluación

- Participación de los alumnos de 3º grado en la elaboración del libro y de los afiches. Lectura y/o explicación del trabajo realizado en otros grados y en la exposición de fin de año.

Carolina Lourdes Jury y Hernán Andrés Estrella

Una canción inolvidable

Áreas

- Lengua, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Informática y Plástica

Estrategias de Aprendizaje

- Escucha de la canción de la Fiesta de la Vendimia.
- Cantamos la canción entre todos, ayudándonos con la letra que cada uno de los chicos pasa a escribir al pizarrón.
- Conversamos sobre la letra de la misma (comprensión auditiva y lectora, luego).
- Recuperamos las ideas y experiencias que cada uno posee acerca de la fiesta de los mendocinos.
- En el laboratorio de Informática, averiguamos la historia de la canción y todo aquello relacionado a ésta que los alumnos deseen saber.
- Exponemos lo averiguado.
- Comenzamos a debatir acerca de quiénes forman parte de esta fiesta, quiénes la hacen posible y quiénes participan, sus actores sociales, sus modos de vida y los trabajos que realizan.
- Elaboramos un cuadro comparativo con cada uno de ellos y averiguamos acerca de indicadores tales como trabajo realizado, pago recibido (que vean y conozcan la inequidad económica existente y piensen causas), lugar donde viven o de dónde provienen, y otros que los alumnos propongan.
- Debate oral para concluir con lo investigado y sistematizado en un cuadro.
- Trabajar en el área de Ciencias Sociales la ubicación geográfica de los

departamentos de Mendoza, establecer las principales características de cada lugar y, si es posible, reconocer algunas bodegas o plantaciones de vid importantes de esos lugares.
- Relacionar el tema con Plástica, elaborando afiches o murales representativos de la importancia de la vid en Mendoza o de la Fiesta Nacional de la Vendimia y su reconocimiento social.
- Exposición oral al resto de la escuela de los trabajos realizados y el contenido aprendido.

Destinatarios

- Alumnos de 4º grado.

Yolanda Visedo

Real del Padre, un camino del vino para descubrir

Secuencia Didáctica

- La docente lee un texto sobre el Camino del vino en Cuyo.
- Se propone a los alumnos investigar sobre las denominadas rutas o caminos del vino de Mendoza y San Juan. Pueden usar los mapas turísticos de estas provincias como referencia de ubicación (Mendoza y San Juan). Agregar aquellos caminos que no estén representados.
- Reunidos en pequeños grupos de trabajo, elegir una de las provincias mencionadas y desarrollar una propuesta turística sobre los caminos del vino. Además del recorrido específico, incluyan las bodegas y viñedos que lo integran, tipos de uva y vinos producidos, actividades que podrá desarrollar el visitante, centros de venta de productos, gastronomía y hospedajes recomendados.
- Con todos los datos trabajados más las fotos tomadas y algunas etiquetas, etc. armar un folleto turístico que sirva para difundir la propuesta.
- Realizar un recorrido por las bodegas y viñedos de nuestra zona. Observar todo lo relevante en relación a lo trabajado.
- Leer y comentar la información obtenida de las diferentes bodegas.
- Investigar sobre los distintos tipos de uvas existentes y las variedades de vino que con ellas se producen en nuestra zona.
- ¿Qué tipo de uva es la más utilizada? ¿Qué vino se realiza con esa cepa? Investigar a qué se debe esta particularidad. Buscar información específica sobre las características de esta uva y su relación con el clima y las características del suelo de la región en que se cultiva.
- En el mapa físico de Real del Padre, San Rafael, marcar las zonas de producción clasificadas por tipo de vid. Utilizar distintos colores para cada uno y agregar las

referencias correspondientes.

- En la escuela y en grupo, armar un recorrido turístico para nuestra zona.
- Basándose en los datos obtenidos, ideen una campaña publicitaria para difundir las bondades del vino y el circuito productivo de nuestra zona.
- Cada grupo expondrá lo realizado.

Guadalupe Soledad Díaz y Cintia Valeria Zapata

Construyendo conocimientos sobre la vid y el vino

La planificación está pensada para los estudiantes de 7º grado de la escuela Nº 1-229 "España", ubicada en el Carril San Pedro de Tres Porteñas, en General San Martín, con la intención de acercarles herramientas conceptuales sobre la vid y el vino, debido a que los contenidos serán construidos por los propios alumnos, junto con la mediación del docente, es decir, una construcción progresiva de trabajo lúdico, atractivo y creativo.
Se considera al niño sujeto activo constructor de los conocimientos. Por lo tanto se tomarán, como punto de partida sus conocimientos previos, sus procesos de aprendizaje y sus dificultades para lograr una continuación en el desarrollo individual. Todos los contenidos se basarán en los criterios de funcionalidad y significatividad para que logren utilizar lo aprendido en diversas situaciones, no solo del ámbito escolar sino, también, fuera del mismo, en su vida cotidiana.

Objetivo

- Conocer la cultura de la vid y el vino.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- El conocimiento de diferentes formas de organización y	- Reconocimiento de agentes naturales y acciones humanas. - Comprensión de situaciones. - Interpretación de los datos.	- Respeto por el pensamiento ajeno y el conocimiento producido por otros.

división del trabajo, así como de las distintas modalidades de producción, distribución y consumo de la vid y el vino.	- Análisis y comparación de vinos, sistemas de conducción y actores sociales. - Identificación de las partes de la planta de la vid. - Manipulación de material concreto. - Comunicación de lo aprendido.	- Confianza en sus posibilidades de plantear y resolver problemas relacionados con la cultura de la vid y el vino.

Actividades

La docente pedirá a los alumnos que diseñen una entrevista durante la hora de Lengua, con el fin de realizarla a todas las personas que tienen diferentes roles en el proceso del vino (productores, cosechadores, transportistas, etc.).
En la clase siguiente, se realizará una puesta en común con toda la información obtenida por los chicos. De esta manera, se recuperarán todos los conocimientos previos del alumno para reconstruirlos con la visita del grupo a La Enoteca, Centro Temático del Vino, en la cual habrá una charla informativa donde conocerán las principales provincias vitivinícolas argentinas y las cinco zonas productivas de Mendoza, las partes de la planta, los sistemas de conducción, el proceso de elaboración y variedades del vino y los actores sociales de cada eslabón del circuito productivo.
Luego de la visita, se formarán cinco grupos para que trabajen un tema, cada uno. Se les explicará que darán una charla informativa, como la que ellos recibieron, pero al resto de sus compañeros, con la invitación especial de los padres, personal docente y no docente del establecimiento.

Evaluación

- Lista de cotejo.

Analía Farías y Mirta Escudero

La elaboración del vino

Expectativas de logro

- Ampliar y profundizar el conocimiento del mundo natural, apropiándose de conceptos y procesos básicos que le permitan a los alumnos reconocer y analizar algunos cambios.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Las condiciones naturales del territorio. Las actividades económicas en el espacio rural. - Las sociedades y los espacios geográficos. Los sectores de la producción económica.	- Reflexión sobre lo producido. - Selección de la información. - Interpretación de la información obtenida. - Comunicación de los resultados y conclusiones.	- Interés por la indagación sobre un determinado tema. - Valoración por el patrimonio cultural. - Respeto y tolerancia hacia los demás.

Actividades

- Comenzamos la clase observando un racimo de uva y respondiendo: ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Qué se hace? ¿Para qué más? ¿De dónde viene? ¿Cómo se planta? ¿Qué se hace? ¿Cualquier persona lo hace? ¿Donde las encontramos? ¿Conocen alguna fiesta relacionada? Desde las respuestas que ellos van dando se continúa y se guía hacia el tema.
- Desarrollo de la clase. ¿Les gustaría que visitemos alguna bodega? Luego de

esto realizaremos una explicación sobre el tema.
- Al finalizar la clase se les pide a los niños que se junten en parejas para formular tres posibles preguntas que harían en la visita a la bodega. En la próxima clase se corrigen y seleccionan entre todos las preguntas que estén mejor formuladas y organizamos la salida a la bodega en Tunuyán.

Áreas y Destinatarios

- Ciencias Naturales. Alumnos de 4º y 5º grados.

Evaluación

Luego de culminar con la visita, los alumnos deberán juntarse en grupos de cuatro y presentar una conferencia sobre el tema trabajado, con las ilustraciones correspondientes.

Vanesa Galviz y Gabriela Apa

Etiquetados

Indicadores de logro

- Reconocer las etapas del proceso de la elaboración del vino.
- Conocer la zona vinícola de Mendoza, los departamentos que la conforman y sus características.
- Distinguir y comparar las características de los diferentes cepajes.
- Reconocer y elaborar diferentes textos de uso social, como entrevistas, informes sencillos y etiquetas.

Contenidos

Área	Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
Lengua	- Textos de uso social. La entrevista. La etiqueta. Informes sencillos.	- Identificación del tipo textual y su propósito. - Redacción de borradores, lectura, relectura y corrección de los mismos. - Selección del vocabulario pertinente.	Respeto por las producciones de otros hablantes.
Ciencias Sociales	- Los circuitos productivos. - Localización del espacio geográfico. Mapa de Mendoza.	- Identificación de las etapas del circuito productivo del vino. - Ubicación de zonas vitivinícolas en el mapa de Mendoza. - Reconocimiento de los departamentos mendocinos.	Valoración de la principal actividad económica de la provincia.

Evaluación

- De carácter procesual a través de listas de control. Observación directa. Sistema de calificación cualitativa.

Secuencia didáctica

- Se les entregará a los alumnos etiquetas de vino (elaborados en diferentes zonas vinícolas, de diferentes cepajes y bodegas).
- Se los guiará para que exploren la etiqueta en su totalidad y elaboren un breve texto de la información obtenida. Cada alumno deberá identificar en la etiqueta la zona (departamento) donde se elaboró el vino.
- Se les mostrará el mapa vitícola de Mendoza incluyendo las manifestaciones más relevantes de cada zona, y deberán conformarán los grupos de acuerdo con las diferentes zonas.
- Una vez en grupo deberán pintar, en un mapa de Mendoza, la zona vinícola que les tocó, colocando en las referencias los departamentos involucrados en ella.
- Se les pedirá que elaboren un mapa conceptual con las características de la zona.
- Observarán nuevamente las etiquetas de forma individual e identificarán la variedad de cepaje que le tocó a cada uno. Se les proporcionará un texto que define los distintos tipos de varietales y sus principales características. Con esta información se unirán nuevamente en grupo y elaborarán un cuadro comparativo de cada varietal (características, aroma y gusto).
- Con la investigación realizada, cada grupo deberá exponer la información a sus compañeros y elegir un soporte gráfico.
- Nuevamente deberán ver en la etiqueta el nombre de la bodega en la que fue elaborado el vino y se les preguntará: ¿Qué es una bodega? ¿Conocen alguna? ¿Qué actividades se realizan allí?

- Se les presentará un esquema con el proceso de elaboración del vino con un texto explicativo de mismo, se debatirá las distintas etapas del mismo y se investigarán los términos o palabras desconocidas.
- Se les propondrá la realización de vino casero. Se los guiará en el proceso de elaboración y deberán realizar un texto instructivo del mismo.
- Para hacer más significativos los aprendizajes y fijar conceptos, se realizará una visita a una bodega. Deberán diseñar una entrevista para realizar al guía sobre dudas que quedaron, curiosidades, tipos de maquinaria, etc. Elaborarán, en grupos, un informe de la experiencia realizada.

Destinatarios

- Alumnos de 4º grado.

Beatriz Demaldé y Patricia Gabriela Gimenez

El color del vino

Indicador de logro

- Identificar la parte de la uva que da color al vino.

Materiales

- Racimos de uva blanca.
- Racimos de uva tinta.
- Dos máquinas de moler carne (de las abuelas).
- Cuatro vasos de vidrio transparente.
- Dos fuentes de vidrio.

Actividades para los Grupos 1 (Uva blanca) y 2 (Uva tinta)

- Limpiar y lavar la uva.
- Desgranar el racimo.
- Molerla. Después de cada grupo, se lavará la máquina.
- Reservar el jugo en un vaso.

Actividades para los Grupos 3 (Uva blanca pelada) y 4 (Uva tinta pelada)

- Ambos grupos deberán pelar los granos de uva antes de molerlos.

Puesta en común

- Una vez realizadas las actividades por los 4 grupos se compararán los jugos obtenidos y se obtendrá una conclusión a través del diálogo.

Marcela Ponce

Aprendizajes para compartir

Contenidos Conceptuales

- Las transformaciones de la sociedad.
- Cultivos de Mendoza. La vid.
- La planta. Fruto. Cuidados.
- El vino: su fabricación. Etapas.
- Mercado internacional. El vino, bebida nacional. Economía mendocina en este contexto.

Indicadores de logros

- Conocer los cambios sociales desde la llegada de los españoles.
- Reconocer a la vid como el cultivo más importante de la provincia.
- Conocer la planta y sus cuidados.
- Identificar las principales etapas de la elaboración del vino.
- Reconocer la influencia de la exportación en la economía mendocina.

Actividades

- Activación de conocimientos previos mediante lluvia de ideas.
- Mostrar una botella de vino y observarla. Leer la etiqueta. Responder oralmente: ¿De dónde viene el vino? ¿Qué otros productos se hace con la uva? ¿De dónde sale la uva? ¿Cómo llegaron los españoles a nuestro continente? ¿En qué año, aproximadamente? ¿Por qué vinieron? ¿Había habitantes? ¿Quiénes?
- El docente entrega un cuestionario a los niños para responder:

a. ¿Cómo llegó la vid a Mendoza?
b. ¿Qué cuidados necesita esta planta? ¿Por qué?
c. Dibujá la planta de la vid y señalá sus partes.
d. Describí, brevemente, las etapas de elaboración del vino.
e. ¿Por qué el vino es blanco o tinto?
f. Nombrá variedades de vino.
g. Nombrá las zonas vitivinícolas más importantes de Mendoza.
h. Investigá por qué el vino es la "Bebida Nacional" y qué significa "exportación".

- Visita a una finca. Observar las vides e identificar las partes de la planta.
- Conversar con el dueño, los contratistas, los cosechadores (si los hay) y preguntar sobre el riego, cómo y cuándo se lleva a cabo la cosecha.
- Visita a una bodega. Escuchar atentamente las explicaciones del guía.
- Elaborar, grupalmente, un PowerPoint sobre la elaboración del vino y su exportación. Exponer, oralmente, la explicación.

Testimonio

"A estas prácticas las desarrollé en 7º grado, en el área de Ciencias Sociales. Todo se trabajó en el aula y grupalmente. Las visitas fueron provechosas porque ningún niño conocía fincas ni bodegas. Insistí en el PowerPoint para que los alumnos apreciaran el buen uso de la computadora. Se hizo en la escuela con el apoyo del profesor de Informática y hasta hubo filmaciones por parte de los padres. Salieron hermosas. Debido a que soy directivo, fue toda una novedad, para los chicos, que estuviera dando dos semanas la clase. Volver al grado, por unos días, después de tantos años, con este tema, fue todo un desafío para mí, ¡y salió muy bien!" (Marcela Ponce)

Alessandra Parejo y Virginia Humar

ExpoVendimia

Objetivos

- Dar a conocer a los alumnos la importancia del cultivo de la vid en el sector cultural, económico, turístico y social.
- Realizar un trabajo multidisciplinar en relación a la Vendimia y darlo a conocer a la comunidad.

Fundamentación

En esta propuesta lo que se pretende es que los chicos experimenten una vendimia mendocina adaptada a la institución escolar. En un lapso de tres semanas se desarrollarán diferentes propuestas orientadas a la adquisición de conocimientos brindados por investigaciones, visitas a bodegas, entrevistas a productores, visualización de videos de producciones vendimiales, etc. Cada curso trabajará con una asignatura en relación con la Vendimia:

- **Biología**. La elaboración del vino. Tipo de cepas, cosecha, proceso de producción.
- **Geografía**. Estudio topológico de Mendoza y características de las principales zonas vitivinícolas.
- **Matemática**. Cálculo de hectáreas de cultivos, litros de vino, costo de mantención.
- **Historia**. La Vendimia en Mendoza. Llegada del vino e investigación de las bodegas más importantes.
- **Plástica**. La fiesta de la Vendimia. Análisis de afiches, escenografía y

publicidad vendimial.

- **Lengua y Literatura**. Realización de producciones narrativas del libreto.
- **Música**. Composición de música de la fiesta. Danzas propias de la provincia.
- **Teatro**. Ensayo de las producciones.
- **Inglés**. Traducción de publicidad para el turista extranjero.
- **Tecnología**. Realización a escala de maquetas con cajas lumínicas.
- **Educación Física**. Creación de coreografías.

Lugar

- Establecimiento escolar. Instituciones relacionadas con la vitivinicultura.

Tiempo

- Mes de marzo.

Recursos

Humanos

- Trabajo interdisciplinario de todos los integrantes de la comunidad educativa y profesores de cada área.

Descripción del Proyecto

Introducción a la Vendimia

Trabajo de Investigación

- En una primera instancia se realizaran trabajos de investigación de la vendimia

en relación a la asignatura.

Visita significativa

- Visitar un lugar que nos aporte datos en relación a nuestro tema. Por ejemplo, bodegas, el Teatro Griego, fincas, etc., para que los chicos tengan la posibilidad de ver, personalmente, los lugares que forman parte de la vendimia mendocina.

Desarrollo de la Vendimia Escolar

- Exposición y selección de producciones narrativas del libreto de la fiesta.
- Elección de la reina.
- Elección, por curso, de una candidata a reina de la Vendimia Escolar.
- Trabajo en clase. Lectura, interpretación y representación del libreto.
- Selección de música y danzas.
- Realización de afiches publicitarios.
- Confección de maquetas de escenografía
- Ensayos y exposiciones gráficas.

Puesta en marcha

- Jornada de feria de lo trabajado en cada curso.
- Realización de números artísticos.
- Elección de la reina de la Vendimia Escolar.

Evaluación

- Lista de control.
- Técnica: Observación directa, encuestas.

Prácticas de Educación Secundaria

Analía Giovaruscio y Ana Ruth Pesquín

El circuito de la vitivinicultura en el espacio local

Fundamentación

El presente proyecto, de aplicación anual, está orientado a la construcción de un trabajo conjunto entre espacios curriculares provenientes de las áreas Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Tecnología y Lengua. La propuesta comienza con el análisis de conceptualizaciones básicas del eje temático "Circuitos Productivos" desde el enfoque espaciotemporal, relacionando los contenidos que las alumnas deben construir desde los espacios de Historia y Geografía.

En este sentido, cabe destacar que la elección del eje temático se relaciona con la necesidad de revalorizar el legado histórico-cultural local de la principal actividad económica provincial a través de las huellas y relictos del pasado que se proyectan en el tiempo presente como una actividad totalmente renovada y adaptada a las demandas del mundo globalizado del siglo XXI. Además, la importancia de que las alumnas identifiquen las características culturales que singularizan la comunidad a la que pertenecen y, de esta forma, contribuir a su formación como futuras ciudadanas a insertarse como actores positivos de cambio.

La propuesta es continuar con actividades orientadas, fundamentalmente, con acciones de investigación de datos cuantitativos y cualitativos desde dos fuentes: realización de un trabajo de campo y análisis informático de programas relacionados con el tema para la elaboración de un informe final que será difundido a la comunidad educativa del colegio. Estas tareas serán construidas desde los espacios curriculares de Geografía, Historia, Tecnología y Lengua. Cada uno de estos espacios aporta, desde sus contenidos específicos, a un tratamiento integral de la temática.

Marco teórico

Trabajar los contenidos escolares desde un enfoque integrador y aplicado a ejes temáticos relacionados con el espacio local es ayudar a la construcción de ciertas categorías conceptuales básicas y acceder a la comprensión de la realidad social, pasada y presente, de forma racional, crítica y reflexiva, desarrollando una actitud inquisidora frente a ella. Para comprender los procesos sociales en toda su complejidad debemos entender que en esta realidad se entremezclan los sectores sociales con sus proyectos, decisiones y acciones, y que esta interacción se produce en un tiempo y en un espacio determinado.
En la organización del espacio, es fundamental trabajar con todas las variables involucradas en la relación sociedad-naturaleza, con una visión holística e integradora. Sin embargo, el rol que desempeñan los sistemas económicos es esencial por cuanto permiten el análisis de la estructura de las relaciones de poder, de acuerdo con las características de cada etapa histórica.
Estas variables determinan, para cada conjunto social, un modo de valoración del espacio y de apropiación de los recursos que identifica un cierto tipo de racionalidad económica y política y constituye un reflejo de las relaciones de producción, expresando formas de modificación del ambiente y condiciones de producción y calidad de vida.
En este sentido, el abordaje de estas interdependencias a través de un eje articulador del área, como son los circuitos económicos, es importante por cuanto permite:

- Realizar un análisis integrador de las distintas fases del proceso productivo.
- Destacar los distintos actores sociales y agentes económicos intervinientes.
- Detectar los principales condicionantes de las actividades (naturales y socioeconómicas).
- Abordar, con sus particulares especificidades, las distintas localizaciones de las

fases, destacando la relevancia económica y social del circuito.

A través de la tecnificación, la sociedad impone a la naturaleza sus formas, es decir que los objetos culturales, artificiales, van dejando su huella y son, por lo tanto, históricos. Este proceso de artificialización de la naturaleza cada vez es mayor. Actualmente, las relaciones económicas, sociales, políticas y culturales se han mundializado con una incidencia particular en la organización del espacio. Esto implica que cuando se analice cada lugar particular se encontrarán lógicas que trabajan a distinta escala. Así, las regiones reflejan distintas versiones de la globalización, es decir que cada lugar intensifica sus particularidades, afirmando su diferenciación geográfica.

La incorporación del análisis histórico permite la comprensión de estos procesos en toda su complejidad, ya que posibilita entender las permanencias y las transformaciones, quiénes lideran los procesos y cuáles son sus intencionalidades.

Si analizamos críticamente la realidad, el alumno y el docente deben tomar conciencia de los circuitos económicos en los que participan a lo largo de su quehacer cotidiano, y si estos circuitos económicos son trabajados a través de la historia, nos permiten acercarnos a la noción de tiempo histórico, uno de los conceptos más difíciles de construir por los alumnos.

Desde el espacio de la Informática, el trabajo con hipervínculos permite incorporar herramientas que les permitan acceder a fuentes de información que son producto de la aplicación de la tecnología en el análisis de la realidad local.

En Tecnología, los alumnos incorporan las estructuras Conceptuales y Procedimentales necesarias para entender las actuales características de organización y planificación de las empresas, así como las actuales estrategias de marketing y publicidad adaptadas a las exigencias del mercado mundial.

En todo proyecto de investigación es indudable la participación del espacio Lengua en la aplicación de estrategias de procesamiento de la información, y de elaboración y comunicación escrita y oral de informes. La valoración de las

posibilidades de la lengua oral y escrita para expresar y compartir ideas, puntos de vista y conocimientos, así como la participación en diversas situaciones de escucha y producción, de lectura y de formación progresiva como lectores críticos y autónomos, permiten la formación de competencias intelectuales, prácticas y sociales aplicadas al estudio de casos.

Destinatarios

- Alumnos que cursan 4º año del Nivel Secundario.

Objetivos

- Comprender la realidad social como una red de relaciones dinámica, compleja y cambiante.
- Valorar las consecuencias de tipo económico, social, político y ambiental del uso y transformación de los recursos naturales.
- Aplicar las técnicas y procedimientos básicos de indagación en las Ciencias Sociales y Tecnológicas.
- Obtener y relacionar información verbal, estadística, cartográfica y visual a partir de distintas fuentes, analizarla en forma crítica y comunicarla de forma organizada e inteligible.
- Realizar tareas en grupo y participar en discusiones con una actitud constructiva, crítica y tolerante, fundamentando adecuadamente sus opiniones y propuestas.
- Valorar la indagación, exploración, creatividad y espíritu de búsqueda.
- Reconocer la proyección actual de la vitivinicultura en el mercado interno y externo.

Selección de contenidos

Geografía

- Componentes del paisaje local. Manejo de recursos a escala local. Relación población-actividades económicas-ambiente. Circuitos productivos regionales. La vitivinicultura en Mendoza. Trabajo de campo.

Historia

- Proceso de ocupación del espacio. Legado cultural. Cambios y permanencias de la vitivinicultura local.

Tecnología

- Organización y planificación de la empresa. Estrategias de marketing y publicidad.

Lengua

- Participación en debates sobre temas del mundo de la cultura y vida ciudadana. Escucha comprensiva y crítica de textos referidos a contenidos de interés desde diversas fuentes. Producción de textos orales y escritos: planificación y redacción.

Metodología

- Trabajo de investigación aplicado al análisis de los siguientes casos: Protagonismo de familias de inmigrantes en la vitivinicultura local, Cambios y permanencias del sector, El circuito vitivinícola en los oasis mendocinos y La inserción actual en el mercado global. Para el desarrollo de los mismos se generan actividades específicas desde los distintos espacios curriculares

involucrados, permitiendo el abordaje integrador del tema seleccionado.
- Luego del análisis de los marcos conceptuales específicos, se procede a la búsqueda de información de diversas fuentes, entre las que se destaca la realización de un trabajo de campo y el análisis de un programa informático para su posterior procesamiento y elaboración de informe final. Además, se realizarán las siguientes actividades específicas: Análisis de fuentes documentales y digitales, observación de videos, visita al Museo del Vino y bodegas (incidencia de las familias de inmigrantes en la economía provincial y su proyección actual), visita a una finca (observación de las características de la fase agrícola), entrevistas y desarrollo de charlas de informantes clave.

Recursos

Bibliográficos

- Giacobe, Mirta, *Enseñar y aprender Ciencias Sociales*, Homo Sapiens, Bs. As., 1997.
- Gurevich, R., *Los circuitos económicos*, en fascículos, Nueva Escuela, 1994.
- INDEC, Censo Nacional de Población y Vivienda 2001.
- Instituto de Historia Regional y Argentina "Héctor Arias", *La Nueva Historia de San Juan*, FFHA, UNSJ., EFU, 1997.
- NAP, Núcleos de Aprendizaje Prioritarios. Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de la Nación, 2005.
- Peñaloza de Varese, Carmen y Arias, Héctor, *Historia de San Juan*.
- Revista *Novedades Educativas*, varios números.
- Rofman-Romero, *Sistema socioeconómico y estructura regional argentina*, Ministerio de Cultura y Educación de la Nación, 1996.

Materiales

- Equipamiento informático, TV, video, retroproyector, salón de usos múltiples.

Transporte

- Colectivos para realización de visitas (un recorrido de una jornada).

Institucionales

- Espacios físicos integrados para el trabajo interdisciplinario (mínimo, dos encuentros).

Humanos

- Profesores del colegio y protagonistas de la vitivinicultura sanjuanina (bodegueros, productores, Estado, INV).

Cronograma de actividades

Acciones	Tiempos
- Desarrollo de marcos conceptuales específicos desde cada campo disciplinar.	Abril - Agosto
- Búsqueda y tratamiento de la información de diversas fuentes.	Junio - Setiembre
- Realización de trabajo de campo.	Agosto
- Procesamiento de la información.	Agosto - Setiembre
- Elaboración de informes y comunicación.	Setiembre - Octubre

Evaluación

- Individual y grupal. Se realiza una evaluación de proceso individual y la evaluación final es individual-grupal.

Elia Gelvez

Civilizaciones vitivinícolas

Espacio Curricular

- Historia y Formación Ética y Ciudadana.

Consideraciones

Los diversos contenidos sobre vitivinicultura son incorporados en Historia a modo de anexo, y como ampliación de una temática que figura en el programa del Espacio Curricular. Es necesario considerar que, previamente al desarrollo de la presente propuesta de aprendizaje, los alumnos habrán trabajado conceptos y nociones que sirven de marco y/o soporte al tema que aquí se pretende trabajar. En este caso, en una clase precedente se trabajó sobre el concepto de "Civilización" y los elementos que permiten identificarla en el pasado, a saber: "Fundación de ciudades", "Formación del Estado", y "División social del trabajo".

Estrategias de Enseñanza

- Presentación del Tema: "Primeras Civilizaciones. División Social del Trabajo (Actividades Económicas)".
- Indagación de Ideas Previas. Preguntas: ¿Qué significa "división social del trabajo"? A partir de las nociones aportadas por los alumnos, recuperación del concepto y registro paralelo en la pizarra.
- Exposición de conceptos y nociones nuevas. Registro de algunas nociones en la pizarra. Utilización de material cartográfico.
- Entrega de la guía de trabajo para su resolución y posterior corrección.

- Aclaración ante dudas e inquietudes.
- Orientación y apoyo en la elaboración de la guía de trabajo.

Actividades de Aprendizaje

Desarrollo de Contenidos

- Escuchar, atentamente, las pautas de trabajo para la clase.
- Participar en la construcción de conceptos interactuando con preguntas y respuestas.
- Resolver, en forma grupal, la guía de trabajo.

Actividades

Primera parte

De Compresión Lectora

- Leer comprensivamente el texto.
- Buscar en el diccionario las palabras desconocidas en el texto, y registrar su significado en la carpeta.

De Análisis

- Identificar la región en que se originaron las primeras civilizaciones. Ubicarlas y marcarlas en el mapa, indicando también los principales ríos. Confeccionar las referencias correspondientes.
- ¿Cuál fue la principal actividad económica que desarrollaron estas primeras civilizaciones? Explicar en qué consiste.
- Identificar qué otras actividades se desarrollaron en torno de ella.

- Explicar qué importancia tenía esta actividad económica en la formación de los primeros Estados.
- Pensar: ¿Por qué esta actividad económica resultó condición indispensable para la formación de las primeras civilizaciones?

Actividad de Cierre

- Exposición de las actividades resueltas.

Criterios de Evaluación

- Evaluación continua (comprensión de texto, participación en clase, redacción clara y precisa).

Tipo de Evaluación

- Seguimiento.

Instrumento de Evaluación

- Planilla de seguimiento del curso.

Recursos

- Pizarrón, tizas, textos y mapas.

Tarea para el hogar

- Averiguar qué conocen en el ámbito familiar, o con vecinos o amigos, acerca del vino y de la actividad vitivinícola. Registrar esa información en la carpeta.

Segunda parte

Estrategias de Enseñanza

- Presentación del Tema: "Primeras Civilizaciones. División Social del Trabajo (Actividades Económicas). Origen de la Vitivinicultura".
- Indagación de Ideas Previas: Preguntas: ¿Qué es la "agricultura"? ¿Qué tipo de actividad es? (Se arrojan opciones como: política, económica, social, cultural, etc.).
- A partir de las nociones aportadas por los alumnos, recuperación del concepto y paralelo registro en la pizarra.
- Se induce a los alumnos a pensar y a decir ejemplos de actividades agrícolas y, así, hacer mención de la vitivinicultura como un ejemplo más de ellas.
- Finalmente, se solicitan aportes a partir de la información traída de la casa.
- Entrega de la guía de trabajo para su resolución y posterior corrección.
- Aclaración ante dudas e inquietudes.
- Orientación y apoyo en la elaboración de la guía de trabajo.

Actividades de Aprendizaje

Desarrollo de Contenidos

- Escuchar atentamente las pautas de trabajo para la clase.
- Resolver en forma grupal la guía de trabajo.

De Compresión Lectora

- Leer comprensivamente el texto.
- Buscar en el diccionario las palabras desconocidas en el texto, y registrar su

significado en la carpeta.

De Análisis

- Identificar la región y ríos donde se encuentra el origen de la vid, y las regiones y ríos por donde se extendió su cultivo.
- Marcar, con un color, en el mapa, la región en la que se ubica el origen de la vid, y los ríos.
- Marcar en el mapa, con otro color, las regiones por donde se fue extendiendo el cultivo de la vid, y los ríos.
- Elaborar una breve narración que cuente desde el origen de la vid hasta su llegada a Mendoza.
- Elaborar una línea de tiempo que exprese la evolución de la vitivinicultura desde sus inicios hasta su llegada a nuestra provincia.

Actividad de Cierre

Confección de dos mapas adicionales

- Mapa de Argentina. En él marcarán las regiones vitivinícolas en el territorio nacional.
- Mapa de Mendoza. En él marcarán las regiones vitivinícolas en el territorio provincial.

Criterios de Evaluación

- Evaluación continua (comprensión de texto, participación en clase, redacción clara y precisa).

Tipo de Evaluación

- Seguimiento.

Instrumento de Evaluación

- Planilla de seguimiento del curso.

Recursos

- Pizarrón, tizas, texto y mapas.

Destinatarios

Alumnos de 1º año.

Noelia Pepa

El vino en la historia de la comunidad

Luego de trabajar la Generación del ‘80 y su modelo económico agroexportador, entre las industrias que se revitalizaron durante este período, la industria vitivinícola fue una de ellas, debido a que recibió apoyo y planes estratégicos para desarrollarse dentro del país y expandirse hacia los nuevos mercados europeos. Se propone a los alumnos comentar la evolución de la industria del vino, desde sus comienzos hasta la actualidad, destacando que vivió épocas de mucho fervor y gran prestigio y, otras, de penuria. Se comienza con un análisis más profundo de cada una de las etapas en el desarrollo de la industria del vino y, una vez terminado el trabajo, con su respectiva exposición por parte de los alumnos, se debaten las características generales de cada una de las etapas seleccionadas por cada grupo de trabajo para construir entre todos un mapa conceptual que agrupe y sintetice lo más destacado de esta actividad económica. Este trabajo es tomado como trimestral donde se evalúa la comprensión de textos, recolección de información adicional, manejo de distintas fuentes de información, proceso de análisis de la información obtenida de diferentes fuentes, proceso de síntesis de dicha información, manejo y utilización de diferentes herramientas para plasmar la información obtenida y procesada, redacción del informe a presentar, ortografía, relación entre párrafos y coherencia en la redacción de oraciones.

Actividades

- En grupos de 4 integrantes realicen una lectura comprensiva del Capítulo 1 del libro “La cultura de la vid y el vino” del Fondo Vitivinícola Mendoza.
- Elijan una etapa histórica de la industria vitivinícola y busquen en fuentes

orales información adicional y realicen un trabajo comparativo entre ambas fuentes, plasmándola en un escrito.
- Busquen imágenes que representen la situación de la industria vitivinícola de la etapa elegida y realicen un collage con las mismas. Pueden utilizar todo tipo de fotos e inclusive, dependiendo de la etapa elegida, pueden buscar recortes de diarios o revistas.
- Investiguen en distintas fuentes cómo es la situación actual de la industria del vino y representen, en un gráfico de barras, circular, etc., los datos estadísticos obtenidos.
- Construyan una línea de tiempo con los datos de la etapa histórica seleccionada, haciendo el paralelismo entre la situación nacional de ese momento y la situación internacional.
- Determinen de qué manera el contexto mundial de la época elegida influía o no en el desarrollo o estancamiento de la industria vitivinícola.
- Expliquen cómo hoy la industria del vino busca reposicionarse a nivel local y cuáles son las estrategias o los métodos empleados para lograrlo.
- Para el día del debate, cada grupo presentará un informe final para la docente y los grupos de trabajo donde quede sintetizada y explicada la etapa histórica seleccionada y el análisis personal del grupo de trabajo sobre la misma, además de un afiche con lo más significativo de dicha etapa histórica, que explicarán a sus compañeros.
- Debate y diálogo oral entre todos.

Reflexión sobre el trabajo realizado con los alumnos

Apliqué esta actividad en una escuela de rural de Chapanay con chicos de 2º y 3º año y con los que tienen Historia como previa en clases de apoyo, ya que en este último caso se le otorga un 15 % del puntaje de la evaluación si realizan el trabajo de investigación dado en las clases de apoyo.
Fueron espléndidos los resultados obtenidos, ya que en aquella zona la mayoría

de la población trabaja la tierra, ya sea como contratista o en la cosecha, lo que permitió a los chicos ahondar y obtener variada y diversificada información de diferentes fuentes orales, además de aprender a trabajar con las mismas y lograr un excelente trabajo de campo en la búsqueda y triangulación de información.
Los chicos se entusiasmaron porque sintieron que algo que los destaca fue valorado por la institución, debido a que en un bingo que se realizó en la escuela, cada grupo expuso su trabajo de investigación delante de los padres, lo que fue utilizado como método de evaluación. Además se sintieron incluidos en una parte de la historia, dejaron de mirarla como algo ajeno y alejado a ellos para transformarla en propia, conocerla, reinterpretarla y contarla desde sus propias perspectivas, sus pensamientos y sus ideologías.
Al principio les costó bastante organizarse y entender cómo hacer lo que se pedía, porque no están acostumbrados a realizar este tipo de trabajos ni a investigar, pero sirvió para incentivarlos y conectarlos con una parte de su propia historia personal, porque fueron varios los alumnos que descubrieron que sus abuelos o bisabuelos cosechaban, por ejemplo, las tierras de Greco, o trabajaban en sus bodegas. Lo que más les costó fueron las producciones escritas donde debían explicar diferentes aspectos. Este trabajo conectó la historia personal de cada alumno con la historia regional, provincial y nacional desde una perspectiva inclusiva y globalizadora que les permitió no sólo manejar nuevos conocimientos sino, también, nuevas herramientas como las fuentes orales, la reinterpretación de la historia y la investigación como herramienta para obtener y apropiarse de nuevos conocimientos.
Fue una experiencia fenomenal que demandó mucho tiempo dado a que, además de utilizar las clases propias de Historia para realizar este trabajo, se agregaban dos días a la semana para que los alumnos consultaran dudas o presentaran bocetos de los avances que iban teniendo en el trabajo. Cuando fui viendo que los diferentes grupos pasaban y exponían con alegría su trabajo, sentí que todo el sacrificio realizado y el tiempo dedicado a guiarlos, orientarlos y ayudarlos en las diferentes actividades estaba teniendo su recompensa en esos alumnos que

lograron superar obstáculos tan difíciles para ellos.

El tiempo de realización fue de un mes con cuatro clases semanales donde los alumnos trabajaban con el capítulo del libro y con los datos recogidos en su trabajo de campo preguntándoles a los papas, a los abuelos y a los vecinos.

Marcos Caffer, Noelia López, Cynthia Marcon, Verónica Terrera y Yolanda Rosales

Conociendo nuestras raíces vitivinícolas

Objetivos

- Crear conciencia, como preceptores, en nuestros alumnos, sobre la importancia de la vitivinicultura en nuestra provincia.
- Reconocer lugares históricos y diversos procesos (desde la plantación hasta la venta en el mercado).
- Reconocer distintas estrategias de promoción del vino al mercado (avisos publicitarios).

Recursos

- Lugar histórico o bodegas para recorrer, archivos históricos, cartones, fibrones, afiches, videos, PowerPoint, proyector y pantalla gigante.

Momentos

- De acuerdo con la disponibilidad de los profesores y en horas libres.

Bloque Nº 1 / Recorriendo la historia

- Lluvia de ideas sobre el conocimiento de los alumnos sobre la vitivinicultura.
- Junto con el profesor/a de Biología damos un pantallazo de la plantación de la vid, partes de la planta y la geografía de dichas plantas.

- Proponemos una visita escolar a alguna bodega y/o museo. Luego, pedimos a los chicos que, para la próxima clase, lleven información sobre la Fiesta de la Vendimia, sobre distintos procesos de elaboración del vino, fotos y/o notas sobre vinos, bodegas, y reconocimiento a nivel nacional o internacional del vino.

Bloque Nº 2 / Recolectando información

Con la información recolectada de los alumnos nos dividimos en dos grupos.
- Grupo Nº 1: Rincón del Arte. Los chicos deberán realizar un afiche representativo del acto central de la vendimia, utilizando los recursos que ellos crean necesarios y su imaginación. El objetivo será vender, con esa imagen, la Fiesta de la Vendimia en el país.
- Grupo Nº 2: Rincón cibernético. Este grupo de alumnos creará un modelo de página web con imágenes representativas y con un eslogan atractivo para el mercado extranjero utilizando el idioma del país al que se lo venderán.

Bloque Nº 3 / Exposición de lo trabajado

Convocamos a toda la escuela a la exposición de lo trabajado en los dos bloques anteriores, creando un ambiente adecuado en donde los alumnos puedan exponer lo trabajado y recreado en estos bloques.

Nadia Gisela Vezzoni

Mitologías del vino

Objetivo

- El objetivo de la propuesta es que los alumnos aprendan, en Lengua, las características principales de los mitos. El texto seleccionado es el de Baco, dios del vino, trabajado en conmemoración del Día del Malbec (17 de abril).

Baco y los marineros
(http://lacajadepandora-blog.blogspot.com.ar/2009/09/dionisos-y-los-piratas.html)

Dionisos o Baco, hijo de Zeus y Sémele, había sido criado por las Horas y las Ninfas lejos del Olimpo, morada de los dioses. Recibió enseñanza de las musas y, amante del vino y la alegría, se declaró protector de las vendimias.
Un día adoptó la apariencia de un muchacho y se puso a contemplar la belleza del mar en una playa desierta.
En aquel momento acertó a pasar por allí una nave de piratas. Éstos decidieron desembarcar para capturar al jovencito.
-Lo llevaremos a Chipre- dijo el capitán del barco-, y si pertenece a alguna familia rica, conseguiremos un buen rescate.
Dionisos no opuso resistencia. Más bien le agradó el comienzo de aquella aventura. Los marineros lo llevaron a bordo y lo ataron al palo mayor de la nave, con todo cuidado.
Grande fue la sorpresa de los piratas al ver que el prisionero no sólo no oponía resistencia, sino que sonreía continuamente. Pero el asombro de aquella gente llegó al colmo al comprobar que los nudos más retorcidos y apretados eran

desatados por Dionisos con suma facilidad. Con ligeros movimientos de los músculos, el joven se liberó, rápidamente, de todas las ligaduras.
Un viejo marinero tomó la palabra y dijo:
- Amigos, no desafiemos a los dioses. Este jovencito no es un ser común como nosotros. Debe gozar seguramente de la protección de algún dios, y quizás sea él mismo un dios. Liberémoslo y honrémoslo como se merece.
Una carcajada general recibió el prudente consejo del viejo. El capitán, burlándose de su antiguo camarada de aventuras, respondió:
-Lo liberaremos, sí, pero después de recibir un buen rescate por él. ¿No has advertido, viejo tonto, que los nudos con que tú lo ataste se pueden desatar con un poco de habilidad?
Dionisos fue dejado en libertad a bordo, pero no se movió de junto al palo mayor en que se apoyaba. Le divertían las maniobras de los marineros y lo alegraban las canciones que éstos entonaban.
La nave se dirigía a velas desplegadas hacia la isla de Chipre. Al anochecer, los marineros se disponían a descansar, cuando vieron con asombro que del palo en que estaba apoyado el prisionero surgía un arroyuelo rojo que tenía un olorcillo encantador. Era vino. Y el asombro de los piratas subió de punto cuando vieron que los palos de la nave, y el cordón se transformaban en troncos de vides y en retorcidos sarmientos.
El miedo del capitán ante tal prodigio se transformó en terror cuando vio que el indefenso joven se transformó en un soberbio león.
El espanto impulsó a los marineros hacia la popa del barco, y uno a uno fueron arrojándose al mar.
Al tocar el agua, los piratas se transformaron en delfines, que escoltaron la nave. Ésta seguía navegando gallardamente, pero el dios Dionisos, el dios alegre, conocido también con el nombre de Baco, había desaparecido. Había volado hacia el monte Olimpo, morada de los dioses.

Actividades

- Leer atentamente el texto.
- Responder el siguiente cuestionario: ¿Quién es Baco o Dionisos? ¿En qué personaje se transforma Baco y qué hacen con él los piratas? ¿Qué opinión da el viejo marinero? ¿Qué acto de piedad propone realizar? ¿En qué transforma Baco a los palos y el cordón de la nave? Baco se transforma en león, ¿qué hacen los piratas y qué castigo reciben? El texto, ¿tiene una enseñanza moral? ¿Cuál? Si el texto pretende "narrar" las acciones realizadas por Baco, ¿cómo se llamará este tipo de texto? ¿Cuál es la intención del autor de este texto narrativo?
- ¿Cómo justificarían que esta narración es mitológica? Señalen las opciones más adecuadas:

	En ella se nombra a los dioses.
	Intenta, imaginariamente, explicar el origen de los delfines.
	Se refiere a un lugar determinado.
	En ella se describen rituales.
	Se refiere a un tiempo remoto, cuya existencia no es verificable.

- Numerá cuáles son las acciones de los personajes necesarias para que avance la historia.

	Los piratas secuestran a Baco.
	Baco se transforma en león.
	Baco se va al Olimpo, morada de los dioses.
	La nave es transformada en troncos de vides y en retorcidos sarmientos.
	Baco se transforma en joven muchacho.
	Los piratas en castigo se arrojan al mar y se transforman en delfines.

☐	Baco se suelta de los nudos.

- ¿Qué tipo de personajes encontramos en los mitos? Identificalos en el mito de Baco.

	Dioses (tienen poderes ilimitados y poseen el don de la inmortalidad).
	Héroes o semidioses (hijos de una diosa y un mortal, o bien de un dios y de una mujer). Se destacan por su valentía y astucia, que ponen al servicio de las hazañas más arriesgadas y peligrosas.
	Seres sobrenaturales.

Actividades de síntesis y conceptualización

- Completá los espacios en blanco con la opción correcta o bien con el dato que falta.

El texto "Baco y los piratas" es un relato que busca explicar un acontecimiento misterioso e incomprensible para los hombres primitivos, por eso se dice que es un texto ..... (narrativo mitológico-expositivo). Estos textos formaban parte de las creencias de distintas culturas y tenían carácter sagrado. Los mitos se transmitían de generación en generación, puesto que surgieron en forma oral y colectiva, es decir, su invención no se debe a una persona sino a toda una comunidad. Estos textos se sirven de elementos imaginarios y maravillosos para llevar a cabo la acción. Esta generalmente transcurre en un tiempo ..... (remoto-presente) y se realizan en un espacio ..... (cercano-lejano) al lector. Los personajes que aparecen en los relatos mitológicos son ..... .

- Reunidos en grupos, elijan cuál de las dos actividades quieren realizar para

exponerlas la próxima clase:

a. Transformen el mito de Baco en una noticia periodística. Decidan qué acciones van a incluir y respeten la estructura que tiene una noticia. Incluyan un dibujo ilustrando las características propias de Baco.

b. Busquen en Internet imágenes relacionadas con el vino y la vid e inventen un mito, cuyo protagonista sea Baco. Tengan en cuenta las características de los mitos, el lugar y el tiempo, sus personajes, etc.

Destinatarios

- Alumnos de 1º Año de la escuela Nº 4-150 "Dr. Mario Pérez Elizalde", de Godoy Cruz.

Comentario

Los alumnos se encontraron muy contentos a la hora de trabajar el mito de Baco. Les pareció interesante aprender, según la mitología, quién era el dios del vino y cómo los dioses castigaban a los hombres por cometer actos impiadosos.
Además, los alumnos se sorprendieron al imaginarse las transformaciones de la nave en vino y viñedos, así como la de los marineros en delfines.
Las actividades se realizaron con éxito. Las mismas consistían en relacionar temas que trabajados como la noticia periodística, así como la aplicación del nuevo tema, el mito.

María Lourdes Bidart

Historias para aprender y contar

Se propone a los alumnos resolver la siguiente guía.

a) Historia de la vid y el vino

- Puntualizar, en una línea de tiempo, cuáles son los hitos fundamentales en la historia de la vid y del vino que permiten comprender mejor la realidad actual de la industria vitivinícola. Utilizar un color diferente para cada período y una escala. Pueden incluir, también, imágenes.

b) Diario de una planta

- Conseguir, en algún vivero, una cepa en maceta (mejor si ya es de un año de edad y si es una de uva blanca y una de tinta) y, entre todos, plantarla en el jardín de la escuela. Se puede designar grupos de alumnos responsables de su cuidado mes por mes para registrar, por escrito, y dibujar, el Diario de la Planta, con sus diferentes modificaciones (brotación, floración, etc.). Subirlo a tu cuenta en la Plataforma digital de Issuu, como presentación de PowerPoint.

Andrea Sánchez

La riqueza de las regiones vitivinícolas

Eje

- La población y las actividades económicas.

Tema

- Los circuitos productivos de la región.

Objetivos

- Confeccionar cartografía sobre "regiones vitivinícolas".
- Comprender la relación entre las distintas actividades económicas desarrolladas en el circuito productivo.
- Interiorizar el concepto de Circuito Productivo.
- Reconocer las distintas actividades económicas en la elaboración de un producto regional.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Actividades económicas: primaria, secundaria y terciaria.	- Elaboración de cartografía. - Lectura comprensiva de textos. - Resolución de guía de análisis. - Confección de esquemas de	- Actitud positiva para la resolución del trabajo propuesto.

- Circuito productivo: concepto y etapas.	síntesis.	

Recursos

- Material bibliográfico, fotografías, pizarra, cartografía, afiches.

Metodología

- Conceptualización a partir del trabajo empírico.

Evaluación

- Procesual y final.

Desarrollo de la propuesta

Actividades

1. Reconocimiento de saberes previos.

- A partir de la identificación de las distintas actividades económicas, se plantea que se reconozcan las distintas actividades que se realizan en la elaboración de un producto terminado.

2. Presentación de fotografías revelando las distintas actividades en la elaboración del vino.

- Se solicita a los alumnos que ordenen la secuencia de los distintos eslabones.

3. Conceptualización.

La producción vitivinícola

A partir de la lectura comprensiva del material, realizar las siguientes actividades:

- Explicar qué significa "Elaborado y envasado en origen".
- Localizar en un mapa de Argentina la región productora de vinos más importante.
- Realizar una breve reseña indicando cómo se originaron los oasis agrícolas de la región.

4. Reunidos en grupos de cuatro integrantes, elaborar un afiche esquematizando los distintos eslabones del circuito productivo del vino. En el mismo se deben mencionar las distintas acciones que se llevan a cabo en cada etapa, pudiendo utilizar distintos recursos como imágenes, fotos, gráficos.

5. Exposición oral de los distintos trabajos y cierre con conclusiones y aportes de cada grupo.

Espacio curricular

- Geografía.

Destinatarios

Alumnos de 1º año.

Carina Godoy y Rubén Godoy

Un país vitivinícola

Inicio

- Argentina vitivinícola.
- Zonas vitivinícolas del país y de Mendoza.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Hitos fundamentales en la historia de la vid y del vino que permiten comprender mejor la realidad actual del sector vitivinícola mendocino. - Elementos característicos que tiene Mendoza para ser considerada un lugar de referencia dentro de la cultura de la vid y del vino. - Proceso de transformación en vino. - Cantidad de bodegas que posee cada departamento de la provincia.	- Puntualización, en una línea de tiempo. - Diseño de un díptico o un tríptico. - Conocer para, luego, describir o ilustrar las diferentes maquinarias que hay en un establecimiento vitivinícola. - Comparar los datos obtenidos, estableciendo diferentes relaciones entre las distintas bodegas.	- Reconocer la importancia de la vid y el vino de nuestra región. - Diferenciar las regiones con mayor cantidad de bodegas. - Destacar la importancia de esta actividad en cada provincia y cuál es su producción de uvas o hectáreas cultivadas.

Desarrollo

- Explicación del docente sobre el tema.
- Los alumnos trabajarán en grupo y leerán, atentamente, material sobre

“Argentina Vitivinícola”.

- Entrega de guía de estudio y debate grupal.

Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje

- Torbellino de ideas.
- Análisis de la realidad.
- Presentación de situaciones problema.
- Explicación y diálogo grupal.
- Puesta en común.
- Exposición en PowerPoint.

Recursos

- Internet.
- Presentación en PowerPoint.

Evaluación

- Trabajos prácticos.
- Exposiciones grupales.

Destinatarios

- Alumnos de 1º año de la asignatura “Microemprendimientos”.

Romina Rodriguez y Lorena Ortiz

Recorriendo zonas vitivinícolas

Expectativas de logro

- Ubicar, describir y explicar las principales zonas vitivinícolas local y provincial.
- Comprender su origen, morfología y los factores climáticos que influyen y modifican su desarrollo.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Interés por la indagación y búsqueda de explicaciones. - Cuidado y uso racional de los recursos naturales. - Identificación de problemas y soluciones en el entorno cotidiano y comunitario.	- Lectura, análisis, comprensión de casos e interpretación de textos. - Localización del fenómeno en diversas cartografías. - Organización de la información en informes sencillos, mapas y redes conceptuales y utilización de las TIC. - Reflexión.	- Distintos tipos de espacios, sus elementos, contrastes y relaciones. - Recursos naturales y zonas vitivinícolas. - Localización y representación del espacio geográfico. - Participación activa en clase.

Estrategias de enseñanza

- **Momento de Inicio**. Se realiza de manera individual o grupal, destinado a recuperar los conocimientos previos para poder llevar a cabo las actividades de desarrollo.
- **Momento de Desarrollo**. Se realiza de manera grupal, por medio de

situaciones problemas que les permitirán a los alumnos la construcción conocimiento, ya sea desde un diseño de trabajos de campo, investigación, observación, informes o lectura de mapas.

- **Momento de Cierre**. Para finalizar, puesta en común de cada grupo para que los alumnos expongan los conocimientos adquiridos y, por último, cierre por parte del docente a cargo.

Recursos

- Lápiz y papel, fotografías, cartografías, bicicleta en buen estado, agua, mochila, gorra, elementos para parchar la bicicleta en caso de pinchadura.

Destinatarios

- Alumnos de 1º Año.

Espacios curriculares integrados

- Educación Física y Geografía.

Romina Lespina y Lucía Completa

Vitivinicultura en Argentina y Mendoza

Objetivos Generales

- Reconocimiento e identificación de los conocimientos básicos de la vitivinicultura en Argentina y Mendoza.
- Conocer la historia de la Vid y la celebración de sus tradiciones.

Objetivos Específicos

- Identificación y reconocimiento de los elementos históricos, climáticos, geográficos que intervienen en las regiones vitivinícolas de Argentina y Mendoza.
- Conocimiento de la historia de la Vid y la celebración de la tradición en Mendoza.
- Adquisición de una memoria histórica que permita elaborar una interpretación de los conceptos.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- La vid en Argentina y Mendoza. - Tradiciones culturales de la vid en Mendoza.	- Observar, analizar e identificar zonas vitivinícolas de Argentina y Mendoza. - Describir y caracterizar tipos de suelos y condiciones climáticas que favorecen los procesos de vitivinicultura de cada región.	- Respeto por las producciones individuales y grupales. - Valorar críticamente el legado histórico y cultural de la sociedad. - Valorar el funcionamiento grupal basado en la

	-Recoger información acerca de las tradiciones culturales de la vid en Mendoza.	propuesta de una tarea que promueva el interés y el respeto mutuo.

Secuencia didáctica

Inicio

- Se realiza una salida con los alumnos de 1º año a una bodega.

Desarrollo

- Una vez finalizada la visita, se les pide a los alumnos que desarrollen un informe grupal de acuerdo con los datos recabados en la visita. Para ello se deberá tener en cuenta la localización del espacio geográfico de la bodega, su historia, tipos de suelos y condiciones climáticas que favorecen los procesos de la vid, principales cepajes de la zona y una breve síntesis de los procesos de elaboración del vino.
- En el mismo informe deben incorporar un mapa de Argentina donde deberán investigar y plasmar las regiones vitivinícolas, los tipos de varietales que predominan y las condiciones climáticas de cada provincia.
- En un mapa de de Mendoza, localizar sus regiones vitivinícolas, los varietales que predominan, las condiciones climáticas características de la provincia y los tipos de suelos que poseen.
- Nombrar alguna celebración de la vid que se realice en Mendoza y mencionar cómo, cuándo y por qué se inició y cuáles son aquellas tradiciones relevantes que hacen, de ella, una celebración.

Recursos Materiales

- Mapas, colores. Salida recreativa. Manuales. Afiches.

Área y destinatarios

- Ciencias Sociales. Alumnos de 1º año.

Cierre

A modo de evaluación, se les pide a los alumnos que expongan sus informes de manera oral, comentando aquellos puntos relevantes del mismo.

Silvia Ciaramitaro

Abordajes desde la Química

"Soy profesora de Química y en la escuela "Capitán José Daniel Vázquez", de Las Heras, doy Química Industrial. El primer tema del primer eje, es decir, el tema con el que comenzamos la materia es "Vino". En este trabajo expondré los contenidos trabajados y las estrategias empleadas con mis alumnos desde marzo, que comenzaron las clases, hasta el 21 de abril. El curso me fue de mucha utilidad, aprendí cosas que ni siquiera mencionaba la bibliografía que habitualmente uso y estoy muy agradecida por el material brindado y por la calidad de profesionales que ofrecieron las charlas". (Silvia Ciaramitaro)

1) Se comienza el tema con la parte teórica, la cual es dividida en dos partes para una mejor asimilación de los contenidos.

- En la primera parte se comienza recabando los conocimientos previos de los alumnos en base a fermentación alcohólica, reacción general, fermentos figurados. También deben, en base a estos conocimientos, elaborar una definición de vino. Luego se trabaja, con bibliografía, las partes de la planta, la estructura del racimo, el grano de uva y la composición del mosto. Para que puedan aplicar estos contenidos desarrollan el primer trabajo práctico.

Trabajo Práctico

Estructura del racimo, el grano de uva y composición del mosto

a. Unir con flechas.

- Es la continuación del pedúnculo	- Sarmiento
- Es el raspón	
- Por él circula la sabia que alimenta el grano	- Pedúnculo
- Une el grano con el escobajo	
- Une el racimo con una rama de la planta	- Escobajo
- Es el tronco principal del racimo	
- Es el sostén de los granos de uva	- Pedicelo

b. Completar el siguiente cuadro.

	Pepita	Hollejo	Pulpa
Porcentaje del grano que representan			
Composición			
Utilidad en el proceso de elaboración del vino			

c. Justificar las siguientes afirmaciones:

1. No es conveniente moler demasiado las pepitas.
2. Cuando no se corta la uva al alcanzar el grado de madurez adecuado, se convierte en uva pasa.
3. El hollejo retiene levaduras que al romper el grano iniciarán la fermentación.

d. Colocar V o F. Justificar.

1. El mosto está constituido por zumo de uva, materias colorantes, taninos, hollejos, sin escobajo.
2. El mosto es el zumo de uva fermentado con una densidad inferior a la del agua.
3. El mosto es el zumo de uva resultante de cualquier operación que deje libre el líquido sin romper los hollejos.

Para afianzar la información adquirida hasta el momento, realizan la primera evaluación del tema.

Evaluación de Química Industrial

Vino / Primera parte
Tema 1

Indicadores de logro

- Diferenciar las partes del racimo y del grano de uva.
- Identificar los componentes del mosto.
- Reconocer la materia prima, sus propiedades y los usos de los productos y subproductos de la industria del vino.

Actividades

1) Realizar una definición de grano de uva en la que figuren las siguientes palabras:

pepitas – azúcares – pulpa – ácidos - hollejo

2) Responder:

a. ¿Cuáles son las partes del grano? Esquematice.
b. ¿Para qué se emplean industrialmente las pepitas, raspones y orujos?
c. ¿Qué relación existe entre el contenido de azúcares y la zona del grano?
d. ¿Por qué se dejan hollejos y raspones en la vinificación de tintos?

3) Completar el siguiente cuadro.

Nombre	Composición	Utilidad en el proceso
Mosto		
Hollejo		

4) Explicar, mediante la reacción química correspondiente, la fermentación alcohólica.

Evaluación de Química Industrial

Vino / Primera parte
Tema 2

Indicadores de logro

- Diferenciar las partes del racimo y del grano de uva.
- Identificar los componentes del mosto.
- Reconocer la materia prima, sus propiedades y los usos de los productos y subproductos de la industria del vino.

Actividades

1) Realizar una definición de mosto en la que figuren las siguientes palabras:

zumo – fermentación – ácidos - materias colorantes - pulpa de la uva

2) Responder

a. ¿Cuáles son las partes del racimo? Esquematizar.

b. ¿Qué diferencia existe entre las células del hollejo y de la pulpa?
c. ¿Por qué se encuentran taninos y materias colorantes en el mosto?
d. ¿Cómo logran sobrevivir las levaduras en el hollejo y, luego, en el mosto?

3) Completar el siguiente cuadro.

Nombre	Composición	Utilidad en el proceso
Pulpa		
Pepitas		

4) Explicar el concepto de fermentos figurados y enzimas.

- La segunda parte teórica se desarrolla por parte de la profesora, y ellos siguen por medio del material bibliográfico, las etapas generales del proceso de elaboración de vinos tranquilos. Para aplicar estos contenidos ellos realizan el diagrama de bloques y resuelven la siguiente guía correspondiente al proceso de elaboración.

Vendimiado

- ¿Cuándo se realiza? ¿Cómo se determina el momento de su realización?
- ¿Qué determina el refractómetro? ¿Qué unidad emplea?
- ¿Cómo se transporta la masa de vendimia hasta las despalilladoras?
- ¿Qué se debe hacer con la masa de vendimia si no es posible prensarla el mismo día que llega a la bodega para que no se descomponga?

Despalillado

- ¿Qué beneficio otorga el despalillado?
- ¿Qué efectos negativos produce el raspón en el vino?
- ¿En qué variedad de vinos se deja pasar al prensado parte del raspón? ¿En qué variedad se extrae totalmente? ¿Por qué?

Sulfitado

- ¿Con qué se realiza? ¿Cómo se almacena?
- ¿Qué sucede si la dosis es muy elevada? ¿Qué sucede si la dosis es muy baja?
- ¿Qué se consigue con el sulfitado? ¿Para qué se realiza?
- ¿En qué forma se encuentra el SO_2? ¿En qué forma se activa?
- ¿Cómo se determina la cantidad exacta de SO_2 a agregar?

Prensado

- ¿Qué operación se realiza previa al prensado?
- ¿Qué diferencia existe entre hollejo y orujo? ¿Qué relación existe entre el hollejo y el grado de madurez de la uva?
- ¿Cuál es el orden de rotura de las células del grano?
- ¿Para qué se realizan desmenuzados?
- ¿Por qué es prensado debe dejar raspones y pepitas intactas?
- ¿Qué diferencia existe entre las prensas verticales y horizontales?
- ¿Qué ventaja presenta el mosto situado en el centro de una prensa vertical?
- ¿Cuántas fases de trabajo presentan una prensa horizontal? ¿En qué consiste cada una?

Fermentado

- ¿Qué son las cubas de fermentación?
- ¿En cuántas fases ocurre la fermentación? ¿En qué consiste cada una?

- ¿Qué son las levaduras seleccionadas? ¿Qué tipos de levaduras seleccionadas existen? ¿Qué ventajas presentan las secas sobre las líquidas?

Trasegado

- ¿Por qué se realiza? ¿Qué ventajas y desventajas presentan los trasiegos?
- ¿Cuántos trasiegos y en qué momento se deben realizar?
- ¿Qué diferencia existe entre el primer trasiego de vinos tintos y blancos?

Clarificado

- ¿Qué significa "clarificar"? ¿De qué forma se puede realizar la clarificación?
- ¿Qué agentes clarificantes se emplean? ¿Qué mecanismo se emplea para la clarificación?

Enfriado

- ¿Para qué se realiza? ¿Qué efectos produce el enfriado sobre el vino?
- ¿Qué beneficios se consiguen con el enfriado?

Filtrado

- ¿En qué consiste? ¿Qué tipos de filtración existen?
- ¿Qué tipos de filtros se emplean? ¿Cuál es el más efectivo?

Embotellado

- ¿Qué operaciones involucra el embotellado?
- ¿Cómo se lava una botella?
- ¿Qué método se puede emplear para llenar una botella? ¿En qué consiste?

- ¿Qué ventajas presenta este método?

2) Se trabaja con recortes de periódicos llevados por ellos y por la profesora para recabar datos de la actualidad con respecto al consumo, mercado interno, exportaciones, etc. También trabajan el certificado de análisis del INV para que observen todos los parámetros que se le evalúan a un vino antes de considerarlo apto para el consumo y lanzarlo a la venta.

3) Realizan conferencias en grupos sobre las variedades de vinos:

- Vino dulce, seco y semidulce
- Vino tinto, blanco y claret
- Vinos comunes, finos y reserva
- Vinos espumantes y gasificados
- Vinos compuestos (aperitivos, vermut)

4) Por último, se realiza una visita a una bodega. El objetivo de esta visita es que los alumnos puedan contrastar los conocimientos adquiridos en la teoría con lo que realmente ocurre en una industria real de nuestro medio.

5) Realizan la última evaluación del tema donde deberán integrar los conocimientos adquiridos:

Evaluación de Química Industrial

Vino / 2º parte

Tema 1

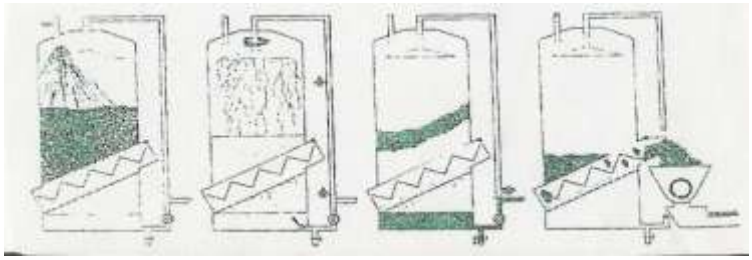
Indicadores de logro

- Identificar las operaciones y procesos en la elaboración del vino.

- Reconocer y describir el equipamiento para dichos procesos.
- Sintetizar la información en el diagrama de bloques correspondiente.

Actividades

1) ¿A qué etapa del proceso corresponde el siguiente grafico? Explicar cada una de las fases.



2) Explicar los siguientes conceptos:

a. Grados Brix.
b. Levaduras seleccionadas.
c. Clarificado.

3) Realizar el diagrama de bloques del proceso de elaboración del vino.

4) Responder.

a. ¿Qué relación existe entre las células del grano y el orden de rotura durante el prensado?
b. ¿Qué requisitos se determinan en un vino?
c. ¿Para qué se realiza un sulfitado al mosto antes de su fermentación?

Evaluación de Química Industrial

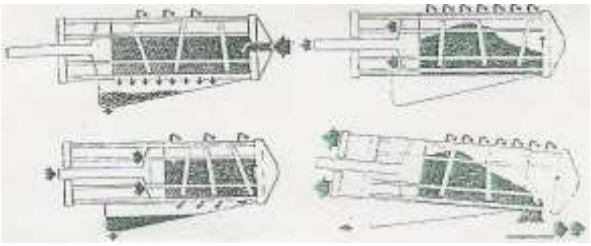
Vino / 2º parte
Tema 2

Indicadores de logro

- Identificar las operaciones y procesos en la elaboración del vino.
- Reconocer y describir el equipamiento para dichos procesos.
- Sintetizar la información en el diagrama de bloques correspondiente.

Actividades

1) ¿A qué etapa del proceso corresponde el siguiente grafico? Explicar cada una de las fases.



2) Explicar los siguientes conceptos:

a. Grados Baumé.
b. SO_2
c. Trasegado.

3) Realizar el diagrama de bloques con las operaciones que involucra el embotellado.

4) Responder.

a. ¿Qué efectos produce el raspón en el vino?

b. ¿Qué adulteración sufren los vinos y cómo se disimula?

c. ¿Qué efectos produce el enfriado sobre el vino?

Adriana Pedroza, Claudia María Navarro y Eugenia Salinas

Investigando sobre Vitivinicultura desde la Química, la Economía y la Contabilidad

Proyecto para Química

Objetivos

- Aplicar los conocimientos de la escuela para valorar la zona donde viven y trabajan sus padres y el fruto que nos ofrece la misma.

Actividades

- Investigación de los suelos de la zona de Agrelo y las plantaciones que existen.
- Invitar a padres que trabajen en viñas y /o en bodegas. Dignificar el trabajo del viñador, tonelero, fichero, etc.
- Formar grupos de trabajo. Con uno, trabajar la parte de la planta con la profesora de Biología. Conseguir una cepa y tenerla en una maceta en la escuela. Con otros grupos, conseguir uvas y elaborar vinos en forma casera, con la ayuda de padres y docentes. Con los profesores de Lengua, Comunicación y Arte, diseñar y realizar una etiqueta representativa.
- Averiguar precios del mercado y realizar tablas de costo y ganancias de lo elaborado para poder colocar un precio de venta, con la profesora de Contabilidad.
- Realizar una feria en la escuela durante el acto de Día del Maestro y comercializarlo. Lo recaudado será un premio para el curso y los alumnos que

trabajaron.

Materiales

- Cepa de uva.
- Corchos o tapas según la botella.
- Damajuanas.
- Telas para prensar.
- Gasas y mangueras de operación.
- Papeles de filtro y embudos.
- Uvas blancas y tintas.
- Botellas de vidrio de distintos tamaños y colores, con tapas o corchos.
- Papeles para impresión de etiquetas.
- Sales sulfurosas (metabisulfito de potasio).
- Termómetros.
- Material de laboratorio de vidrio y otros.

Destinatarios

- Alumnos de 4º año de la escuela Nº 4-172 "Puerto Argentino", de Luján de Cuyo.

Proyecto de las Áreas Economía y Contabilidad

Diagnóstico y Justificación del Proyecto

- Falta de conocimientos del potencial mercado laboral vitivinícola. Necesidad de incentivar la continuación de carreras cortas, relacionadas con la industria vitivinícola.

Lugar y horarios

- En la escuela, en horario de las materias involucradas y con una salida, motivadora, a una visita guiada a una bodega del departamento.

Objetivos del Proyecto

- Introducir la cultura de la vitivinicultura en la escuela, diversificando la propuesta del egresado con orientación puramente comercial a la industrial.
- Introducir la contabilidad de costos, procesos industriales, la liquidación de sueldos en forma quincenal, legislación e instituciones vinculadas con la industria, etc., coordinando las materias afines, como Informática Aplicada a la Gestión, Teoría y Práctica Laboral e Impositiva, Teoría y Gestión de las Organizaciones y Microemprendimientos.

Actividades

- Contabilidad de Costos. Por procesos o por órdenes de producción. Producción de vinos y sub-productos. Responsable: Profesora de S.I.C. III.
- Teoría y Gestión de las Organizaciones o Microemprendimientos. Conocimiento de los procesos de cultivo, cosecha, elaboración y mantenimiento del vino. Organigramas de una industria. Responsable: Profesora de Teoría y Gestión de las Organizaciones.
- Teoría y Práctica Impositiva. INV. FeCoVitA. Legislación impositiva relacionada con la vitivinicultura: Subsidios, Exenciones, Exportaciones. Responsable: Profesora de Teoría y Práctica Impositiva.

Destinatarios

- Alumnos de 5º año de la escuela Nº 4-049 “Alberto Rodríguez”, de Guaymallén.

Soledad Pereyra, Sonia Meli, Liliana Vespa y Elena Altamiranda

Trabajo interdisciplinario entre las lenguas extranjeras (Inglés y Francés) y Química para la comprensión del proceso y elaboración del vino

Justificación

Este proyecto interdisciplinario fue pensado para dar cabida a nuevas formas de trabajo, de enseñanza y aprendizaje. Se trata de implementar una interacción basada en la participación, compromiso, responsabilidad y adquisición de conocimientos por parte de los jóvenes. Además, se pretende, a través de las actividades propuestas por las tres áreas, motivarlos al estudio de la química y, sobre todo, de lo autóctono, con perspectivas hacia otros horizontes, a través de los idiomas extranjeros y a valorar tanto la propia cultura como la extranjera.

Objetivos

- Generar instancias nuevas de aprendizaje a través de diferentes medios y recursos.
- Conformar un equipo docente capacitado pedagógica y didácticamente para satisfacer las expectativas del proyecto.
- Estimular la interacción entre docentes de las diferentes áreas como así también alumnos de diferentes cursos y turnos.
- Evaluar el proceso y desarrollo del proyecto a fin de ajustar acciones que permitan modificaciones y toma de decisiones.

Actividades

Área Química

- Escuchar una exposición de un experto en la materia.
- Visitar una institución vitivinícola.
- Investigación en internet o medios gráficos sobre el tema.

Área Lenguas Extranjeras

- Investigar vocabulario referente al proceso, elaboración y degustación (color, olor, sabor).
- Preparar una clasificación semántica del vocabulario. Sustantivos, verbos, adjetivos, adverbios.
- Preparar, con la guía del profesor, una entrevista para el momento de ir a la institución.
- Confeccionar folletos turísticos de Mendoza y el vino en los tres idiomas (español, inglés y francés).
- Confeccionar afiches para promover el conocimiento vitivinícola en los tres idiomas (español, inglés y francés) con fotos.
- Confeccionar tarjetas con poemas dedicados a lo vitivinícola en francés de autores franceses y producidos por los propios alumnos teniendo en cuenta el vocabulario y los elementos gramaticales de la lengua concernientes al nivel de estudio y al programa de clase.
- Confeccionar un informe sobre el aspecto técnico y comercial en inglés teniendo en cuenta el vocabulario y los elementos gramaticales de la lengua concernientes al nivel de estudio y al programa de clase.
- Exponer en grupo en un stand durante una feria de Ciencias y Artes frente al resto de la escuela.

Destinatarios

- Alumnos de 4º y 5º años de la escuela Nº 4-148 “Manuel Belgrano”, de Godoy Cruz.

Responsables

- Profesores de las áreas de Química, Inglés y Francés.

Valeria Sánchez

Un encuentro para integrar comunicando

Se propone generar una jornada donde los chicos puedan mostrar, contar, describir, narrar y expresar la vitivinicultura desde la o las perspectivas que ellos elijan. La idea es trabajar de manera interdisciplinaria, convocando a docentes de Matemática, Artes Plásticas, Geografía, Historia y Educación Física, por ejemplo, para construir, junto a los chicos, los distintos contenidos que puedan desarrollarse en la jornada.

Objetivos

- Trabajar en equipo y de manera interdisciplinaria para generar conocimiento transversal.
- Definir el qué y el cómo de la jornada (línea argumental).
- Lograr la construcción y apropiación de contenidos sobre la vitivinicultura por parte de los chicos y chicas.
- Diseñar estrategias de comunicación y difusión de dichos contenidos (definiendo soportes y medios de comunicación acordes).
- Organizar la jornada de vitivinicultura en la escuela, convocando a la comunidad para generar un espacio de participación e integración.
- Evaluar entre todos los participantes del proyecto los logros obtenidos en el proceso constructivo y en la concreción de la jornada (comunicación, participación, integración, trabajo en equipo, lazos de amistad, reconocimiento del otro).

Clases

- Clase disparadora de la temática: Vitivinicultura. Presentación de la propuesta de jornada "La Vitivinicultura la hacen los Chicos". Definición de equipos de trabajo.
- Diseño de encuesta para realizar en el resto de los años (qué sabés de la vitivinicultura, intereses, gustos, formas y medios a través de los que te informás, etc.). Realización de encuesta, procesamiento de datos y conclusiones que servirán para delinear la jornada.
- Redacción de la línea argumental, qué y cómo llevarlo a cabo.
- Construcción de los contenidos trabajando en equipo con otros docentes (por ejemplo, estadísticas, hechos históricos significativos, regiones, climas, evolución de la comunicación vitivinícola -publicidades, etiquetas, eventos-, danza, plástica, música, poesía, literatura, etc.).
- Definición de los medios y soportes: carteleras, blog, red social, radio abierta, videos, fotografías, etc.
- Definición de acciones concretas de participación: concursos, feria de comidas típicas, números de danza, elección de reina de la vendimia escolar, etc.
- Realización de la jornada y registro de la misma.

Evaluación del proyecto

- Puesta en común entre los chicos, chicas y docentes que participaron (expectativas cumplidas, aspectos pendientes, valoración de lo realizado - organización, trabajo en equipo, integración, aprendizajes logrados-, propuestas futuras).

Micaela Soledad Amengual, Andrés Emiliano Barboza, Leonardo Daniel Kiotasso y Carla Elizabeth Lima

Taller de Ciencias Naturales sobre Vitivinicultura

Fundamentación

La intención de la enseñanza de la vitivinicultura en Mendoza es que el alumno de 2º Año se inicie en el conocimiento de la cultura del vino, ya que vive inserto en una provincia considerada el centro vitícola más importante del país. Para ello, a través del taller, aplicará estrategias diversas en el aula, donde deberá interiorizarse en el tema y, así, adquirir las habilidades necesarias para un aprendizaje significativo y la correcta difusión del mismo.

Objetivos

- Reconocer las regiones vitivinícolas del país.
- Identificar partes de las plantas de vid.
- Describir y comparar los distintos tipos de vinos.
- Caracterizar la Fiestas Nacional de la Vendimia y de la Cosecha.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Argentina vitivinícola. Regiones vitivinícolas de Argentina. Mendoza y sus oasis vitivinícolas.	- Análisis de las distintas regiones vitivinícolas. - Identificación de las	- Valoración de un lenguaje claro y preciso. - Respeto por la opinión ajena.

- La vid. Características generales. Partes de la planta. Poda. - El vino. Cosecha. Elaboración. Tipos de vino. - La cultura del vino. Fiesta de la Cosecha. Fiesta de la Vendimia.	partes de la planta de la vid. - Comparación de los distintos tipos de vino. - Descripción de las fiestas de la Cosecha y de la Vendimia.	- Responsabilidad y esfuerzo para la realización de los trabajos solicitados. - Valoración de la cultura vitivinícola en Mendoza.

Instrumento de evaluación

- Cuadernillo "La Vitivinicultura en Mendoza" realizado por los alumnos a partir de los informes elaborados por ellos mismos.
- Soporte digital necesario para el coloquio (videos, textos, PowerPoint).

Lorena Gisel Massini

Relaciones entre las realidades de los espacios rural, industrial y urbano en la elaboración del vino

Objetivos generales

- Lograr que el alumno identifique y analice las diferentes formas de apropiación del espacio argentino y americano a lo largo del proceso histórico.
- Aborde la realidad social desde una perspectiva globalizadora en la que interactúan, simultáneamente, las dimensiones económica, política, social, cultural, espacial y temporal.
- Logre proyectar la realidad en las diferentes escalas de análisis (San Rafael, Mendoza, Argentina y América).
- Identifique las problemáticas de la realidad social y reflexione con respecto a sus causas y consecuencias desde una mirada crítica.
- Transfiera los conceptos trabajados a casos concretos de la realidad.

Objetivos específicos

- Lograr que el alumno identifique los tres eslabones productivos del circuito vitivinícola y los factores de producción intervinientes.
- Realice un análisis integrador de las distintas fases del proceso productivo comprendiendo las relaciones que existe entre los espacios rural, industrial y urbano para la elaboración del vino.
- Reconozca los distintos actores sociales y agentes económicos intervinientes en el circuito productivo de la vid.
- Identifique y analice las problemáticas que afectan al circuito productivo vitivinícola desde una mirada crítica y reflexiva.

- Identifique y analice el impacto que realiza la actividad vitivinícola en el medio natural.
- Transfiera los conceptos trabajados en la salida de campo a una champañera.

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Circuito productivo: Eslabones productivos (primario, secundario, terciario). - Espacio rural, industrial y urbano. - Factores de producción: tierra trabajo, capital, tecnología. - Problemáticas del circuito productivo de la vid. - Impacto de la actividad sobre el medio natural.	- Observación y descripción de imágenes referentes a los eslabones productivos del circuito vitivinícola para determinar conocimientos previos sobre la temática trabajada: Las actividades económicas que transforman los espacios (rural, industrial y urbano). El circuito productivo de la vid. - Lectura y análisis de artículos periodísticos referentes a las problemáticas que afectan a la actividad vitivinícola. - Comunicación de las interpretaciones de la observación de las imágenes referentes al circuito vitivinícola y el análisis de los artículos periodísticos sobre las problemáticas del circuito de la vid. - Análisis y contrastación con el material teórico para fundamentar lo que sucede en la realidad teniendo en cuenta lo expuesto en los artículos periodísticos. - Identificación de las diferentes problemáticas ambientales que surgen a partir del desarrollo de la actividad vitivinícola. - Construcción de afiches para que cada grupo represente un eslabón del circuito productivo vitivinícola con sus características y problemáticas. - Transferencia de contenidos en la salida de campo a una champañera. - Debate y producción de propuestas superadoras con respecto a las problemáticas del circuito productivo vitivinícola y sobre el impacto en el medio natural. - Reflexión sobre el propio proceso de aprendizaje: Metacognición.	- Interés y predisposición para analizar el circuito productivo de la vitivinicultura y las problemáticas abordadas. - Actitud positiva frente a todas las actividades planteadas. - Predisposición al debate sobre las propuestas superadoras elaboradas por cada grupo. - Escucha y respeto por las ideas de los demás.

Secuencia de las estrategias didácticas

Estrategias de Inicio	Actividades
Exposición dialogada - Presentación del tema y los objetivos de la clase. - Presentación de los criterios de evaluación y del organizador previo. **Observación de imágenes** - Se indagara sobre los conocimientos previos de los alumnos referentes al tema partiendo de la observación de imágenes sobre los eslabones productivos del circuito de la vid.	- Escuchan la presentación del tema y los objetivos de la clase. - Escuchan los criterios de evaluación. - Leen e interpretan el organizador previo. - Formar grupos. - Observar la imagen presentada (botellas de vino) y, luego, contestan: ¿Qué producto están observando? - Elaborar un texto en forma grupal de cómo es el recorrido de este producto, desde la cosecha de la uva hasta llegar al supermercado, al mercado del barrio o a una vivienda. Tener en cuenta las diferentes actividades y trabajos que comprende la producción de una botella de vino y los lugares o espacios, rurales y urbanos, por los que pasa en su recorrido. - Observar y describir otras imágenes presentadas relacionadas con los eslabones del circuito productivo vitivinícola y realizar las siguientes actividades: 1. Clasificar las imágenes según al sector al que pertenezcan dentro del circuito productivo de la vid y contrastar con el recorrido elaborado anteriormente. Completar si es necesario. 2. Elaborar una primera definición de lo que es un circuito productivo. Luego, contrastar esta definición con el material teórico y elaborar una definición final.
Estrategias de Desarrollo	**Actividades**
Lectura y análisis de artículos periodísticos Leer fragmentos de artículos periodísticos relacionados con las problemáticas que afectan	- Formar grupos. - Leer los artículos periodísticos entregados y responder: ¿Cuáles son las problemáticas que

al circuito vitivinícola	presentan los artículos? ¿Qué características poseen los espacios en donde se dan esas problemáticas? ¿Cuáles son los actores sociales involucrados? ¿Cuáles son los más afectados? ¿Creen que estos actores poseen conflictos entre sí? ¿Por qué razones? ¿Tiene éxito el Estado al momento de solucionar estas problemáticas? ¿Por qué? ¿Cómo se ven afectadas las diferentes dimensiones de la realidad? ¿Por qué? - Clasificar los artículos periodísticos según al eslabón productivo al que pertenezcan.
Resolución de un Trabajo Práctico - A partir de su resolución se busca armar el sustento teórico que contrastarán con los artículos trabajados y con el que defenderán sus posicionamientos a la hora del debate.	- A partir de la lectura de un texto, realizar las siguientes actividades en sus carpetas: ¿Cuáles son los factores necesarios para la producción? Identificar estos factores en el circuito vitivinícola analizado anteriormente. - Con respecto al **eslabón agrícola**: ¿Cuáles son los condicionantes naturales que permiten el desarrollo de la vitivinicultura? ¿Qué actores sociales intervienen en este eslabón? ¿Realizan todos los mismos trabajos? ¿Por qué? ¿Qué diferencias existen entre el pequeño, mediano y gran productor? ¿Por qué se dan esas diferencias? ¿Consideran que pueden enfrentar las adversidades climáticas de la misma manera? ¿Por qué? ¿Qué fortalezas y que debilidades posee el Estado en su accionar para solucionar las problemáticas de este eslabón? - Con respecto al **eslabón industrial**: ¿Por qué son importantes las bodegas? ¿Qué trabajo realizan? ¿Qué agentes económicos intervienen en este eslabón? ¿Realizan las mismas actividades? ¿Por qué? ¿Es conflictiva la relación que poseen con los agentes económicos del eslabón agrícola? ¿Por qué? ¿Qué importancia posee el factor "tecnología" en este eslabón? ¿Qué problemáticas presenta este eslabón? Ejemplificar con los artículos trabajados. ¿Qué fortalezas y qué debilidades posee el Estado en su accionar para solucionar las problemáticas de este eslabón? - Con respecto al **eslabón comercial**: ¿Hacia qué mercados está dirigida la venta del vino? ¿Qué importancia tiene el Mercosur para realizar esta exportación? ¿Qué agentes económicos intervienen en este eslabón? ¿Qué trabajos realizan? ¿Poseen

	conflictos con los actores sociales de los otros eslabones? ¿Cuáles y por qué? ¿Cuáles son las principales problemáticas que se presentan en este eslabón? Ejemplifiquen con los artículos trabajados. ¿Qué fortalezas y qué debilidades posee el Estado en su accionar para solucionar las problemáticas de este eslabón?
Aula-Taller Se formarán tres grupos. Cada uno representará a un eslabón productivo del circuito vitivinícola y elaborará un afiche.	- A partir de la lectura de un texto, responder: ¿Qué impactos sobre el medio natural generan las actividades que se realizan en el circuito productivo vitivinícola? ¿Por qué razones se producen estos impactos? ¿Cómo influyen en la población? ¿Qué relación tienen estas problemáticas ambientales con los diferentes intereses y valoraciones de los actores involucrados en el circuito? ¿Por qué? - Reflexionar en grupo acerca de cómo atenuar el impacto ambiental que produce la actividad. - Elaborar una nueva definición de circuito productivo contrastándola con la primera definición que se elaboró. Completar, si es necesario. - Elaborar un esquema que represente el circuito productivo vitivinícola y las principales problemáticas que lo afectan y las que genera. - Formar tres grupos. Retomando las actividades realizadas anteriormente, elaborar un afiche sobre su eslabón productivo teniendo en cuenta qué aspectos positivos y negativos posee el espacio en donde se lleva a cabo el eslabón productivo y cómo afectan a la población las problemáticas ambientales generadas por ese eslabón, qué rol poseen los agentes económicos que realizan las actividades del eslabón, cómo expresan sus intereses y valoraciones. De los factores productivos que son necesarios para la producción, ¿en este eslabón hay alguno más importante que otro? ¿Cuál y por qué? ¿Cuáles son las problemáticas que afectan al eslabón? ¿Las acciones que promueve el Estado para paliarlas dan buenos resultados? ¿Por qué? ¿Qué otras acciones propondrían? - Cada grupo expondrá su afiche.
Salida de campo - La salida de campo a una champañera como ejemplo de	- Transferir conceptos trabajados en clase. - Tomar apuntes que le permitan responder: De

agroindustria ligada a la producción vitivinícola permitirá la transferencia de contenidos ya trabajados en clase y aporta información a la hora del debate.	todo el recorrido realizado, ¿qué actividades pertenecen a cada eslabón vitivinícola? ¿Consideran que son pequeños, medianos o grandes productores? ¿Qué elementos los lleva a esa conclusión? ¿Qué grado de tecnología posee la champañera? ¿Cómo impacta esto en la oferta laboral? ¿Creen que la tecnología los ayuda a enfrentar las problemáticas de la actividad? ¿Por qué? ¿Qué beneficios y perjuicios consideran que les ha otorgado la actividad turística a esta agroindustria? ¿Por qué? ¿Hacia dónde exportan sus productos? ¿Cómo los exportan? ¿Reciben apoyo del Estado? ¿De qué manera? ¿Qué problemáticas ambientales genera esta agroindustria? ¿Qué medidas adopta para poder atenuarlas? - Seleccionar y organizar la información recopilada en el campo para utilizarla en el debate.
Estrategia de Cierre	**Actividades**
Cierre por síntesis **Debate** - El debate será mediado por el profesor quien otorgará la palabra a quienes deseen utilizarla.	- Cada grupo se ubicará en un sector del aula que permita estar frente a frente para el debate. - Realizarán el debate entre los tres grupos representantes de cada eslabón productivo teniendo en cuenta cuáles son las problemáticas que afectan a cada eslabón y las acciones y reclamos que se efectúan para solucionarlas, cuáles son las problemáticas que afectan a todo el circuito vitivinícola y cuál es el impacto que se realiza sobre el medio natural. - Cada grupo defenderá su postura teniendo en cuenta el material de apoyo, los artículos periodísticos, la información recopilada en la salida de campo e información extra que consideren necesario utilizar.
Metacognición - Se le entregará a cada alumno una serie de preguntas para que reflexionen acerca de los contenidos trabajados.	- Elaborar acuerdos, proyectos y posibles soluciones entre los grupos para mejorar las problemáticas que afectan al circuito y el impacto que genera sobre el medio natural. - Cada alumno realizará una metacognición de su

	propio proceso de aprendizaje respondiendo a las siguientes preguntas: ¿Qué fue lo que más te llamó la atención del tema trabajado? ¿Por qué? ¿Te parece importante aprender sobre las problemáticas en la actualidad? ¿Por qué? ¿Qué procesos o pasos debiste hacer para aprender sobre el espacio rural, industrial y urbano y el circuito productivo del vino? ¿Considerás que aprendiste mucho, poco o nada? ¿Alguna actividad te resulto aburrida? ¿Por qué? ¿Qué otra actividad propondrías? ¿Te ayudó a comprender mejor el tema la salida de campo a la champañera? ¿Por qué? ¿Te pareció positivo el debate? ¿Por qué?

Recursos

- Pizarrón, imágenes, textos, artículos periodísticos, afiches, salida de campo.

Evaluación

- De proceso, formativa y continua.

Diego Jesús Chiroli, Daniela Rosaespina, Natalia Astorga y Carolina Lizarraga

Los mapas del vino

Expectativa de logro

- Reconocer la importancia de la cultura vitivinícola en nuestro país.

Destinatarios

- Alumnos de 1º Año de la escuela Nº 4-069 "Alfonsina Storni", de Maipú.
- Espacio Curricular: Informática.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Utilizar las herramientas adecuadamente correspondientes a Internet y PowerPoint. - Detectar el origen de la vitivinicultura en el mundo y reconocer su importancia en nuestra provincia.	- Buscar en Internet y completar el mapa sobre la ruta del vino. - Buscar datos sobre la vitivinicultura y realizar una presentación en PowerPoint utilizando todas las herramientas conocidas del software. - Exponer la presentación realizada frente al curso.	- Participación activa en clase, creatividad en la presentación del trabajo práctico, respeto por el pensamiento ajeno y búsqueda, selección, organización y análisis de los datos trabajados.

Secuencia Didáctica

- Ubicación de los alumnos en las computadoras. Se divide el curso en tres grupos.
- Primera etapa. Investigar en Internet los orígenes de la vitivinicultura y su expansión. Luego, el Grupo 1 deberá colorear y aclarar en un mapa Planisferio los primeros países donde se produjo vino. El Grupo 2 deberá colorear y aclarar en un mapa de América los países donde se desarrolla la vitivinicultura y el Grupo 3 deberá colorear y aclarar las provincias principales productoras de vino en Argentina.
- Segunda etapa. Armar una presentación en PowerPoint sobre la importancia de la vitivinicultura en Mendoza y los varietales que se producen.
- Tercera etapa. Exposición de la presentación y puesta en común sobre el trabajo realizado. Al finalizar la clase se le entregará al alumno un resumen sobre los contenidos tratados en clase.

Técnicas e instrumentos de evaluación

- Computadoras.
- Internet.
- Mapas Planisferio, de América y de Argentina.

Nadia Badawi y Romina Luna

La ruta del vino

Soy profesora de Inglés y he tenido la posibilidad de dar clases de capacitación en el sector de recursos humanos de un importante grupo de bodegas de Mendoza. Allí aprendí mucho de vinos y temas relacionados y los abordábamos en inglés con enólogos, ingenieros agrónomos y contadores, entre otros. Mi función era enseñar un idioma pero, también, veíamos temas relacionados con la industria. Este conocimiento me sirvió cuando empecé a dar una materia llamada "Aplicación del Idioma Inglés" en la escuela "Ernesto Pérez Cuesta", en la que los alumnos estudian, en el primer eje, la elaboración de vinos. Los siguientes dos ejes no están relacionados con el tema ya que se les hace dar clases a sus compañeros para que puedan transmitir todo lo que han aprendido. En un primer momento se planteó la posibilidad de que algunos alumnos dieran clases y otros trabajaran en bodegas como guías de turismo. En el primer eje, los chicos estudian – en Inglés – todo el proceso de vinificación desde el momento en que las uvas se plantan hasta el momento que el vino es envasado y vendido. Estudian las regiones vitivinícolas, la diferencia entre vinos genéricos y varietales, las condiciones climáticas necesarias para el desarrollo de la vid, las partes de la planta, algunos hitos de la historia del vino en Argentina, los pasos de una degustación y aprenden cómo se elabora un vino tinto, blanco y los espumantes. Otro tema que se abordó fue la historia de la Fiesta de la Vendimia y las partes de la celebración. Los chicos aprendieron mucho y dijeron desconocer muchos de los orígenes y de la historia e importancia de la fiesta. Con respecto al modo de trabajo, además de la exposición y presentación de temas, los chicos realizan afiches y presentaciones orales y trabajan con videos. Utilicé una publicidad de la campaña del Vino Argentino donde aparece, a grandes pasos, cómo se elabora el vino, para repasar algunos conocimientos de

las operaciones que se realizan en la bodega que ya veníamos estudiando y para introducir el tema de elaboración de vinos. A los chicos les encantó trabajar con los avisos publicitarios y dijeron recordarlos. Les conté todo el trabajo sobre los mismos, y el mensaje que querían transmitir y fue muy enriquecedor. Luego de estudiar toda la elaboración de vinos, realizamos una visita a una bodega de la zona.

Planificación

Eje Temático

- El vino. Rutas del vino.

Indicadores de logro

- Utilizar correctamente el vocabulario visto.
- Describir el proceso de la elaboración del vino.
- Comprender textos técnicos.
- Conocer los hechos más relevantes sobre la historia y la comercialización del vino.
- Comprender la explicación de la guía en la visita a bodegas.
- Identificar las regiones productivas en Mendoza y Argentina.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Estrategias metodológicas
- Vocabulario específico sobre el vino. Definición,	- Identificación de consignas. - Ejercicios de	- Activación de conocimientos previos. - Explicación de nuevos temas.

clasificación. - Elaboración del vino. - Regiones productivas. - Historia del vino. - La degustación, sus pasos. - Visita a una bodega.	comprensión y producción relacionados con temas vistos. - Presentaciones orales. - Ejercicios tendientes a reconocer y utilizar vocabulario específico del vino.	- Composición de resúmenes. - Lectura comprensiva con guía de trabajo. - Utilización de libros, mapas, vinos, copas, etiquetas, folletos, etc. - Ejercitación sobre vocabulario y sobre descripción de procesos.

Evaluación

- Trabajar en clase en forma activa.
- Resolver tareas propuestas, trabajos grupales e individuales.
- Presentación de carpetas y material solicitado.
- Presentaciones orales utilizando vocabulario específico.
- Prueba escrita estructurada o semiestructurada.
- Observación y seguimiento de los alumnos y desempeño escolar.
- Elaboración de informe sobre visita a bodega.

El trabajo con el vino ha sido muy satisfactorio porque a los chicos les encanta el tema, aprenden sobre nuestra historia y en lo personal, puedo enseñar contenidos y no sólo estructuras gramaticales o temas que siempre se ven en el secundario. Además de esta experiencia, también les enseño, de manera mucho más acotada, cómo se elabora el vino. La escuela se encuentra rodeada por viñedos y muchos de los chicos participan en la cosecha.

Flavia Silvina Lucero, Eliana Sánchez y María Elisa Suden

Etiquetas con sello propio

Expectativas de logro

- Desarrollar la creatividad, actitud reflexiva y capacidad de expresión para lograr producciones estético-comunicativas.
- Desarrollo del juicio crítico en el análisis y evaluación de creaciones plásticas propias y ajenas.
- Análisis, experimentación y selección de diferentes recursos técnicos en las producciones estético-expresivas.

Indicadores de logro

- Identificar y usar los elementos unidimensionales y bidimensionales.
- Reconocer y expresar el ritmo en la naturaleza y en la arquitectura.
- Utilizar de forma expresiva, espontánea y personal los componentes gráficos de figura – fondo, abstracción – figuración.
- Reconocer ejes de simetría en imágenes y objetos, armonía, contraste equilibrio, desequilibrio.

Actividades

- Realizar la etiqueta de una botella de vino aplicando, por lo menos, tres de los temas y técnicas vistas en el eje (puntos, líneas, textura, collage, formas y ritmo).

Para la realización de este punto, formar grupos de dos integrantes. Cada alumno realizará dos propuestas de etiqueta.
- Elegir la que más les guste y realizarla del tamaño adecuado para pegar en la botella conseguida.

Disparador que motiva el trabajo de los contenidos propuestos

- Proceso de elaboración del vino y la presentación del vino en el mercado.

Actividad

- Analizar diversas notas de revistas que tratan este tema. Observar y comprender la elaboración del vino y su resultado final.
- Observar las etiquetas de los vinos y revisar los contenidos de las mismas.
- Realizar dos propuestas de etiquetas.
- Resolver la actividad aplicando lo aprendido en el trimestre.

Desarrollo de la clase

Al turno mañana de la escuela Nº 4-201 "Paulo Freire" asisten alumnos con edades que rondan los 14 y 15 años y algunos de ellos trabajan o ayudan a sus padres en las viñas. Por esta razón se interesaron en la actividad desarrollada, ya que están vinculados con la misma. Dicha situación le da características particulares a este grupo humano con el que, si bien mantenemos una muy buena relación y sobre todo, excelente diálogo, las propuestas para la realización de trabajos plásticos deben ser lo suficientemente interesantes para que concluyan con los mismos.
A partir de la explicación brindada por la profesora y la observación de los videos sobre la elaboración del vino, les propusimos a los alumnos abordar los contenidos vistos partiendo de una revisión de las imágenes de etiquetas

buscadas en internet.

La propuesta “Etiquetas para vino” se desarrolló en dos clases. En la primera, se explicó la elaboración del vino y la presentación del mismo en el mercado. A continuación, revisamos las imágenes de etiquetas de distintas bodegas. Analizamos sus medios de expresión, la información que abordan y modos de ejecución. Para la segunda clase los alumnos trajeron las producciones realizadas en la hoja de plástica y en la botella elegida.

Natalia Irene Morales y Lucía Eliana Leal

Tríptico sanrafaelino

Propuesta Didáctica

- Diseño de un tríptico informativo –turístico sobre varietales más destacados de San Rafael.
- Espacios Curriculares: Historia y Lengua. Articulación e integración de conocimientos.
- Destinatarios: Alumnos de 5º año (grupos de cuatro alumnos).
- Período: 6 clases de un módulo y medio (Tres clases de Historia y tres de Lengua).

Objetivos: Propuesta de diseño para presentación institucional de fin de año.

Clase Nº 1 / Espacio Curricular: Historia

Actividades

- Buscar información extra acerca de la producción vitivinícola sanrafaelina.
- Diseñar el formato del tríptico. Buscar y seleccionar imágenes representativas, fotos e ilustraciones.
- La docente acercará a los alumnos materiales de apoyo: revistas, diarios, fotos e ilustraciones.

Clase Nº 2 / Espacio Curricular: Lengua

Actividades

- Redactar una reseña histórica que de información necesaria al turista sobre la producción vitivinícola sanrafaelina en sus dimensiones gráfico-espaciales. Especificaciones: La docente de Lengua mediará en la escritura de la redacción orientando a los alumnos en el correspondiente manejo del código.

Clase Nº 3 / Espacio Curricular: Historia

Actividades

- Seleccionar de la información buscada datos relevantes sobre principales bodegas, varietales más afamados, los caminos del vino y la Fiesta de la Vendimia.

Clase Nº 4 / Espacio Curricular: Lengua

Actividades

- Corregir la redacción realizada en la clase anterior.
- Puntos a considerar: Coherencia y cohesión textual, sintaxis y ortografía

Clase Nº 5 / Espacio Curricular: Historia

Actividades

- Elaborar el tríptico en la Sala de informática.
- Escanear las imágenes seleccionadas para luego insertar en el tríptico.

Clase Nº 6 / Integración Historia-Lengua

Actividades

- Impresión del tríptico.
- Presentación del trabajo frente a las autoridades institucionales en la feria anual.

Nancy Lencina

Comunicando el vino

Se trabaja con alumnos de 1º año de la Escuela "Miguel Amado Pouget", durante las 2 horas cátedra semanales de Comunicación Social. La intención de la articulación entre los contenidos del Curso "Aprender y Enseñar la Cultura de la Vid y el Vino" y el Eje temático III (delimitado por la institución) es combinar elementos teóricos y prácticos.

Temáticas

Los discursos

- Discurso periodístico. Modos de producción y de construcción de la noticia. La imagen periodística. Foto prensa, infografía. La imagen y otros elementos visuales en el noticiero.
- Discurso televisivo. Características, géneros y formatos.
- La historieta. Origen y evolución. Las convenciones prácticas. Viñetas, globos, figuras cinéticas, onomatopeyas. Estructura narrativa. Función social de la historieta.
- Discurso publicitario. Recursos y estrategias de persuasión.

Para comenzar con la articulación de las temáticas se realiza un análisis (sondeo) sobre el grado de conocimiento que los alumnos tienen al respecto. Cabe aclarar que la información del vino estará, siempre, ligada a su aspecto cultural en relación con los valores familiares y la cultura del trabajo en las viñas, ya que la escuela está rodeada de viñedos.

Aspectos teóricos	Aspectos prácticos
Discurso periodístico	-Búsqueda y análisis de textos periodísticos gráficos relacionados con la temática. -Investigación sobre la figura y aportes de Miguel Amado Pouget. -Toma de fotografías por los alumnos en los alrededores del colegio.
Discurso televisivo	-Utilización de todo el material recolectado para la elaboración de un telenoticiero en vivo (realizado en grupos, con una duración no mayor de 10 minutos, en clase).
La historieta	-Tratamiento de una faceta cómica-cotidiana relacionada con la temática (el vino en escenas de la vida familiar) para la creación y exposición (en clase) de una historieta.
Discurso publicitario	-Realización de un texto publicitario para promover algún tipo de vino o la importancia de la industria vitivinícola en Mendoza (teniendo en cuenta todo lo desarrollado anteriormente).

María Eugenia Bazzara y Bruno Bitar

Consumo perjudicial y consumo responsable

Materia

- Psicología.

Actividades de Inicio

- Encontrar al compañero. El docente lleva tantas tarjetas escritas como alumnos se encuentren en el curso. Cada tarjeta contiene un aspecto relacionado a la vid, que se completa con otra tarjeta. Se colocan todas las tarjetas en una caja y cada alumno debe retirar una y buscar al compañero que tiene la parte de información que él carece. Una vez reunidos, deben dialogar, entre ellos, para conocerse, y luego, prepararse para contar al curso en qué consisten sus tarjetas. Por ejemplo, una tarjeta dirá Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bonarda. El par de esa tarjeta dirá "Tipos de varietales tintos". Otras tarjetas: Chardonnay, Chenin Blanc, Torrontés. Su par será: "Tipos de varietales blancos". De esta manera se procederá en la confección de las tarjetas, indagando diversos aspectos de la vid. Se persigue, por un lado, el objetivo de familiarizar a los alumnos con aspectos de la vid y promover actividades para que se conozcan. Una vez finalizada esta actividad, se procede a indagar qué conocen de la vid y el vino a modo de un torbellino de ideas. Se persigue el objetivo de indagar el conocimiento con el que cuentan los alumnos y permitir el intercambio de experiencias.

Desarrollo

- El docente desarrolla los conceptos de Consumo de riesgo, Consumo perjudicial, Intoxicación, Consumo excesivo ocasional, Dependencia del alcohol y Consumo responsable.
- Se realiza un taller de reflexión de Consumo responsable.

Cierre

- Se propone una salida institucional a La Enoteca, Centro Temático del Vino. Se persigue el objetivo de realizar esta salida de manera transversal a otras materias de los alumnos para que cada docente, desde su lugar de trabajo, pueda aportar diversos aspectos a la temática.
- Los alumnos deben realizar un informe integrando lo visto en las clases y la experiencia de visita a La Enoteca.

María Daniela Chiaramonte, Graciela Mabel Chacoma y Lorena Belén Pereyra

Economía vitivinícola

Este trabajo fue realizado con alumnos de 2º año del Instituto "María Montessori" en Historia. Trabajando el contexto de las economías regionales en el país luego de la Revolución de Mayo, se agregó el tema de nuestra economía vitivinícola en la actualidad.
Luego de la lectura de material, pudimos comentar algunas ideas erróneas que poseían ellos sobre la elaboración del vino (por ejemplo, que se hacía con otras frutas, no de uva, o que se le colocaba agua una vez terminado). Lo que más les gustó fue trabajar con el video de la campaña del Vino Argentino, que lo vieron repetidas veces y también buscaron las otras verdades cantadas para ver.
Pudimos responder un breve cuestionario relacionado con video y el objetivo del mismo así como, también, el consumo moderado que debemos tener.
El trabajo me sirvió para que ellos vieran la continuidad de la actividad desde la época que estábamos estudiando (1810) hasta la actualidad. Además que conocieran un poco más sobre la principal actividad de la provincia, ya que muchos desconocían sus características y su importancia.

Actividades

- Leer textos sobre las economías regionales y los circuitos productivos.
- A partir del material de lectura, elaborar un esquema sobre los mismos productivos y los eslabones que lo conforman.
- Analizar información sobre otros componentes importantes de los circuitos productivos, como son sus principales actores y las características y condiciones

de sus actividades.

- Teniendo en cuenta los textos trabajados, buscar información sobre la principal actividad económica de nuestra provincia y su circuito productivo. Colocar los eslabones del mismo acompañado por imágenes que ilustren la elaboración del producto.
- Observar el video (http://www.youtube.com/watch?v=birO3oy3mUY&feature=related) y, luego, responder:

¿De qué trata? ¿Cuál es su objetivo? ¿Cómo debe ser el consumo de este producto? ¿Se consume en tu casa el producto del comercial? Comentá desde la experiencia cotidiana de tu familia.

Marta Carrera

Tintos y blancos

Espacio Curricular y Modalidad

- Enología I / Producción de Bienes y Servicios

Misión

- Preparar a los alumnos/as para el desempeño ciudadano propio de una vida en sociedad, para acceder a fuentes laborales de la región y para la continuación de estudios superiores.

Calidad educativa

- Lograr un buen nivel académico, integrar conceptos, actitudes y procesos.
- Tender a la inclusión donde se comprendan los aspectos culturales, intelectuales y socioafectivos.

Competencia Básica Institucional

- Lectura comprensiva.
- Resolución de problemas y actitud crítica frente a la realidad social.

Competencia del Área

- Selección de adecuada materia prima.
- Determinación correcta de grado de madurez de frutos.

- Aprender a diferenciar la vinificación en tintos y blancos.
- Controles de fermentación.
- Capacidad de distinguir cuerpos de la bodega y su función.

Recursos

- Pizarrón, finca, tractor, bodega, tanques, MEP, libros de texto, material de laboratorio, recolectores, tijeras, guardapolvos, moledora, balanza y materiales bibliográficos.

Contenidos

Primer Trimestre

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Materia prima. Estructuras físicas y constituyentes del racimo. Funciones del escobajo. El grano de uva: sus constituyentes, características y composición. Crecimiento y desarrollo del grano. - Vendimia: momentos, control de la maduración, extracción de muestras, madurez fisiológica, industrial y tecnológica, plazos y formas de realizar la cosecha, transporte de la uva, recepción y controles en bodega. - Composición química del mosto. - Etapas de la elaboración vínica. - Documentación oficial para controlar y manejar la materia prima. Insumos. Levaduras, anhídrido sulfuroso, ácido tartárico, enzimas pectolíticas. Cubicación de las vasijas.	- Capacidad de dominar adecuadamente el vocabulario técnico. - Poder determinar el momento oportuno de cosecha. - Saber controlar la evolución de la fermentación. - Capacidad para distinguir diferentes etapas durante el proceso de elaboración de vinos y su importancia en nuestra provincia.	- Formación de criterios para resolver problemas cotidianos en una vinificación. - Búsqueda y análisis de información de diferentes fuentes, con el fin de ver la evolución que ha tenido esta industria en el tiempo. - Trabajo en grupos para una mejor integración.

Actividades

- Determinación del punto de madurez por medio de densímetro, refractómetro y parámetros organolépticos. Observación de estado sanitario.
- Desinfección de material de bodega, puesta a punto de la misma.
- Cosecha, molienda, control de fermentación y descube.
- Visita a bodegas del medio.
- Clases explicativas, prácticas en finca y bodega de la escuela.
- Lectura de bibliografía e interpretación.

Segundo Trimestre

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Bioquímica de la fermentación alcohólica. - Formación de los productos principales. Productos secundarios. - Enzimas que intervienen en el proceso. Factores influyentes. Balance químico y energético. Rendimiento en alcohol y $C0_2$. - Fenómenos físicos que se producen durante la fermentación. - Bioquímica y quimismo de las levaduras. Cuidados y controles. Levaduras salvajes y su efecto sobre los vinos. - Acción del anhídrido sulfuroso. Formas de aplicarlo.	- Capacidad de dominar adecuadamente el vocabulario técnico. - Poder determinar el momento de finalización de la fermentación. - Saber controlar la evolución de la fermentación. - Capacidad para definir la posibilidad y forma de crianza del vino elaborado. - Sistemas de crianza utilizados en nuestra provincia.	- Formación de criterios para resolver problemas cotidianos en una vinificación. - Búsqueda y análisis de información de diferentes fuentes, con el fin de ver la evolución que ha tenido esta industria en el tiempo. - Trabajo en grupos para una mejor integración.

Actividades

- Remontajes del vino.
- Trasiego del vino elaborado.
- Clases expositivas.
- Determinación del fin de la fermentación.
- Estabilización del vino e inicio de la crianza.
- Lectura de materiales varios, interpretación, puesta en común y discusión de temas.
- Visita a bodegas del medio.

Tercer Trimestre

Contenidos

Contenidos Conceptuales	**Contenidos Procedimentales**	**Contenidos Actitudinales**
- Bodega. Consideraciones generales. Distintas clases. Orientación y ubicación. Cuerpos y locales de una bodega completa: recepción, molienda, fermentación, conservación, fraccionamiento, locales accesorios. - Requisitos, características, condiciones y equipamiento de cada uno de ellos. - Vasijas vinarias. Tipos: de madera, hormigón armado, metálicas, de materiales sintéticos, de vidrio. Acero inoxidable, uso, ventajas y desventajas, tipos existentes. Clasificación según sus usos. Propiedades y aptitud de los materiales utilizados. Características constructivas. Válvulas y accesorios. - Tratamiento de las vasijas nuevas: revestimientos, depuración. Conservación. Destartarizado. Higiene de la bodega.	-Capacidad de dominar adecuadamente el vocabulario técnico. - Saber distinguir las partes dentro del sector de fraccionamiento de una bodega. Conocer puntos críticos de control dentro del sector.	- Formación de criterios para resolver problemas cotidianos en una vinificación. - Búsqueda y análisis de información de diferentes fuentes, con el fin de ver la evolución que ha tenido esta industria en el tiempo. - Trabajo en grupos para una mejor integración.

Actividades

- Lectura de materiales varios, interpretación, puesta en común y discusión de temas.
- Visita a bodegas del medio.
- Fraccionamiento, etiquetado y expedición del vino elaborado.

Evaluación

Instrumentos

- Orales, escritas, parciales e integradoras. Carpetas.
- Trabajo en finca y en bodega.
- Presentación de informes.

Criterios

- Presentación de trabajos en tiempo y forma.
- Respeto por los enunciados.
- Participación en clases.
- Uso de lenguaje técnico adecuado.
- Pedido de carpetas.
- Prolijidad en trabajos presentados.

María Macarena Llosa

Orígenes del Club Deportivo "Godoy Cruz Antonio Tomba" y su relación con la vitivinicultura mendocina

Objetivos

- Establecer elaciones entre los orígenes del Club Deportivo Godoy Cruz y el desarrollo vitivinícola del departamento.
- Identificar los distintos actores involucrados en la creación del club.
- Reconocer el rol fundamental de las bodegas en el territorio mendocino como generadoras de empleo y actividades socioculturales que dan identidad al departamento.

Fundamentación

Gran parte de los habitantes del departamento de Godoy Cruz, cercanos o no al club, cada vez que escuchamos su nombre, vemos su camiseta o algún partido, nos sentimos identificados con esta institución.
Los alumnos del Instituto del Club Deportivo "Godoy Cruz Antonio Tomba" han generado un fuerte sentimiento de pertenencia al espacio donde desarrollan sus actividades cotidianas. Asistir a clases y, luego, practicar algún deporte en sus instalaciones, es habitual. También es usual para ellos ver la imagen de Antonio

Tomba en algún retrato y reconocerlo.
Sin embargo, pocos de ellos saben realmente quién fue Antonio Tomba, por qué el club lleva su nombre y su vínculo con la producción vitivinícola del departamento y la provincia.
La propuesta de aprendizaje pretende analizar el rol fundamental de la vitivinicultura en Mendoza, utilizando como disparador la historia del Club Godoy Cruz.

Contenidos

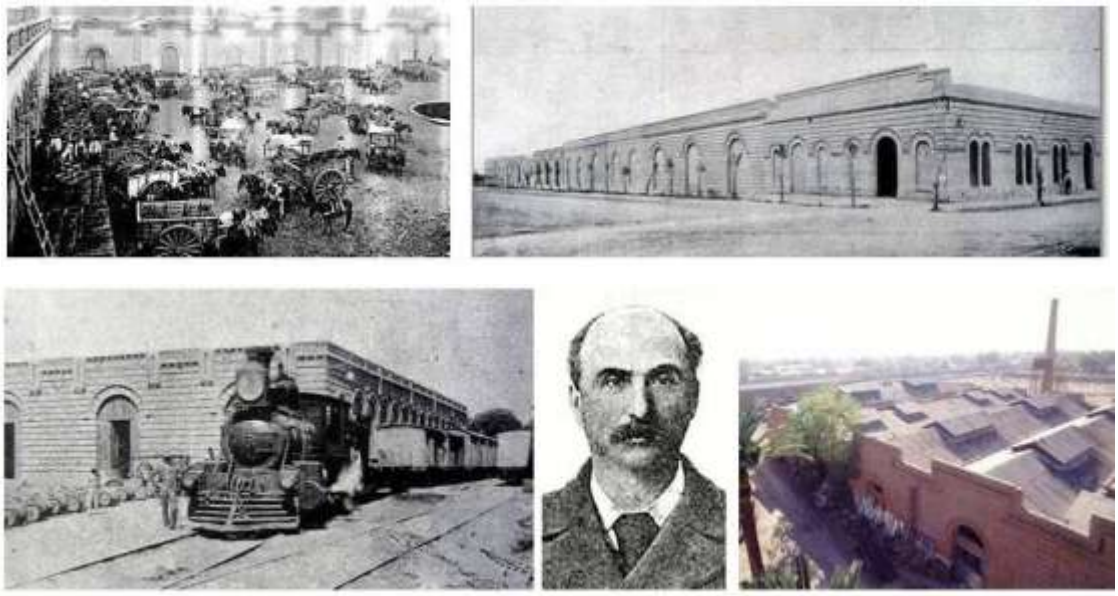
Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Historia del Club "Godoy Cruz Antonio Tomba". - Relación entre los orígenes del club y la producción vitivinícola en el departamento. - Las bodegas, generadoras de empleo y actividades socioculturales que dan identidad al departamento.	- Observación y análisis de imágenes sobre el tema. - Lectura y análisis de textos de Internet. - Resolución de guía de análisis. - Uso de la red social Facebook, en un grupo cerrado del curso, para publicar y compartir la información registrada.	- Trabajar en equipo de manera cooperativa. - Respetar y compartir opiniones. - Participar activamente en clase y cumplir con las tareas indicadas por el docente. - Valorar el patrimonio histórico del departamento de Godoy Cruz y de la provincia de Mendoza.

Actividades

Momentos de la clase	Actividades	Recursos y materiales	Evaluación
Inicio	- Observación de imágenes. - Diálogo y puesta en común sobre las imágenes.	- Imágenes del Club Godoy Cruz, de la ex bodega Tomba en su esplendor, su fundador y el edificio en la actualidad. - Preguntas	- Atención a las imágenes. -Participación de la puesta en común.

		disparadoras. - Pizarrón y fibrón.	
Desarrollo	- Lectura de la historia del Club "Godoy Cruz Antonio Tomba" y de los aspectos fundamentales de la ex Bodega Tomba. - Resolución de guía de análisis de los textos. - Puesta en común del análisis.	- Textos de Internet. - Guía para el análisis de los textos.	- Resolución de la guía de análisis del texto. - Participación de la puesta en común.
Cierre	- Búsqueda de imágenes, artículos, videos, etc., en la web. - Compartir en un grupo cerrado del curso en Facebook la información recopilada y una reflexión grupal sobre el rol de las bodegas en la identidad del departamento y de la provincia.	-Netbooks o notebooks conectadas a Internet. - Materiales sobre el tema disponibles en la web. - Red social Facebook.	- Participación en el grupo cerrado del curso en Facebook.

Imágenes para el Inicio de la clase



Guía para análisis de textos

- A partir de la lectura del texto "Por qué somos el Tomba", responder: ¿Cuál fue el lugar de origen de Antonio Tomba? ¿En qué año llega a Argentina? ¿Cuál es el lugar que eligió para vivir? ¿Cómo logró Tomba convertirse en bodeguero? Nombrar los avances en la vitivinicultura y los beneficios que generó, al departamento, la Bodega Tomba. ¿Por qué Antonio Tomba decidió regresar a Italia? ¿Con qué obras contribuyó este bodeguero en Godoy Cruz? ¿Cuándo y por qué se fusionaron el Club Deportivo "Antonio Tomba" y el Club Sportivo "Godoy Cruz" para crear el Club Deportivo "Godoy Cruz Antonio Tomba"?
- A partir del texto "Los caminos del vino de Godoy Cruz", responder: ¿Cuándo y cómo se manifestó en el departamento de Godoy Cruz el apogeo vitivinícola de Mendoza? ¿Qué importantes bodegas se crearon en el departamento de Godoy Cruz? ¿Cómo eran las construcciones de estas bodegas? ¿Por qué?
- Completar:

Características	Bodega Tomba
Dirección	
Origen	
Instalaciones	
Tamaño	
Vínculo con el ferrocarril	
Cambio de propietario	
Actualidad	

Propuesta de Cierre de la Clase

- Para terminar con lo trabajado en la clase, se propone participar en el grupo cerrado del curso en Facebook, compartiendo en el muro imágenes y/o artículos de la web sobre la Bodega Tomba y un comentario o reflexión personal acerca de la importancia que tuvo y tiene esta bodega en la identidad de los habitantes de Godoy Cruz y de la provincia.

Destinatarios

- Alumnos de 4º Año del Instituto del Club Deportivo "Godoy Cruz Antonio Tomba".

Resultados de la Clase

Los alumnos se mostraron muy entusiasmados por conocer la historia de su club y se dispusieron, inmediatamente, a leer los textos. Muchos recordaron sus historias familiares al pensar en alguien que había llegado desde Italia y destacaron valores como el trabajo, la solidaridad, la nobleza y la dedicación. A continuación se muestran imágenes de algunos trabajos y reflexiones compartidas en el grupo cerrado de Facebook.

Gonza Sosa
30 de junio a las 23:53

Nuestra conclusión grupal es que a pesar de que la bodega terminó vendiéndose y cerrando, Antonio Tomba puso empeño y sacrificio para llegar al exito, creando una de las bodegas mas importantes del mundo en esa época. Tenía una construcción muy grande con ferrocarriles que pasaban por dentro, lo que ayudo bastante en su economía. Y a pesar de que transcurran los años él sera un claro ejemplo de esfuerzo y nobleza ya que aun sigue vigente y en pie el legado que el nos dejo.

Imágenes

- http://pasiontombina.es.tl/HISTORIA.htm
- http://www.clubgodoycruz.com/historia/
- https://mendozantigua.blogspot.com.ar/2014/09/pioneros-de-la-vitivinicultura.html
- https://mendozantigua.blogspot.com.ar/2012/11/bodegas-y-vinedos-domingo-tomba-fundada.html

Roxana Escudero

"Ya se me hace que es vendimia pensando en mi viña nueva"

Objetivo General

- Favorecer la comunicación interpersonal desarrollando habilidades sociales.

Contenidos

- Habilidades sociales. Valores, autoestima, respeto, trabajo en equipo, comunicación.

Secuencia Didáctica

Clase N° 1

Objetivo Específico

- Introducirse en la temática de la cultura de la vid y el vino.
- Profundizar en lo que es una escala de valores personales y su importancia en la vida.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- La cultura de la	- Debate de saberes previos sobre	- Respeto, compromiso

vid y el vino. - Escala de valores.	la cultura de la vid y el vino. - Reflexión sobre la importancia de los valores.	y responsabilidad para realizar las actividades.

Recursos

- Material bibliográfico, PowerPoint, afiches, fibrones, revistas.

Actividades de Apertura

- Escucha de la "Cueca de la viña nueva", de Félix Dardo Palorma.
- Diálogo de los saberes previos sobre la temática.
- Observación del PowerPoint (resumen de la historia de la vid, el vino y su elaboración).
- Socialización de experiencias vividas en la Fiesta Nacional de la Vendimia.

Actividades de Desarrollo

- Subdivisión de alumnos en grupos.
- Cada grupo observará en su netbook una publicidad genérica.
- A partir de lo observado realizarán, en un afiche, una nueva publicidad genérica promocionando el trabajo que se hace para lograr el vino (trabajo en la viña, las familias, las inclemencias del tiempo, etc.).
- Exposición y explicación de cada trabajo.

Actividades de Cierre (Metacognición)

- Realizar, por escrito, una reflexión sobre lo experimentado en clase. ¿Cómo se trabajó en el grupo?
- Puesta en común de los valores trabajados.

Comentario del proceso

Elegí esta secuencia didáctica tratando la temática de la cultura de la vid, el vino y los valores, ya que trabajo en el Nivel Secundario, en Luján de Cuyo y los alumnos son de nacionalidad argentina y boliviana, viven en fincas de Agrelo y Perdriel y, a diario, observo que existe cierta discriminación, desinterés, falta de comunicación y respeto entre pares. La respuesta fue satisfactoria porque se dieron cuenta de que la mayoría comparte la misma actividad en la escuela y en su casa. También reflexionaron sobre el esfuerzo de las familias que trabajan en las fincas. Se escucharon en las distintas experiencias vividas y muy pocos han tenido la oportunidad de ver una Fiesta Nacional de la Vendimia pero, en su mayoría, sabían de qué se trataba esta temática. Una muy linda experiencia.

Destinatarios

- Alumnos de 2º Año de la escuela Nº 4-012 "Ing. Ricardo Videla".

Alejandra Cristina Arcibia, Julieta Sosa y Luis Miguel Bautista

“Son mejores los racimos cuando se podan las cepas”…

Propuesta de Aprendizaje para Teatro (Área de Educación Artística)

Actividades

- Escuchar la cueca “Póngale por la hileras”, de Félix Dardo Palorma.
- Relacionar los términos propios de la vitivinicultura, compararlos con la letra de la cueca y comentarlos en forma oral.
- Dividirse en grupos y realizar una dramatización que integre el teatro y la danza con la temática que describe la cueca, teniendo en cuenta los recursos teatrales (vestuario, maquillaje, peinado, con resolución escenográfica, lumínica, coreográfica).

Evaluación

- Observación directa de las dramatizaciones.

Recursos

- Espacio. Equipo de música.

Natalia Ruth Noemí Ortega y Fabián Próspero

Conocer y transmitir es cultura

Fundamentación

La actividad cultural siempre ha sido tomada en la escuela como una distracción, como un paréntesis de la actividad didáctica. En realidad, la actividad cultural (teatro, pintura, lectura recreativa, cine) posee una importancia más vital que académica para la formación integral de los alumnos. La literatura, el teatro, la filosofía, la ecología vitivinícola, la pintura y la escritura como trabajo creativo, y no como tarea escolar, pueden permitir ensanchar el horizonte espiritual de los individuos. Hacerse de una voz (con argumentos científicos y humanistas) para intervenir puede ser la tarea primordial de la escuela.
Enseñar cultura en las escuelas de Mendoza es, indudablemente, enseñar sobre nuestra conexión con la vid, el vino y la gente que trabaja día a día para propiciar condiciones que benefician, directamente, la economía provincial.
La presente propuesta de aprendizaje tiene como fin hacer conocer a los estudiantes cuál es la importancia de la cultura vitivinícola en Mendoza. Los alumnos desarrollan sus habilidades artísticas y de reflexión a través de la elaboración de un grafiti y una glosa reflexiva sobre "La vitivinicultura es mi cultura", con el cual podrán competir para alcanzar su premio mayor, que es realizar un programa de radio, difundiendo lo que han trabajado en su glosa y grafiti. Lo novedoso de esta propuesta es que a través del programa radial en FM los adolescentes, que han sido parte de un proyecto cultural, pasan a ocupar un lugar activo, transformándose en transmisores de nuestras raíces, en tanto que comunicarán a la población la importancia de la vitivinicultura.

Objetivos

- Promover que los alumnos tengan acceso a su cultura.
- Estimular la empatía interpersonal y social.
- Favorecer la creatividad y la iniciativa.
- Lograr un intercambio de ideas y trabajo entre los alumnos, la escuela, la familia y la comunidad.
- Incentivar a que los alumnos pasen a ser transmisores culturales, comunicando a la comunidad un programa radial de cultura vitivinícola.

Destinatarios

- Adolescentes de 1º 2º y 3º años. Las familias que componen la escuela son participativas al momento que ésta los solicita.

Recursos Materiales

- Fotocopias ilustradas con los derechos del niño, proyector multimedia, películas e imágenes, folletos y láminas, cartulinas, fibrones y Radio FM local.

Recursos Humanos

- Docentes de Biología, Ecología, Lengua y Literatura y Comunicación Social. Familias. Operador de radio FM. La comuna.

Actividades

- Se realizan talleres participativos en los que el docente enseña a los adolescentes la importancia que tiene la vitivinicultura, haciendo referencia a la historia vitivinícola, a las regiones productoras de vino, características de la vid y la producción del vino. El docente posibilitará el acceso a dicha información a

través de folletos explicativos, lectura y gráficos y películas.
- Una vez aprendido el concepto teórico, los adolescentes participan de un concurso que consiste en elaborar un grafiti, acompañado de una glosa reflexiva, por curso, que grafique y explique la importancia de la vitivinicultura en Mendoza. Pueden utilizar diferentes maneras de expresar lo aprendido.
- Un jurado compuesto por los docentes de la escuela determina quién es el curso ganador que tendrá, como premio, la transmisión radial en FM de su glosa, la cual hará alusión a la vitivinicultura en Mendoza. El espacio radial es facilitado por una FM local, para que los adolescentes hagan conocer al pueblo la cultura del vino, lo cual los ubica en el lugar de transmisores culturales.
- La familia, la escuela y los alumnos premiados se encargan de publicitar el programa a través de folletos entregados en todos los domicilios cercanos a la escuela, ayudando a generar integración como así, también, a trabajar desde la colaboración en un proyecto en común.
- Dichas actividades se realizan en todos los cursos que participan de la propuesta.

Evaluación

- De proceso. Los indicadores a tener en cuenta para evaluar el proceso del proyecto son la participación de los alumnos durante los talleres, la elaboración de los grafitis con su glosa y la elaboración y transmisión radial o en la publicidad del programa, integración escolar, alcance de las expectativas cognitivas (aprender la importancia de la vitivinicultura), motivación que presentan al momento de los talleres y colaboración entre compañeros.
- De resultado. Los indicadores a tener en cuenta para lograr una evaluación de los resultados son aprehensión de los conceptos teóricos sobre la vitivinicultura (el proceso de "culturación" es exitoso en función a la cantidad de alumnos de la escuela, en general, participantes y no participantes del concurso, que colaboran para la publicidad del programa radial). Se evalúa cuantitativamente la

repercusión que la propuesta cultural tenga en la comunidad educativa, en función de la cantidad de padres y docentes que participen de las actividades de publicidad.

Valeria Ana Mendoza, Iris Laura Zamora, Alicia Marianetti, Cristian Cara y Julieta Martínez

Conociendo la Facultad de Ciencias Agrarias

Objetivos del Viaje

- Observar el proceso de elaboración del vino en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo.
- Interpretar las etapas del proceso productivo, con sus operaciones y procesos básicos, con los equipos e instrumentos necesarios y el control de calidad que se le realiza al mismo.
- Diferenciar las diversas escalas de procesamiento, de lo artesanal a lo industrial.
- Conocer las normas de calidad y procedimientos de control de materias primas, productos terminados y el proceso en su conjunto.
- Conocer la oferta educativa de la Facultad de Ciencias Agrarias dado que los alumnos cursan el último año de su formación técnica.

Lugar de la Visita

- Facultad de Ciencias Agrarias, ubicada en Chacras de Coria, Luján de Cuyo.

Espacios curriculares afectados

- Análisis Instrumental de Alimentos y Pasantías.

Actividades

- Recorrido de la bodega de Facultad de Ciencias Agrarias y la oferta educativa que ofrece la misma.

Informe de la Visita

- **Establecimiento**. Realizar un esquema de las dependencias de la bodega e indicar sus referencias. Anotar características que considere importante recalcar del establecimiento (ubicación, infraestructura, presentación de los operarios, limpieza, etc.). Detallar características estructurales del establecimiento (piso, aberturas, iluminación, sanitarios). Del análisis de las características estructurales, inferir si son técnicamente adecuadas y si se ajustan a la reglamentación vigente. Fundamentar cada una de las respuestas.
- **Proceso**. ¿Cuáles son los cuidados previos que se tienen con las materias primas y que controles se le realizan? ¿De dónde se obtienen las materias primas necesarias para la producción? ¿Con que variedades se trabaja en el establecimiento? ¿Qué tipos de vinos elaboran? Realizar un diagrama gráfico y literal de cada producto y un diagrama de máquinas del proceso de elaboración. Observar las planillas de control de calidad que se tiene de cada producto.
- **Personal**. ¿Cuáles son los turnos de trabajo del personal? ¿Qué cantidad de personas trabaja? ¿Cuáles son las normas de higiene e indumentaria que se le exige al personal? ¿Recibe algún tipo de capacitación? ¿Sobre qué temas?
- **Agua**. Explicar los tratamientos que aplica el establecimiento al agua de alimentación. Observar si el establecimiento cuenta con grifos y lavabos. ¿Para qué se utilizan? Respecto del agua residual, dar las características de los efluentes y explicar la metodología empleada por la bodega en el tratamiento de sus aguas residuales.

Destinatarios

- Alumnos de 6º Año de la Modalidad "Producción de Bienes y Servicios con Orientación Agropecuaria. Especialidad en Producción Pecuaria" de la escuela Nº 4-191 Daniel H. Pierini", de Malargüe.

Evaluación

- Se prevé una evaluación in situ de las destrezas puestas en juego por el alumno en las actividades que se propongan en la bodega de la Facultad. Luego se tomará como referencia esta experiencia para el desarrollo de los contenidos restantes en Análisis Instrumental de Alimentos y Pasantías, con la búsqueda y complementación teórica de los temas practicados, finalizando con una evaluación teórico-práctica en el aula. También se buscará la realización de un informe de las organizaciones visitadas y su correlación con la teoría.

Mariela Bonilla

The Production of Red Wine

Como profesora de Inglés en la escuela "Ernesto Pérez Cuesta", situada en Barrio Santa Ana, de Guaymallén doy una materia llamada "Práctica de Aplicación del Idioma Inglés" donde uno de los temas centrales es el vino. Se estudia su definición, clasificación y elaboración, las distintas variedades de las uvas, las regiones productivas en Argentina y Mendoza, se analiza su producción y el comercio interno y externo del vino, se hace referencia a la historia y a las rutas del vino y, finalmente, se enseña la degustación y sus pasos.
La clase que se presenta fue trabajada en PowerPoint con los alumnos. A medida que se leía y explicaba la elaboración del vino en la bodega, también se hacía referencia al castellano, ya que algunos términos debían ser explicados en nuestro idioma para que el alumno pudiera comprender cabalmente la información. Los alumnos son de 5º año y poseen un nivel de Inglés entre elemental e intermedio.
Los temas trabajados fueron:

- Winery Operations
- Alcoholic Fermentation
- Sulphur in Winemaking
- Organic Wine
- Malolactic fermentation
- Clarification
- Ageing or Aging
- Bottling
- Conclusion

Una vez finalizada la presentación, los alumnos trabajaron en grupos. Teniendo en cuenta lo explicado y otros apuntes que les fueron proporcionados debían presentar, una vez finalizada la clase, un trabajo práctico escrito.

The Production of Red Wine

Answer the questions

1. What operations are done once the grapes are transported to the pressing houses?
2. Why are the grapes and juice pumped into a fermentation vat? Describe the fermentation process.
3. What is it what gives wine its colour? Explain.
4. What would the best temperature for red wine be during the fermentation process?
5. What happens after the fermentation has finished?
6. Mention the different kind of vats.
7. What will the producer have to decide if he has vinified different grape varieties?
8. Where are everyday drinking wines and high-quality wines put into?
9. What is “fining”?
10. What is “racking”?

Esta clase en particular fue muy interesante, ya que los alumnos escuchaban atentamente y se detenían a hacer preguntas. Una vez finalizada la explicación, trabajaron arduamente con otros apuntes, además de la explicación dada, realizando el trabajo práctico escrito que debía ser presentado al finalizar la clase. Todos terminaron la tarea asignada en tiempo y forma, y se pudo apreciar que los alumnos estaban verdaderamente entusiasmados con la temática dada, ya que el clima del aula se tornó armónico, donde todos leían en forma silenciosa

y sólo hablaban para discutir las respuestas que el cuestionario requería. Además, todos aprobaron el práctico, haciendo se sintieran aún más felices con la realización de la tarea señalada.
Una vez finalizados los temas relacionados al vino, recorrimos una bodega con una visita guiada en Inglés. A continuación, el proyecto.

Visita a la Bodega

Naturaleza y Fundamentación

Este proyecto se fundamenta en la necesidad de aplicar lo aprendido en el taller de Aplicación del Idioma Inglés. Es uno de los objetivos del taller que se incluya una visita a una bodega realizada en Inglés. Por este motivo se pensó en efectuar esta salida con los alumnos de 5º año de la Modalidad Humanidades de la escuela Nº 4-155, a fin de facilitar la comprensión de los temas relacionados al vino, integrar los conocimientos adquiridos en el taller y, así, poder comunicarlos a sus compañeros y docentes en la lengua extranjera inglesa, permitiendo entrenarse en este idioma y, al mismo tiempo, abordar temáticas tan relevantes como la elaboración del vino y lo concerniente al mismo en nuestro entorno provincial.

Objetivos

- Favorecer el entendimiento de los temas referentes al vino estudiados en clase.
- Facilitar la integración de los conocimientos relacionados a la temática del vino para completar la información adquirida en el taller.
- Propiciar una escucha adicional de habla inglesa para desarrollar sus oídos.
- Comunicar lo realizado en la visita a la bodega a través de un informe escrito.

Metas

- Que el 100% de los alumnos comprendan la temática abordada.
- Que el 100% de los alumnos integren los conocimientos sobre el tema del vino.
- Que el 100% de los alumnos entiendan gran parte de la excursión realizada a una bodega en Inglés.
- Realizar un informe por escrito.

Beneficiarios

- Alumnos de 5º año de la Modalidad Humanidades.

Metodología

- Trabajo grupal e individual.

Actividades en el Aula

- Presentaciones individuales y grupales.
- Presentaciones de los alumnos y docentes.
- Trabajos prácticos escritos.
- Evaluaciones sobre el tema del vino.

Actividades en la Bodega

- Escucha de guía.
- Toma de notas.
- Lectura de apuntes.
- Preguntas al guía.
- Diálogo de los temas con los compañeros.
- Redacción de informes en Inglés.

Técnicas

- Observación.
- Diálogo colectivo.

Recursos

Humanos

- Profesores y alumnos.

Didácticos

- Apuntes de clase, trabajos prácticos, evaluaciones, anotadores.

Evaluación

- Realizar un informe escrito en Inglés sobre la visita a la bodega.

Ana Cristina Cámara

The Process of Making Wine

Justificación del Proyecto

A partir de los contenidos conceptuales de Inglés y del interés de los alumnos por la elaboración del vino y por aprender el vocabulario que se relaciona con él, se plantea la necesidad de trabajarlos basados, específicamente, en el uso gramatical de la voz pasiva y vocabulario, abordado desde una perspectiva "sociocultural". De esta manera, se llega a la puesta en marcha de este proyecto áulico que incluye competencias propias de la Lengua Inglesa:

- Disfrutar y valorar la participación activa en el proceso de enseñanza–aprendizaje de nuestra cultura, respetando, también, otras, propiciando la creatividad del alumno a partir de la expresión individual y grupal.
- El alumno debe poner en práctica determinados aspectos teóricos referidos al área (coherencia y cohesión en el armado de oraciones simples, tiempos verbales presentes y pasados) y conocimientos del manejo de una PC.
- La oportunidad de vivenciar y experimentar favorece el crecimiento de la personalidad del alumno, permitiéndole emitir un juicio crítico y personal.
- Las experiencias grupales favorecen la integración de cada alumno al grupo de pares y el intercambio de experiencias y expectativas.
- El contacto con la realidad permite la aplicación de valores de respeto por la diversidad sociocultural.

Actividades

En primer lugar, la docente les informa a los alumnos de 5º año, del proyecto,

dialogando y acordando los diferentes aspectos del mismo. Seguidamente, se forman los grupos. Los alumnos eligen con quién trabajar, y dichos grupos tienen nombres relacionados con alguna variedad de vino.
La docente proporciona a los alumnos el material con el cual se trabajará (apuntes tomados del manual "La vitivinicultura hace escuela", traducidos al idioma inglés): Elaboración de vino blanco, tinto, y espumantes y video donde se muestra el proceso de la elaboración del vino, del manual mencionado.
La docente orienta a los alumnos en cómo formular las oraciones afirmativas para lograr la cohesión y coherencia del texto en inglés y procede a revisar el material realizado por los alumnos.
Luego toda la información redactada, se vuelca en la computadora, utilizando el/los programas que ellos elijan. Los alumnos están familiarizados con el uso de diferentes programas, por la orientación de la escuela (artístico-comunicacional).
Al finalizar este trabajo, se hace la puesta en común en el aula con la conclusión a la cual han llegado.

Expectativas de Logro

Que el alumno:

- Reconozca los elementos básicos gramaticales en el uso de la Voz Pasiva.
- Comprenda la integración entre vocabulario y gramática.
- Sea capaz de relacionarse con los pares respetando las diversidades que cada uno presenta.
- Sea capaz de participar activa y responsablemente mostrando interés en las actividades propuestas en la clase.
- Emita, con juicio crítico, su opinión sobre el tema abordado.

Evaluación

- La devolución del alumno será un trabajo práctico escrito, donde figuren los diferentes pasos a seguir en la elaboración del vino.

Destinatarios

- Alumnos de 5° año.

Marisol Massó y Soledad Mercado

Traduciendo el vino

La siguiente es la planificación de una clase de Inglés en la que se aborda la temática del vino, especialmente la Fiesta Nacional de la Vendimia, así como las temáticas propias de la asignatura, para 2º año.

Objetivos

- Adquirir vocabulario relacionado con la vitivinicultura y la Fiesta Nacional de la Vendimia.
- Revisar los tiempos presente y pasado simples.
- Usar la voz pasiva para describir la Fiesta de la Vendimia y celebraciones regionales de otras culturas.
- Investigar acerca de otras festividades de países extranjeros y compararlas con la Fiesta de la Vendimia en Mendoza.

Preparación

La clase comienza con una presentación de fotos sobre la Fiesta Nacional de la Vendimia. Los alumnos describen las imágenes y así, activan su conocimiento previo acerca de esta temática (Reina Nacional de la Vendimia actual y anteriores, Carrusel, La Bendición de los Frutos, Acto Central, etc.). Estas fotos tienen como propósito presentar el tema en forma creativa, motivar los alumnos y prepararlos para la temática de la clase.

Presentación Incidental del Tema

- Los alumnos leen un artículo con el fin de ser expuestos a vocabulario en inglés relacionado con las festividades que son parte de la Fiesta de la Vendimia, y luego, asignan las fotos a las festividades correspondientes (Bendición de los Frutos, Carrusel, Vía Blanca, Acto Central, etc.).

Explicación

- Los alumnos refrescan su conocimiento sobre los tiempos presente y pasado simples mediante la lectura de un texto. Subrayan los verbos en presente y pasado trabajados en clases anteriores a modo de revisión. Posteriormente, a partir de la revisión de estos tiempos verbales, comparan las estructuras vistas con la estructura de la voz pasiva e infieren la estructura al comparar los ejemplos proporcionados en el texto trabajado. Finalmente, el profesor reforzará la nueva estructura gramatical recurriendo a la explicación gramatical proporcionada en el libro que utilizan los alumnos.

Actividad

- Los estudiantes leen un artículo en el que se detallan una serie de momentos históricos que han llevado a la Fiesta Nacional de la Vendimia a ser uno de los festejos más importantes a nivel nacional e internacional. Deben ponerse en el papel de un periodista que tiene que hacer una publicación en un diario promocionando la Vendimia en Mendoza y para ello, contar sintéticamente la historia y el valor de la fiesta para el pueblo mendocino y argentino. Escribirán un párrafo en el que describan la historia de la Fiesta de la Vendimia a partir del listado de hechos históricos que aparecen en el artículo y utilizando el presente, el pasado simple y la voz pasiva.

Producción

- En grupos de, aproximadamente, cuatro estudiantes, los alumnos eligen una de las celebraciones que aparecen en el link de National Geographic (http://travel.nationalgeographic.com/top-10/harvest-festivals) e investigarán más acerca de las mismas para, posteriormente, exponer al resto de la clase lo que aprendieron usando diferentes herramientas y soportes como afiches, presentaciones en PowerPoint, dramatizaciones, etc.

María Natalia Gómez, María Viviana Gómez y Ana Silvia Salinas

Un microemprendimiento vitivinícola

Competencia del Área Económica

- Saber analizar e interpretar la realidad económica de la vitivinicultura con relación a nuestra provincia, proyectando la puesta en marcha de un microemprendimiento mediante el uso de diferentes herramientas (informática, bibliografía, etc.).

Competencia del Espacio Curricular

- Analizar la organización del sector vitivinícola.
- Identificar las diferentes etapas de la vitivinicultura.

Expectativas de logro

- Adoptar una actitud crítica y reflexiva frente a los problemas concretos de la vitivinicultura.
- Interrelacionar los aprendizajes logrados en el área.

Eje

- La Vitivinicultura en su aspecto económico.

Aprendizajes Acreditables

- Comprender cómo influye la economía en la vitivinicultura de nuestra provincia.
- Emplear los diferentes métodos para la elaboración y comercialización del vino.
- Realizar observaciones sobre el desarrollo de mercado del vino.

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Vitivinicultura. Concepto, características y desarrollo. - Proceso y comercialización: distintas etapas. - Tipos de información que se maneja en la investigación de mercado del vino.	- Interpretación de la influencia de la economía en la vitivinicultura. - Análisis de las diferentes etapas de proceso y comercialización. - Realización de observaciones sobre las características de mercado del vino.	-Interés y participación en las actividades áulicas. - Vivenciar actividades en forma grupal. - Valoración del trabajo cooperativo y la toma de responsabilidades para lograr un objetivo común.

Actividades

- Trabajo grupal.
- Elaborar y comercializar productos.
- Buscar información en diferentes fuentes.
- Exposiciones grupales.

Evaluación

- Continua, a través del control de trabajo grupal.
- Participación en las diferentes etapas de la producción y comercialización del vino.
- Valoración de la exposición oral.

Espacio Curricular

- Microemprendimientos.

Destinatarios

- Alumnos de 2º año.

Gisela Orellana y Sandra Pacini

Estadísticas del sector vitivinícola

Área

- Matemática.

Eje Temático

- Estadística.

Conceptos a desarrollar

- Población. Individuo. Variables. Frecuencias. Gráficos estadísticos. Medidas de tendencia central. Medidas de dispersión.
- Analizar y sacar conclusiones.
- Toma de decisiones.

Objetivo

- Que el alumno sepa reconocer e interpretar conceptos de estadística y gráficas.
- Plantear y resolver problemas.

Estadística

Se presenta a los alumnos de 5º año la siguiente tabla de datos:

Superficie de viñedos en Mendoza al cierre de la cosecha 2009. Distribución por

departamentos.

Departamento	Superficie en has.
General Alvear	5.743
Godoy Cruz	1
Guaymallén	994
Junín	12.318
La Paz	505
Las Heras	1.591
Lavalle	14.031
Luján	12.911
Maipú	13.639
Malargüe	1
Rivadavia	17.072
San Carlos	6.669
San Martín	32.511
San Rafael	15.743
Santa Rosa	10.564
Tunuyán	6.753
Tupungato	7.918

- Se pide que organicen una nueva tabla, pero dividiendo los departamentos en los cinco oasis vitivinícolas de Mendoza: Norte mendocino (Lavalle, Las Heras, Guaymallén y Godoy Cruz), Este (San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa y La Paz), Zona Alta (Maipú y Luján), Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos) y Sur mendocino (San Rafael, General Alvear y Malargüe).
- Con la nueva tabla se pide que reconozcan: Población, Variables (clasificación), que obtengan las frecuencias absolutas, acumuladas y porcentuales y que grafiquen la información (gráfico de barras y circulares). Se obtienen las medidas de tendencia central y de dispersión.
- Por último, se pide a los alumnos que analicen y saquen conclusiones de la información que obtuvieron.
- Se realiza la evaluación a través de un cuestionario. Para responderlo, tienen que interpretar y analizar la información que ellos mismos obtuvieron, trabajando en clase.
- Se pide un trabajo práctico integrador en grupos, donde el alumno realiza los

pasos básicos a seguir en un análisis estadístico: recolección de datos (en planillas, listas o simplemente en hojas en blanco, o bien por mail, teléfono, etc.), organización de los datos (confección de tablas organizadas y completas), cálculos de variables (cálculo de promedios, totales y otras variables estadísticas), realización de gráficos (gráficos circulares y de barras, cartesianos, etc.) y análisis y conclusiones finales del estudio.

Trabajo Práctico Integrador

- Se desea instalar una vinoteca, para lo cual se realizará una encuesta. La misma consiste en preguntar en los alrededores del domicilio del negocio (en un radio de 500 metros):

    1. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un vino que consume habitualmente?
    2. ¿Cuánto por uno que consume en ocasiones especiales?

- Con los resultados de la encuesta, realizar una tabla donde figuren cuatro categorías de precios de vinos:

    - Hasta $150 la botella
    - De $160 a $300 la botella
    - De $310 a $500 la botella
    - Más de $510 la botella

- Obtener frecuencias, medidas de tendencia central y dispersión, gráficas y todo dato que se considere necesario para decidir qué categorías de vino comprar, si se dispone de $ 60000 para equipar la vinoteca.
- Sugerencia: Distribuir las distintas etapas del análisis estadístico entre los integrantes del grupo. Luego, unir el trabajo de cada uno, para discutir y analizar el problema, y resolverlo.

Fernando Ariel Camargo, Analía Vanina González, Ivana Vanina Marin, Silvana del Carmen Arcidiácono, Eliana Mariela Pedregosa y Evelin Alejandra Pedregosa

Vino Argentino

Contenidos

Contenidos Conceptuales	**Contenidos Procedimentales**	**Contenidos Actitudinales**
- Estadística: Población. Variables cualitativas y cuantitativas. - Frecuencia absoluta, relativa y porcentual. - Gráficos estadísticos. Promedio. Moda. Mediana. - Elaboración y venta de vinos. - Word y Excel: Distintas aplicaciones.	- Elaboración de encuestas. - Recolección de datos de diversas fuentes. - Análisis e interpretación de los datos obtenidos. - Confección de gráficos estadísticos. - Interpretación de la información contenida en ilustraciones, tablas y gráficos. - Debate sobre la temática que nos afecta.	- Posición crítica y responsable frente a las actividades que realiza. - Respeto por el pensamiento y el conocimiento ajeno, tomando conciencia de la humanidad del otro. - Desarrollo de la capacidad para asociar situaciones diarias y las distintas aplicaciones del conocimiento. - Estimular la perseverancia para alcanzar soluciones correctas. - Incentivar la capacidad de generar estrategias para resolver e interpretar situaciones diarias. - Lograr la corrección, precisión y prolijidad en la presentación de trabajos. - Valoración de un lenguaje claro y preciso para una correcta comunicación. - Conocer la realidad de otros logrando proyectar necesidades y problemáticas que ayuden a disminuir discriminación y desinterés.

Actividades

- Recolectar y seleccionar datos obtenidos de las encuestas e investigaciones.

- Analizar, comparar, leer y organizar la presentación de informes.
- Elaborar informes, procesar y contrastar con los contenidos estudiados.
- Utilizar diferentes recursos para comunicar claramente los resultados de trabajos.
- Realizar un trabajo estadístico.
- Trabajar en grupos.

Presentar el trabajo realizado y realizar un debate de la temática social tratada.

Evaluación

- Continua y de seguimiento personal.
- Formativa.
- Debates y coloquios.

Transposición Didáctica

Desarrollo de la práctica. La idea es aplicar la estadística a temáticas sociales ya que es un contenido que se puede trabajar interdisciplinariamente. El tema a tratar es la elaboración y venta del vino, un tema que en nuestra región es muy importante, ya que es una zona en la que se desarrolla esta actividad y comienza desde los cultivos de la vid hasta la elaboración del vino y su posterior venta.
La actividad. El/la profesor/a seleccionará grupos de alumnos de cuatro integrantes para investigar y extraer datos sobre el tipo de vino más consumido en nuestra región, ya sea tinto, blanco o rosado. Los alumnos deberán realizar una encuesta en su comunidad y, en base al análisis y manipulación de los datos extraídos de dicha encuesta, deberán elaborar una reflexión del tema tratado y un informe presentado en computadora que contenga tablas, gráficos y diagramas en una primera parte. La segunda parte del informe constará de una puesta en común del tema analizado, donde los alumnos podrán exponer y contar las experiencias que han vivido durante la realización de este trabajo. Una

vez terminado, a modo de síntesis, compartirán con sus pares y docentes la experiencia vivida a través de una exposición y la realización de folletería relacionada con el tema tratado.

Elda Magalí Sánchez y Marcela Alejandra Fernández

El vino, patrimonio de todos

Los alumnos de 6º año de la escuela Nº 4-025 "Los Corralitos", de Guaymallén, aplicando los conocimientos en la materia Patrimonio Enológico, trabajaron con un proyecto de tres clases:

- Historia de la vitivinicultura de Mendoza.
- Regiones vitivinícolas del país y la provincia.
- Degustación de vinos.

La metodología que utilizamos fueron presentaciones en PowerPoint con un debate posterior sobre el tema.

Primera Clase

- Se abordó el tema desde la fundación de Mendoza hasta la época actual, con una presentación en donde se remarcaron los hechos más relevantes que hicieron de Mendoza una provincia vitivinícola y se concluyó con un panorama de la situación actual mostrando estadísticas de producción y posicionamiento de la provincia en el mercado mundial. Los alumnos se mostraron muy interesados en conocer cómo fue el proceso evolutivo a lo largo de los años de la vitivinicultura hasta llegar a la época actual, comprender que la elaboración del vino tuvo cambios y perfeccionamientos gracias a los aportes científicos de la época y concientizarse de la importancia de la investigación para mejorar cada día las técnicas.
- En el debate posterior, los alumnos contaron sus experiencias debido a que, paralelamente, realizan pasantías en bodegas y pudieron apreciar las diferencias

entre unas y otras, ya que algunas datan del siglo pasado y otras son modernas.

Segunda Clase

- Se mostraron las distintas zonas vitivinícolas del país haciendo mayor hincapié en las zonas de nuestra provincia. Al igual que en la clase anterior, mostraron gran entusiasmo, ya que muchos de ellos desconocían que, también, se realizaba vitivinicultura en Rio Negro y Neuquén y que Mendoza estaba dividida en regiones con características agroecológicas variadas y que, por ende, esas características son aportadas a los vinos. Participaron en un debate muy integrador de conocimientos de Producción vitícola al comprender por qué hay variedades que se adaptan mejor en algunas zonas.

Tercera Clase

- Se realizó una introducción a la degustación de vinos y conforme se iban explicando las fases los alumnos iban observando las características en una muestra de vino. Luego, los alumnos solos degustaron tres muestras más, dos de las cuales fueron vinos elaborados por ellos mismos el año pasado y lo puntuaron según su criterio y apreciación. La respuesta fue reconfortante al ver cómo iban descubriendo aspectos llamativos como la observación de la herradura, el identificar aromas según las variedades e intentar dar una evaluación final en boca con opiniones, a veces parecidas y, otras, dispares. Lo más importante fue que comprendieron que el degustar vino no es solo cuestión de expertos.
- Se concluyó la clase explicando los beneficios que tiene el consumo de vino para la salud, haciendo hincapié en promover el consumo racional de esta bebida por sobre otras. Varios alumnos expresaron que al conocer cómo degustarlo y sus beneficios, continuarían intentando profundizar más en el tema.

Prácticas de Educación Especial

Lilian Andujar y Graciela Parellada

Sentir la vid en la escuela especial

Objetivos

- Estimular la sensopercepción en el circuito productivo de la vid.
- Vivenciar las etapas de desarrollo de la vid a través de la sensopercepción en todas y cada una de sus características y cualidades.
- Involucrarse con el ámbito vitivinícola donde viven.

Contenidos

- Circuito productivo de la vid.
- Caminos del Vino en San Rafael.
- Los pioneros de San Rafael.

Secuencia temporal

- La entrevista.
- La identificación de distintos actores (individuales y colectivos) que forman parte del proceso productivo de la vid.
- El desarrollo de una actitud responsable en la conservación del ambiente y del patrimonio cultural.
- Identificación de las ideas de simultaneidad, cambio y continuidad y de otras nociones temporales, tales como antes de, después de, durante, mientras tanto, al mismo tiempo.
- La experiencia de participar y comprender la Fiesta de la Vendimia.
- La lectura e interpretación de diversas fuentes de información (testimonios

orales y escritos).

Actividades

- Observar la planta en distintas etapas del desarrollo.
- Armar una maqueta de la planta de la vid.
- Elaborar el jugo de uva en la escuela.
- Visitar bodegas y viñedos.
- Realizar una excursión por el camino del vino.
- Armar un PowerPoint sobre el circuito productivo de la vid.
- Realizar entrevistas a finqueros, bodegueros, etc.

Evaluación

- Observación directa de modos conductuales.
- Lista de control.

Destinatarios

- Alumnos con discapacidad motora, visual y multidiscapacidad de la escuela Nº 2-038 "Dr. Efraín Dante Gicolini", de San Rafael.

Gabriela Puebla y Verónica Ramírez

El circuito productivo de la vid

Fundamentación

Se entiende por circuito productivo al conjunto de etapas o fases productivas (agrícola, industrial, comercial) y las sucesivas relaciones que se establecen entre ellas, dando lugar a un único proceso que va desde la obtención de la materia prima inicial hasta la entrega del producto elaborado al mercado de consumo final. Se basan en la complementariedad de dichas actividades, como el consumo, la distribución, la industria y la etapa agrícola, esta última directamente relacionada con las condiciones naturales (relieve, clima, suelos, etc.) que permiten una determinada producción.
Incorporar la enseñanza de los circuitos productivos ayuda a una mejor comprensión de los marcos regionales de nuestro país porque es una herramienta conceptual y metodológica de gran potencial explicativo de los fenómenos y procesos que allí ocurren. También es útil para interpretar, de un modo integrado, la relación entre lo urbano y lo rural.

Área	Eje Temático	Sub-eje
- Conocimiento del Ambiente.	- El ambiente natural y social: Sus interacciones.	- Los vínculos entre el ambiente social y natural.

Objetivos

- Definir el circuito productivo.

- Identificar las etapas de un circuito productivo (agraria, industrial y comercial).
- Identificar los actores sociales que intervienen en cada etapa.
- Proponer la participación de los alumnos en una de las etapas y reconocer la importancia de cada una de ellas como, también, de los actores sociales que intervienen.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- La producción y el trabajo en el ambiente. - Actividades económicas: Las etapas del circuito productivo: El vino.	- Reconocimiento de las etapas del circuito productivo y las relaciones simples entre las mismas. - Uso del lenguaje oral y escrito para la comunicación de la información.	Respeto por el pensamiento ajeno y el conocimiento producido por otros. Respeto por las diferencias e interés de llegar a acuerdos mediante el debate fundamentado.

Metodología

- Realizar una actividad educativa y recreativa, dentro de un ámbito de juego, donde los chicos sean los protagonistas.

Actividades

- Indagar sobre los saberes previos de los niños en cuanto a los temas a tratar. Armar un esquema teniendo en cuenta el presentado por la docente colocando los eslabones del circuito productivo según corresponda.
- Realizar un dibujo que represente la parte del circuito que más conocen en su familia.
- Ubicar en el esquema y compartir con sus compañeros el por qué del dibujo.

- Invitar a un actor social del circuito productivo del vino para comentar a los alumnos qué función cumple y qué importancia tiene dentro del circuito.
- Representar una cosecha.

Desarrollo de las actividades

- Indagar las ideas previas de los alumnos. Plantear interrogantes como, por ejemplo: ¿Saben de qué está hecho el vino? Se les propone a los alumnos que ordenen imágenes considerando los pasos a seguir para producir el vino.
- Puesta en común donde los alumnos exponen lo realizado, se debaten las diferentes producciones y el docente interviene frente a los aciertos y desaciertos.
- Mediante la actividad anterior introduce el concepto de circuito productivo del vino definido a partir de la secuencia ordenada imágenes, en el pizarrón.
- El docente retoma la idea de circuito productivo considerando las etapas o fases que lo componen, las nombra (agraria, industrial y comercial) y las anota en el pizarrón. Pregunta a la clase: ¿Cuáles de las imágenes trabajadas pertenecen a cada una de las etapas?
- Para identificar las diferentes etapas, responder y completar el cuadro: En la etapa agraria, ¿en qué época se siembra y se cosecha la vid? ¿Quiénes son los encargados de realizar esta actividad? En la etapa industrial, ¿dónde se lleva la uva, una vez cosechada? ¿Qué hacen con la uva? ¿Quiénes realizan esta actividad? En la etapa comercial, ¿dónde se lleva el vino una vez fraccionado? ¿Quiénes son los encargados de esta actividad?

Eslabón	**Actividades**	**Actores sociales**
Agrícola		
Industrial		

Comercial		

- Realizar un dibujo que represente la parte del circuito que más conocen en su familia. Una vez terminado, la docente pedirá que lo muestren a sus compañeros y cuenten por qué lo eligieron. Por último, que lo ubiquen dentro del circuito productivo en la etapa que corresponda.
- Recibir la visita de un actor social de cada etapa del circuito productivo para que comparta con los alumnos su experiencia, les comente qué función cumple y qué importancia tiene dentro del circuito. Dentro de lo posible, las personas invitadas son de entorno familiar de los alumnos.
- Representar alguna de las etapas elegidas por los alumnos, en donde cada uno cumpla un rol. Por ejemplo, la cosecha (cosechadores, fichero, contratista, camionero, etc.).

Destinatarios

- Alumnos de 3º grado.

Prácticas de Educación de Jóvenes y Adultos

Gabriela López y Jaquelina Udovicich

Aprendizajes vitivinícolas integrados

Objetivos

- Reconocer la importancia del vino en nuestra cultura.
- Conocer diferentes actores que participan en la elaboración del vino.
- Valorar nuestra fiesta nacional y ser partícipes de ella.

Actividades de Inicio

Se realizan diferentes acciones relacionadas con el vino, con la intención de que los alumnos participen en forma activa e integrada las diferentes disciplinas, así como profesores y alumnos de la escuela.

Actividades de Desarrollo

Para dar comienzo a la actividad se hará una reunión previa con los profesores para pedir su colaboración con los alumnos e informarlos sobre lo que se pretende. Se formarán pequeños grupos de alumnos (entre cuatro o cinco por asignatura).

Literatura	Lengua	Matemática	Ciencias Sociales	Inglés
- Buscar poesías, cuentos, mitos e imágenes.	- Realizar entrevistas a cosechadores, tomeros,	- Elaborar un gráfico representando la cantidad de	- Confeccionar un informe sobre los suelos de Mendoza y	- Realizar un afiche publicitario sobre el vino

- Armar un texto literario cambiando las letras.	contratistas, etc.	hectáreas cultivadas en nuestra provincia y la producción de las mismas.	el clima apropiado para el desarrollo de la vid.	con la intención de fomentar el turismo.
Informática	**Ciencias Naturales**	**Formación Ética**	**Música**	**Teatro**
- Navegar e investigar sobre las páginas web relacionadas a la vitivinicultura.	- Identificar las características de la vid (hojas, raíces, tallo, etc.), a través de un PowerPoint.	- Construir una línea del tiempo de la vid contando todas sus fases en nuestro país.	- Conocer a diversos autores y compositores mendocinos. - Reescribir alguna de sus canciones cambiando la letra en algunas partes.	- Crear una escena sobre la Fiesta de la Vendimia.

Actividades de Cierre

- Para cerrar con las actividades propuestas se realizará una exposición a cargo de cada grupo con la participación del docente de la disciplina.

Cecilia Gutiérrez y María Laura Gutiérrez

Viaje al corazón de una bodega

La experiencia se realizó en un CENS de Jóvenes y Adultos. Nuestra idea principal fue enseñarles la importancia de la vitivinicultura de nuestra tierra, ya que muchos viven, la gran mayoría, en zonas rurales, lugares donde hay importantes bodegas y viñedos.

Una de las materias que enseñamos es Marketing-Comercialización, y vimos que estaba muy relacionado con la parte comercial publicitaria. Por ello, nos deleitamos en dedicar cuatro clases completas a explicarles todo lo provechoso que fue nuestra experiencia en el curso "La vitivinicultura hace escuela", al igual que los videos exhibidos. Fue un gran material para poder llegar a ellos. Por ejemplo, muchos no sabían que Mendoza es una de las provincias productoras más importantes del vino. Por ello, la Comercialización como materia fue de gran ayuda para llegar a los alumnos, y que entendieran el proceso y su posterior venta al consumidor final.

Nuestras clases se basaron, más que nada, en la presencia comercial de los vinos, tanto en el mercado nacional como en el mercado exterior, y cómo ha experimentado un notable incremento. El motivo, en parte, de este paulatino incremento, hay que buscarlo en la adhesión de nuevas bodegas equipadas con las más modernas instalaciones y equipos técnicos, así como en las continuas mejoras internas en los sistemas de cultivo y vinificación.

Al poder detallar estos procesos, muchos de nuestros alumnos mostraron interés por estos sistemas. Uno de los trabajos finales era que cada uno fuera a visitar la bodega más cercana e hiciera una investigación.

Encuesta

- ¿Cómo llego a formarse la bodega, y en qué año?
- ¿Con qué sistemas trabajan?
- ¿Cómo comercializan su vino y en dónde?
- ¿Por qué los dueños se interesaron en el sector vitivinícola?
- ¿Cuántas personas están involucradas en el proceso del vino?

Las encuestas fueron sorprendentes. Ver el interés de muchos jóvenes que no sabían por qué el vino es importante tanto a nivel nacional como internacional y, también, que muchos de ellos no conocían una bodega, fue una linda experiencia.

Florencia Segura

La vid y sus producciones

Objetivos

- Reflexionar sobre el vino como bebida nacional.
- Elaborar textos expositivos sobre la elaboración de vino.
- Reconocer las etapas de producción.
- Confeccionar afiches de promoción.

Actividades

- Exhibición de videos relacionados con el tema.
- Lectura de textos explicativos y científicos sobre el tema.
- Charlas con distintos actores de la bodega.
- Elaboración de afiches y textos promocionales y explicativos sobre el tema.
- Puesta en común y debate sobre las producciones

Evaluación

- La incorporación del tema tuvo mucho éxito, pues el proyecto fue aplicado en un curso de alumnos jóvenes en la zona de Perdriel que, en su mayoría, son hijos de trabajadores de bodegas o trabajan en alguna de las de la zona.
- Para los textos y afiches promocionales entrevistaron a gerentes de algunas bodegas. Otros consiguieron poder conversar con el área de Relaciones Públicas y Comercialización, lo que los ayudó para elaborar los afiches de promoción.
- La experiencia fue muy enriquecedora para todos. Los alumnos pudieron plasmar sus conocimientos sobre el tema y sus ideas. Como docente, aprendí

más de ellos que ellos sobre el tema y encontré con un grupo muy entusiasta que ya conocía bastante sobre el tema.

Destinatarios

- Alumnos de CENS de Modalidad Semipresencial.

Cintia Rodriguez, Rosana Garay, Liliana Villarroel y Bibiana Yerden

Propuesta Turística sobre los Caminos del Vino

Contexto Problematizador

- Trabajo - Identidad / El mundo del trabajo en la nueva configuración social, política y cultural.

Situaciones problemáticas	**Capacidades específicas**	**Núcleos Conceptuales**
- Nuevas identidades laborales: El trabajo rural.	Reconocer y desnaturalizar los trabajos que precarizan y vulneran los derechos en sus diferentes contextos socioeconómicos.	Trabajo y empleo: Trabajo vitivinícola.
Aprendizajes específicos	**Actividades**	**Evaluación**
- Reconocimiento de la actividad vitivinícola. - Identificación de los diferentes actores sociales. - Importancia de la historia vitivinícola y su fiesta. - Reconocimiento de la elaboración del vino y su clasificación. - Importancia del vino en la economía	- Lectura e interpretación de diarios referidos a la selección de empleo. - Intercambio de experiencias laborales, dejándolas plasmadas en una conclusión grupal. - Resolución de un cuestionario, partiendo de la observación de un PowerPoint. - Trabajos prácticos individuales. - Elaboración de una entrevista a los actores sociales. - Elaboración de afiches con las vivencias personales de la Fiesta de la Vendimia. - Confección de una línea del tiempo	- Trabajos prácticos evaluativos grupales. - Presentación de una maqueta que refleje lo aprendido. - Salida al Museo del Vino.

de la provincia y a nivel turístico con el recorrido de sus bodegas.	con los hechos más importantes de la historia del vino. - Confección de un mapa turístico con el recorrido de las bodegas de Valle de Uco.	

Actividades

- Investiguen en Internet sobre las denominadas rutas o Caminos del Vino de nuestra provincia. Pueden utilizar el mapa turístico como referencia de ubicación. Agreguen aquellos que no estén representados.
- Reunidos en grupo, elijan una región de la provincia y desarrollen una propuesta turística. Además del recorrido específico, incluyan las bodegas y viñedos que lo integran, tipos de uva y vinos producidos, actividades que podrán desarrollar el visitante y los posibles gastos que tendrán, centros de venta de productos, gastronomía y hospedajes reconocidos.
- Crear un mapa detallado con imágenes representativas de la propuesta que ofrecerán a sus posibles clientes.
- Con todos los datos recopilados y las imágenes obtenidas de Internet, armar un folleto turístico digital que sirva para difundir la propuesta.
- Investigar sobre la elaboración del vino más vendido en la región y la bodega que lidera su venta. Elaborar un breve informe con los datos más relevantes.
- Construir una maqueta que represente el recorrido turístico y la elaboración del vino más vendido de la región elegida.
- Con todos los contenidos estudiados se realiza, a fines de octubre, una exposición interdisciplinar y una salida al Museo del Vino ubicado en Maipú.

Prácticas de Educación Técnica y Trabajo

Karina Vanesa Pitaro

Capacitación para el Informador Turístico del Vino

Materia	**Modalidades trabajadas**	**Área**
- Turismo	- Centros de Capacitación para el trabajo) y Educación Secundaria.	- Turismo (con relación con la vitivinicultura).
Especialidad	**Curso corto**	**Duración**
- Servicios Turísticos.	- Informador Turístico.	- 196 hs.

Rol ocupacional

- Informadores y guías turísticos de Luján de Cuyo.
- Pueden desempeñarse desde su rol ocupacional en cualquier tipo de negocio prestador directo de servicios turísticos como parte fundamental del mismo, aportando los conocimientos adquiridos que le son de gran ayuda en la calidad del servicio a brindar.

Perfil Profesional

- Una persona que se dedica a la actividad turística debe presentar las siguientes características: Actitud de servicio, facilidad en la resolución de problemas, excelente expresividad, educada, con capacidad de trabajo, amable, agradable, responsable, pulcro, de presencia impecable, formal, activo, dinámico, abierto al cambio y a sugerencias, creativo, precavido, perseverante, comprometido con su

trabajo, atento, puntual, con capacidad de liderazgo, optimista, eficiente, eficaz, organizado, crítico, correcto, cálido y hospitalario etc.

Competencia General

- Para acreditar el curso corto de "Información turística", el alumno debe saber: Tratar cordialmente al viajero, solucionar las necesidades del mismo, conocer previamente el circuito turístico a visitar, ofrecer al turista la mejor oferta de la zona, reconocer la cultura vitivinícola que adquirió la provincia de Mendoza y reconocer sus zonas turísticas productivas.

- Capacidades Básicas

Para evaluar el curso, se pretende que el alumno haya adquirido las siguientes capacidades:

- Reconocer conceptos y términos generales del turismo.
- Instruir la importancia del sistema turístico básico (reconocimiento de sus cuatro elementos principales: Oferta, Demanda, Espacio Geográfico, y Operadores del mercado).
- Reconocer la zona turística de Mendoza, poniendo en valor los patrimonios naturales y culturales que estas poseen y, por ende, su cultura vitivinícola.
- Adaptar alguna de las normativas vigentes que regulan a la actividad turística.
- Instruir sobre la buena atención al huésped-turista como punto fundamental para lograr la calidad total de producto turístico que se ofrece u ofrecerá.
- Reconocer de la actividad turística como actividad dinámica, multidisciplinar y como generadora de microempendimientos.

Indicadores de logro generales

- Entender a la actividad turística como fuente generadora de trabajo y unión social.
- Saber reconocer la identidad de la población residente a través de los legados patrimoniales.
- Fortalecer la relación población residente-turista, logrando una imagen aceptable del lugar y su gente, por medio de la excelente atención.
- Fortalecer la unión de la población residente, entendiendo que lo que todos aportamos hace a la verdadera actividad turística, generadora de trabajo.

Capacidades Específicas

Unidad 1	Unidad 2	Unidad 3
Sistema turístico básico - Adaptación y apropiación de conceptos de turismo, turista y excursionista. Términos turísticos. - Conocimiento de los tipos de turismo. Formas de turismo (turismo vitivinícola). **Espacio Geográfico** - Relevamiento y apropiación de la conceptualización del patrimonio turístico y de los atractivos o recursos turísticos y la cultura del vino (relevamiento de zonas vitivinícolas de Mendoza). - Conocimiento de los beneficios que aporta el turismo. - Interpretación:	**Demanda Turística** - Adaptación e interpretación del concepto y definición. - Relevamiento de factores que determinan a la demanda. **Oferta Turística** - Conocimiento de la definición de hotelería. -Clasificación de alojamiento y tipología. - Adaptación de la gastronomía regional y otras tipologías/la vitivinicultura, historia, conocimiento de la planta de la vid, la cultura de riego y a la cosecha. Elaboración del vino	**Programación de Actividades Turísticas y Recreacionales** - Diferenciación entre actividad turística y recreación (Actividades culturales: "Vendimia", "Música clásica por los Caminos del Vino". -Conocimiento y adaptación de las cualidades para un profesional en turismo. **Operadores de Mercado** - Conocimiento de las características propias de los servicios. - Conocimiento sobre la nueva era del turismo y la satisfacción al cliente. - Creación de microemprendimientos turísticos. El turismo vitivinícola como un potencial producto. - Organización de las empresas: Definición, tipos,

Funcionamiento del sistema turístico. El turista como elemento dinámico del sistema. Principales motivos de viaje.	en sus variedades, circuito por bodegas, su relación con la actividad turística. Cata y maridaje.	clasificación, características, entorno. - Comercialización turística (Marketing). - Legislación turística. - Atención al cliente.

Organización de la Didáctica

Contenidos Conceptuales	**Contenidos Procedimentales**	**Contenidos Actitudinales**
- Sistema turístico básico. - Espacio Geográfico. - Demanda Turística. - Oferta Turística. - Programación de actividades Turísticas y recreacionales. - Operadores de Mercado.	- Reconocimiento, adecuación y producción de prácticos, notas e informes con propósitos comunicativos, perfeccionando la forma de expresión. - Deducción, comprensión y producción de vocabulario adecuado. - Participación activa con relación a los temas de la clase. - Reconocimiento y expresión de las nociones semánticas. - Investigación constante como ayuda a la interpretación de los temas dados en clase (comparación con la realidad). - Actividades diarias con el propósito de afianzar los contenidos.	- Confianza en sí mismo para resolver tareas comunicativas aplicando estrategias personales. - Respeto y aceptación de las normas para el intercambio comunicativo. - Disposición para explorar los propios estilos de aprendizaje. - Aceptación y respeto para la diversidad lingüística y rechazo de todo tipo de discriminación étnica y cultural. - Valoración de la propia identidad lingüística y cultural. - Valoración del trabajo cooperativo. - Actitudes, expresiones percibidas por el docente.
Indicadores de logro	**Instrumentos de evaluación**	**Criterios de evaluación**
- Reconocer al "Sistema Turístico Básico". - Identificar los cuatro elementos	- Evaluaciones orales diarias. - Tareas diarias, al término de cada clase. - Trabajos prácticos elaborados e investigaciones	En las evaluaciones orales diarias se toma en cuenta especialmente: - La correcta expresividad y soltura al hablar.

principales del sistema turístico. - Saber aplicar, mediante ejemplos, lo aprendido en clase sobre el contenido que forma a cada uno de los elementos del sistema turístico. Aplicar correctamente en exposiciones orales la modulación de la voz y la forma de expresividad usada. - Lograr actitud de servicio al solucionar problemas con eficacia y eficiencia. - Lograr la consolidación de un grupo mediante el trabajo en equipo. - Lograr ofrecer cordialmente al turista el mejor producto.	de cierre de temas semanales. - Trabajos escritos: Informes mensuales sobre un tema de mayor relevancia dado en el mes y un informe que integre conferencia, producto de la asimilación y relación de todos los temas vistos durante el curso.	- Contenido dado. En las tareas diarias: - Cumplimiento y puesta en valor del respeto al profesor al escuchar los temas que éste explica, para luego poder resolver las actividades a dar. En trabajos prácticos e investigaciones: - Cumplimiento en tiempo y forma. - Prolijidad y exactitud en cuanto a lo pedido en relación al tema dado. En los trabajos escritos: - Informes que integran conferencia (grupal): Oral (excelente expresividad, postura frente al público, correcta modulación de la voz, correcta introducción al tema a tratar, correcta organización de la exposición por medio del trabajo en equipo) y escrito (entrega del informe en tiempo y forma, correcta presentación, orden en importancia de contenidos y excelente ortografía, correcto y exacto contenido expuesto en el informe.

Viviana Rover

La uva y sus múltiples beneficios y aplicaciones

Fundamentación

Siendo Mendoza la cuna del cultivo de vid en el país, es de primordial importancia realizar clases referentes al vino sobre sus propiedades para la salud, a través otros productos como los de la cosmética corporal, vinoterapia y prácticas de preparación de platos de comidas con uvas.

Temática del proyecto

Se trabajó en el aprendizaje de la práctica gastronómica con distintas preparaciones dulces, saladas y agridulces, valorando los productos elaborados inéditos y creativos, de gran sabor y bajo costo. Con lo aprendido, el alumno accede al conocimiento de la historia del vino, su elaboración, las zonas vitivinícolas, propiedades, beneficios, aplicaciones, reforzando conocimientos que le permitirán desempeñarse en un futuro ámbito laboral.

Expectativa de logro

- Aprender a trabajar utilizando la uva como un elemento genuino, natural de gran valor.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Guía sobre el procedimiento a seguir y seguimiento del docente.	- Pautas y conocimientos necesarios para la optimización del proyecto.	- Interés por lo aprendido y uso del material mejorando su capacidad y entendimiento.

Destinatarios

- Alumnos de la sección de Gastronomía y participación del resto de cursos de la escuela Nº 6-006 "María S. de Thompson", de Las Heras.

Prácticas de Nivel Superior

Angelina Cassatta y Héctor Fuligna

Proyecto Winemaking

Presentación del Tema

El Proyecto Winemaking (Elaboración de vinos) fue desarrollado y aplicado con estudiantes de tercer año de la Tecnicatura en Turismo, quienes habían expresado la necesidad de conocer y aprender vocabulario específico relacionado al vino y a actividades relacionadas a éste, en lengua extranjera inglesa. Dado que vivimos en una zona vitivinícola por excelencia, es realmente incomprensible que, justamente, un futuro guía y técnico en turismo no sepa asesorar a turistas extranjeros de habla inglesa sobre esta temática, ya sea por desconocer no solo el vocabulario específico sino, lo más grave aún, por no conocer en su lengua madre sobre el vino, su elaboración, maquinarias y procesos, entre otros temas. Se procuró, en primer lugar, que los alumnos pudieran aprender en una forma sencilla, palabras comunes relacionadas al vino y a su elaboración y procesos de elaboración de vinos tintos y blancos. Para ello se elaboró, en lengua extranjera, un glosario con soporte gráfico-visual de los vocablos que no podían faltar a la hora de expresarse sobre el vino, utilizando el software Wink. El material de estudio diseñado es presentado con una portada, el concepto de elaboración de vinos y un índice a las distintas temáticas planteadas. Los temas propuestos en el material digital fueron: Conceptos sobre productos asociados con las uvas, componentes y maquinarias y, luego, una descripción del proceso de elaboración de vinos tintos y blancos.

La información por sí sola, sin la posibilidad de ser entendida y aplicada, no tiene validez, y se disipa fácilmente. Para evitar esto, el material descripto está acompañado por un paquete de actividades, interactivo y evaluativo diseñado completamente por el docente, mediante el uso del software Hot Potatoes. Las

actividades comprendidas, fueron: Relacionar una imagen con su concepto, relacionar vocablos en español con su traducción en inglés, resolver crucigramas con términos del vino en inglés siguiendo referencias, ordenar estructuras gramaticales que describen distintas etapas de la elaboración del vino, completar un texto descriptivo del vino y responder preguntas mediante opción múltiple. De esta forma, cada alumno pudo evaluar qué tanto había aprendido sobre el tema, observando la puntuación mecánica asignada en cada actividad.

Contextualización

Espacio Curricular	Carrera	Curso y número de horas semanales
- Inglés Técnico III.	- Tecnicatura en Diseño Gráfico y Publicitario.	- 3º Año. - 4 horas cátedras presenciales.

Objetivos de la Unidad Didáctica

- Internalizar en los alumnos sobre conocimientos básicos relacionados al vino y su elaboración en lengua extranjera inglesa.
- Generar interés en los alumnos sobre la importancia de la vitivinicultura en Mendoza y en el mundo.
- Contribuir al enriquecimiento de vocabulario específico en inglés.
- Integrar conocimientos gramaticales y sintácticos de la lengua extranjera inglesa adquiridos durante el cursado de la carrera.
- Activar y/o mejorar la lectura comprensiva y la habilidad de relacionar imagen, texto, conceptos, la pronunciación en inglés, la memorización y entendimiento de diversos vocablos para su posterior uso.
- Generar en el alumno curiosidad por la vitivinicultura propiciando potenciales búsquedas de información al respecto y/o capacitación.

- Sistematizar el conocimiento de la lengua extranjera e integrarlo en una dimensión comunicativa o discursiva.

Fundamentación pedagógica

Tanto el material de estudio –glosario- como el paquete de actividades persiguen, como objetivo fundamental, la comunicación adecuada en lengua extranjera inglesa tanto oral como escrita, con extranjeros de habla inglesa, sobre un tema específico –el vino-, utilizando vocabulario y estructuras correctas, a fin de poder relacionarse, informar y asesorar como función primera de un idóneo en turismo. A lo largo de los años, el idioma inglés se ha transformado en una herramienta indispensable para la apertura hacia otras culturas y fuentes del saber, propiciando la búsqueda, el análisis, la reflexión crítica y la organización de la información desde una lengua distinta de la materna. Su presencia cobra aún más importancia en el ámbito turístico en el que resulta indiscutible que un idóneo hable en inglés para poder comunicarse, relacionarse, interactuar, informar y asesorar a un extranjero.
En cuanto al vocabulario específico elegido, en este caso, el vino, sabemos que Mendoza es una zona de pleno desarrollo vitivinícola y que, en los últimos años, el turismo del vino o el enoturismo es un ejemplo de turismo temático que involucra todo lo relacionado con el vino y ha tenido un gran auge en todo el mundo, siendo una opción turística de preferencia no solo de turistas nacionales sino extranjeros, siendo la excusa ideal para poder experimentar la cultura, las tradiciones de un lugar y los distintos estilos de vida. Para poder acceder a estas experiencias es necesario poder comunicarse.

Contenidos

Contenidos Conceptuales	Contenidos Procedimentales	Contenidos Actitudinales
- Textos descriptivos. - Estructuras gramaticales: Sujeto y predicado. - Tiempos verbales. - Vocabulario específico de vinos y su elaboración, y de turismo.	- Lectura, comprensión y análisis del material de estudio. - Lectura comprensiva para identificar información nuclear y buscar datos. - Comprensión y resolución de las consignas relacionadas a los tópicos dados. - Reconocimiento y empleo de patrones gramaticales. - Identificación y uso del vocabulario adecuado de acuerdo al material de estudio. - Participación activa en situaciones comunicativas contextualizadas.	- Respeto por el docente y pares. - Respeto por el trabajo cooperativo y solidario. - Responsabilidad en el cumplimiento de tareas asignadas. - Interés y responsabilidad en la realización de las tareas asignadas. - Respeto de turnos en el intercambio comunicativo. - Trabajo cooperativo. - Participación activa en el proceso de aprendizaje. - Disposición para resolver tareas comunicativas aplicando estrategias personales.

Recursos

Mediante el software Wink se pueden realizar presentaciones digitales, interactivas y, en cierta forma, guiadas, del tema que se desea desarrollar, en lugar de presentar una serie de diapositivas como, comúnmente, se hace hoy en día para dictar un tema específico, en la que los alumnos solo son partícipes pasivos de la exposición. Se les propone tomar parte más activa con éste material digital, ya que pueden comenzar leyendo e investigando las diversas secciones que lo conforman en el orden que más les convenga o interese. Más allá de que se requiere conocer y comprender los términos más sencillos primero –y en base a ello se establece un orden en el índice-, no los condiciona a que comiencen con esa sección. Por ejemplo, si un alumno ya está interiorizado de los vocablos básicos, sencillamente puede pasar a otras secciones más avanzadas –como descripciones y textos de nivel más elevado- obviando las otras secciones. Para acceder a cada sección, el alumno cuenta con botones que

indican las funciones de avanzar, retroceder y home. En el caso del índice, nos lleva a la sección que seleccionemos. Además, cuenta con fotografías ilustrativas de los conceptos y procesos descriptos, con la posibilidad de ampliar algunas imágenes o acceder a material extra con solo hacer click sobre ellas. Un aspecto interesante de éste material es que, a pesar de que los contenidos podrían ser descargados de cualquier sitio de Internet o buscados en libros al respecto, ya están mediados por el docente, y el alumno no debe en la web. El formato del material es interactivo y puede ser abierto desde cualquier PC mediante un navegador, sin necesidad de conectarse.
Hot Potatoes es un programa que, también, se presenta en formato digital sin necesidad de conectarse, permite diseñar actividades como, por ejemplo, relacionar imágenes con conceptos, crucigramas, completar textos o frases con palabras faltantes, ordenar estructuras gramaticales, responder preguntas y ejercicios de opción múltiple. Cada actividad puede ser evaluada estableciendo un tiempo para su resolución y asignando una puntuación mecánica de acuerdo al desempeño realizado. Además, en caso de no poder completar una actividad –porque el tiempo no fue suficiente o por errores cometidos- se puede realizar, nuevamente, la actividad cuantas veces se requiera. También se pueden obtener pistas y ayudas –aunque significa la reducción del puntaje- y corroborar si las respuestas dadas hasta el momento están correctas, o no.

Evaluación

La evaluación de la presente propuesta didáctica consiste en una autoevaluación por parte del alumno, ya que se plantea como una especie de juego para propiciar el interés hacia el vocabulario seleccionado, y la integración de los contenidos del espacio curricular en el cual se lleva a cabo la propuesta didáctica. Sin embargo, para obtener resultados positivos, los alumnos deberán tener en cuenta la coherencia y sentido de lo que hayan leído y lo que vayan a completar, el correcto empleo de patrones gramaticales y el uso de vocabulario adecuado al

tópico seleccionado en la lengua extranjera inglesa.

Actividades generales

- Leer, comprender y analizar el material de estudio enviado por mail.
- En forma de debate, exponer y manifestar dudas o inquietudes sobre lo leído durante clases a fin de lograr la comprensión total del material de estudio.
- Formar grupos de trabajo para completar las actividades didácticas.
- Cada grupo volcará, en una planilla, los resultados obtenidos por cada actividad, teniendo en cuenta puntuación, tiempo requerido, números de intentos para lograr culminar cada actividad.
- Una vez concluidas las actividades se realizará una puesta en común entre todos los alumnos participantes y el docente, en donde se expondrán los resultados obtenidos, falencias, ventajas, desventajas, críticas, aportes, etc., de la experiencia vivida.

La aplicación

Se les envío vía e-mail un archivo con el material de estudio-glosario realizado en Wink-, para que lo leyeran, comprendieran y analizaran. Luego, en un debate, se expusieron las dudas o inquietudes sobre lo leído a fin de lograr la comprensión total del material. El paso siguiente fue completar el paquete de actividades -que previamente se había diseñado- en la sala de informática de la institución en forma grupal. Cada grupo recogió en una planilla los resultados obtenidos por cada actividad, teniendo en cuenta puntuación, tiempo requerido y números de intentos para culminar cada actividad. Finalmente, se realizó una puesta en común entre todos los alumnos participantes y el docente, en donde se expusieron los resultados obtenidos, falencias, ventajas, desventajas, críticas, aportes, etc., de la experiencia vivida.

Durante la realización de las actividades se vivió un clima muy distendido y ameno. Además, nos acompañó una de las coordinadoras de la carrera y se hizo partícipe activa de las actividades junto a los alumnos. Más allá de que parecían niños jugando, con aciertos y desaciertos y compitiendo entre ellos, todos realizando actividades en Hot Potatoes expresaron que se habían divertido mucho y que no se habían dado cuenta de cuánto era el vocabulario adquirido, "jugando". Fue sumamente gratificante y motivadora la experiencia para docentes y alumnos. El hecho de que todos se llevaran el paquete de actividades en pendrives a sus casas para seguir practicando y aprendiendo demuestra el interés generado en los alumnos, y no hay satisfacción más grata que ver concretada la labor y los objetivos planteados.

Los aportes realizados por los alumnos fueron todos positivos e, incluso, solicitaron se hiciera una capacitación posterior de la misma índole ya que ellos estaban egresando.

Para concluir, está claro que resulta sumamente importante la adquisición y el desarrollo de las unidades y estructuras básicas del Idioma Inglés siempre contextualizadas, en éste caso, en el ámbito del turismo del vino, mediante la utilización de software didácticos atractivos de producción propia, a fin de lograr

la competencia comunicativa a través de la reflexión de la lengua y valorando la importancia del vino en nuestra región como apertura hacia otras culturas, facilitando así la transmisión y recepción de significados.

Judith Navarro

Práctica para la Tecnicatura Superior en Enología

Curso	Asignatura	Cantidad de Horas Cátedra
- 2° Año de la Tecnicatura Superior en Enología.	Inglés Técnico II.	- 4 semanales.

Motivación

- Se muestra a los alumnos imágenes de las herramientas utilizadas en el proceso de vinificación.
- Se invita a que ellos infieran y contesten diversas preguntas utilizando el vocabulario estudiado en clases anteriores.

Práctica

- En grupos, se reparte un párrafo con una descripción en inglés de una etapa del proceso de vinificación. Se incentiva a los alumnos/as para que, aplicando sus conocimientos previos, lo interpreten y traduzcan.
- Una vez traducido dicho texto, cada grupo, con la ayuda de la profesora, explicará lo entendido de la traducción. Se espera que dicha explicación sea en inglés.
- Luego del debate, los alumnos deberán ordenar cada párrafo siguiendo la secuencia del proceso de vinificación.

Texto usado en la práctica

Harvesting and destemming

Harvest is the picking of the grapes and in many ways the first step in wine production. Grapes are either harvested mechanically or by hand. The decision to harvest grapes is typically made by the winemaker and informed by the level of sugar (called °Brix), acid (TA or Titratable Acidity as expressed by tartaric acid equivalents) and pH of the grapes. Other considerations include phenological ripeness, berry flavor, tannin development (seed colour and taste). Overall disposition of the grapevine and weather forecasts are taken into account. Mechanical harvesters are large tractors that straddle grapevine trellises and, using firm plastic or rubber rods, strike the fruiting zone of the grapevine to dislodge the grapes from the rachis. Mechanical harvesters have the advantage of being able to cover a large area of vineyard land in a relatively short period of time, and with a minimum investment of manpower per harvested ton. A disadvantage of mechanical harvesting is the indiscriminate inclusion of foreign non-grape material in the product, especially leaf stems and leaves, but also, depending on the trellis system and grapevine canopy management, may include moldy grapes, canes, metal debris, rocks and even small animals and bird nests. Some winemakers remove leaves and loose debris from the grapevine before mechanical harvesting to avoid such material being included in the harvested fruit. In the United States mechanical harvesting is seldom used for premium winemaking because of the indiscriminate picking and increased oxidation of the grape juice. In other countries (such as Australia and New Zealand), mechanical harvesting of premium winegrapes is more common because of general labor shortages.

Crushing and primary fermentation

Crushing is the process of gently squeezing the berries and breaking the skins to start to liberate the contents of the berries. Desteming is the process of removing the grapes from the rachis (the stem which holds the grapes). In traditional and smaller-scale wine making, the harvested grapes are sometimes crushed by trampling them barefoot or by the use of inexpensive small scale crushers. These can also destem at the same time. However, in larger wineries, a mechanical crusher/destemmer is used. The decision about desteming is different for red and white wine making. Generally when making white wine the fruit is only crushed, the stems are then placed in the press with the berries. The presence of stems in the mix facilitates pressing by allowing juice to flow past flattened skins. These accumulate at the edge of the press. For red winemaking, stems of the grapes are usually removed before fermentation since the stems have a relatively high tannin content; in addition to tannin they can also give the wine a vegetal aroma (due to extraction of 2-methoxy-3-isopropylpyrazine which has an aroma reminiscent of green bell peppers.) On occasion, the winemaker may decide to leave them in if the grapes themselves contain less tannin than desired. This is more acceptable if the stems have 'ripened' and started to turn brown. If increased skin extraction is desired, a winemaker might choose to crush the grapes after destemming. Removal of stems first means no stem tannin can be extracted. In these cases the grapes pass between two rollers which squeeze the grapes enough to separate the skin and pulp, but not so much as to cause excessive shearing or tearing of the skin tissues. In some cases, notably with "delicate" red varietals such as Pinot noir or Syrah, all or part of the grapes might be left uncrushed (called "whole berry") to encourage the retention of fruity aromas through partial carbonic maceration.

Producción

- Los alumnos deberán buscar en libros, revistas o Internet procesos alternativos de vinificación y escribir un párrafo explicándolos, brevemente.

Carolina Aguilar, Virginia Aramayo Mena y Lorena Gil Fain Binda

Aprender Enoturismo

Somos licenciadas en Turismo y entendemos la importancia de la vitivinicultura como parte fundamental de nuestra cultura mendocina. Estamos a cargo de los espacios EDI Turismo Rural y Turismo Alternativo del IES Nº 9-009 de Tupungato y del I.M.E.I., de Maipú, en las carreras Tecnicatura Superior en Turismo. Las clases del modelo de planificación que presentamos resultan muy amenas por el interés que demuestran los alumnos sobre este tema. Se involucran con la historia de la vitivinicultura en Mendoza, les resultan interesantes las distintas zonas vitivinícolas del país, del mundo y de Mendoza y por supuesto, es el broche de oro la hora de las visitas prácticas a las bodegas y sus degustaciones. Estamos muy contentas de poder ser parte integrante de este sistema que tiene como fin promover la cultura del vino.

Denominación del Espacio Formativo	Carga horaria semanal	Duración
- Enoturismo.	- 3 horas.	- Un cuatrimestre.

Fundamentación

El producto "Enoturismo" ha crecido con gran calidad de servicios en la provincia. Contamos con una gran cantidad de Bodegas, con renombre internacional, que ofrecen actividades muy variadas a los turistas.
Mendoza es parte de las grandes capitales del vino y, por ello, su promoción

internacional y su eje de estudio son valorizados a nivel mundial. El turismo del Vino en nuestra provincia es reconocido como "personalizado y de alta calidad en sus servicios". Se torna, entonces, primordial el dictado del espacio "Enoturismo" para especializar a los futuros técnicos en turismo en el maravilloso mundo del turismo del vino.

Objetivos

- Difundir la vitivinicultura a todos los mendocinos.
- Capacitar a los alumnos en temas específicos de interés actual.

Capacidades a desarrollar

- Desempeñarse con eficacia en la planificación, ejecución, coordinación y supervisión de la producción y prestación de servicios turísticos respondiendo a criterios de eficiencia y estándares de calidad internacional, en el marco de la legislación vigente.
- Desenvolverse con eficiencia en el asesoramiento y/ u organización de circuitos turísticos que resalten el patrimonio natural y cultural, promoviendo la concientización del respeto y protección de la naturaleza y la custodia del patrimonio cultural.
- Responsabilizarse del fortalecimiento de la identidad regional y nacional y de la defensa de los sistemas democráticos, en un marco de respeto por las idisiosincrasias locales, regionales y nacionales.
- Generar propuestas innovadoras que contribuyan al desarrollo turístico regional, promoviendo el turismo cultural, entre otros.
- Coordinar e integrar equipos de trabajo asumiendo, como agente reflexivo y pro-activo, actitudes responsables en su desempeño profesional.

Contenidos

- Historia de la Vid y el Vino. Los vinos de la antigüedad. Llegada al Nuevo Mundo. Desarrollo en Mendoza. Elaboración del vino. Distintas variedades de cepaje. Elaboración de vinos blancos. Elaboración de vinos tintos. Degustación y maridaje.

- Regiones geográficas del vino. Viejo y Nuevo continente. Grandes Capitales del Vino: Florencia. Bilbao/La Rioja, Porto, Bordeaux y Mainz (Europa), Ciudad del Cabo (Sudáfrica), Christ Church (Nueva Zelanda) y Napa Valley (California, Estados Unidos). Argentina. Norte (Valles Calchaquíes), La Rioja, Cuyo (Mendoza y San
Juan) y Patagonia (Neuquén y Río Negro). Mendoza, caminos del vino. Primera Zona o región central, Valle de Uco y Zonas Norte, Este y Sur.

- **Planificación y comercialización del Enoturismo**.

Metodología de Trabajo

- Se trabajará con material de apoyo, bibliografía seleccionada, fotocopias entregadas por el docente, DVD. Se estimulará constantemente el desempeño del alumno como investigador, sintetizador y su aptitud para la presentación de trabajos. Se trabajará sobre hechos prácticos.

Unidad	Denominación General	Contenidos	Carga horaria y Evaluación
1	**Turismo Rural**	- Importancia Territorial. Historia del Turismo Rural. Evolución. Glosario General sobre Turismo en espacios naturales. Resolución de Turismo Rural.	- 5 hs. Evaluación de proceso y de desarrollo.
2	**Valoración del Turismo en bodegas.**	**- Historia de la Vid y el Vino**. Los vinos de la antigüedad. Llegada al Nuevo Mundo. Desarrollo en Mendoza.	- 20 hs. Primer parcial de las Unidades 1 y 2.

		Elaboración del vino. Distintas variedades de cepaje. Elaboración de vinos blancos. Elaboración de vinos tintos. Degustación y maridaje.	
3	**Regiones geográficas del vino**	**- Regiones geográficas del vino**. Viejo y Nuevo continente. Grandes Capitales del Vino: Florencia. Bilbao/La Rioja, Porto, Bordeaux y Mainz (Europa), Ciudad del Cabo (Sudáfrica), Christ Church (Nueva Zelanda) y Napa Valley (California, Estados Unidos). - Argentina. Norte (Valles Calchaquíes), La Rioja, Cuyo (Mendoza y San Juan) y Patagonia (Neuquén y Río Negro). Mendoza, caminos del vino. Primera Zona o región central, Valle de Uco y Zonas Norte, Este y Sur.	- 15 hs. Evaluación de proceso.
4	**Planificación y Comercialización del Enoturismo**	- Atención al cliente. Perfil del anfitrión. Recursos humanos, formación y desarrollo profesional de todo el conjunto. Servicios. - Comercialización. Perfil del cliente y de los mercados potenciales: Nacional y extranjero. Política de precios. Costos. Comisiones.	- 20 hs. Primer parcial de las Unidades 3 y 4.

Paula Andretich

Imagen de producto, marca y empresa

Espacio	Carrera	Tema
- Comunicación Social II.	- Relaciones Humanas (RRHH) y Relaciones Públicas (RRPP).	- Imagen de producto, marca y empresa.

Objetivos de la actividad

- Reconocer y diferenciar estrategias de imagen de marca, producto y empresa valorando el aporte de cada una a los objetivos organizacionales particulares o de un sector productivo/servicios.
- Identificar imagen de producto, marca y empresa ejemplificando con casos de nuestra realidad.

Actividades

- Navegar los siguientes sitios vitivinícolas.
- Sintetizar, a partir del análisis de la información que allí sugieren: ¿Qué es principalmente lo que intentan difundir las diferentes organizaciones? ¿Por qué?
- Algunos puntos a observar: Sus pestañas, la definición organizacional, las principales actividades, los servicios que ofrecen.
- Describir, brevemente, y contextualizar, considerando información adicional de la actualidad y aquellas particularidades o indicios de los sitios.
- Leer el texto: Capriotti, Paul "Imagen de empresa. Estrategia para una comunicación integrada", Capítulo 4, El Ateneo, Barcelona, 1992 y elaborar un

cuadro comparativo con los principales conceptos presentados.

- Observar, junto al docente, diferentes publicidades presentadas para, luego, discutir j la finalidad de los diferentes anuncios e identificar la importancia del mismo para el/los anunciante/s.
- Indagar en diferentes medios otros casos donde se pueda distinguir imagen de producto, marca y empresa.

Adrián Cobos

Propuesta de mejora. Capacitación al Sector Gastronómico Mendocino

La propuesta está relacionada a incorporar un plan de capacitación en el sector gastronómico que mejore la actualidad de este y dote de conocimiento al capital humano.

Problemática

La idea surge a partir de experiencias personales en locales gastronómicos de la provincia, del país y de escuchar quejas de clientes.
Ciertos restaurantes de Mendoza como del país, seleccionan personal que no cuenta con las competencias necesarias de servicio, como el conocimiento vitivinícola otros. Estos restaurantes tampoco cuentan con programas de capacitación eficientes para modificar la realidad del sector.
Mozos con falta de conciencia de la importancia de saber todo lo relacionado a la gastronomía, por ende falta de conocimientos de servicio y falta de conocimiento de la cultura del vino.
Asimismo, esa falta de conciencia, unida a la desinformación y a la falta de recursos, dificulta la adopción de un enfoque más estratégico que permita a los mozos emprender acciones de mejora en materia de servicio y conocimiento de la cultura del vino.

Descripción de la Propuesta

Se propone la implementación de un ciclo de capacitación dirigido a mozos de la provincia, ya que la provincia recibe mucho turismo nacional e internacional.

Área Ocupacional

El Mozo / Camarero de Salón se desempeña prestando un servicio de atención al cliente en emprendimientos gastronómicos de distinta envergadura, entre otros: bares, restaurantes, confiterías, hoteles de diferentes categorías, apart hoteles y complejos hoteleros, eventos y banquetes, comedores, transporte de pasajeros terrestres, marítimos y aéreos con servicio gastronómico.

Funciones que todo mozo debería realizar bien

El mozo es la cara visible de cualquier establecimiento gastronómico. Es el encargado de hacer que el comensal viva una experiencia única. Está capacitado para actuar en la gestión de los procesos de *mise en place*, organizar las actividades del día fijando prioridades y ordenar y poner a punto el espacio de trabajo y asegurarse de contar con todos los elementos necesarios y en condiciones. A su vez, está capacitado para actuar en el post servicio, montaje y desmontaje de las mesas requeridas para la prestación del servicio gastronómico. El Mozo /Camarero de Salón acondiciona y reorganiza el área de servicio con criterios de valoración estética, adecuada componentes a las necesidades del destinatario, aplica normas de protocolo y ceremonial al momento del montaje, así como normas de seguridad e higiene en la manipulación de los elementos. Da la bienvenida y acomoda al cliente en el establecimiento, verifica si existe reservación previa y establece un acuerdo tácito con el destinatario para su acomodación en el salón. En esta función interactúa con el destinatario adecuando la oferta gastronómica a las necesidades y gustos del cliente y a la oferta disponible en el establecimiento. Asimismo, en este proceso de interacción el profesional, pone en juego la descripción de servicios al cliente tanto del establecimiento como de la localidad y región en donde se encuentra inserto. Está capacitado para presentar la oferta del establecimiento, recibir, tomar solicitudes y pedidos y atender al cliente

conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos, aplicando reglas de cortesía. En esta función el mozo maneja información relacionada con las bebidas, sus características y maridajes con los tipos de menú, composición y técnicas de cocción de los platos, coteja la existencia de sus ingredientes y disponibilidad. Está capacitado para presentar la adición respetando las normas de protocolo y cerrar el servicio de atención al cliente considerando formas de pago y su conformidad, aplicar criterios de optimización en el post servicio para agilizar la rotación de las mesas y mantener las condiciones de higiene y seguridad fijadas por el establecimiento. Debe identificar situaciones problemáticas e imprevistos, actuar en el manejo de situaciones críticas del servicio y resolver conflictos. A su vez, está capacitado para recibir, atender y resolver solicitudes, reclamos, quejas planteadas por los clientes, logrando la mayor satisfacción en los mismos.

Muchas veces encontramos mozos que no reúnen las totalidades de funciones y esto es captado por el cliente. Esto puede afectar negativamente la percepción que tiene el cliente del local, de la provincia y las recomendaciones, seguramente, no serán las mejores.

Lo ideal es que el empleador/empresario detecte cuáles son las funciones en las que está fallando su personal y las corrija por medio de la capacitación.

Es muy importante que el empleador esté al tanto de lo importante que es tener a su personal capacitado y que no vea como un gasto lo que es una inversión en servicio de calidad. Toda inversión que se haga en materia de capacitación va a ir formando al personal y los resultados se verán en la atención que se le brindará al comensal, el cual notará que está siendo atendido por una persona competente que cuenta con conocimientos. De esta manera se logrará la fidelidad del cliente y sus recomendaciones.

Fundamentación

Mediante la implementación de la capacitación se generan herramientas:

- Para la conformación de grupos de trabajo y la resolución de conflictos.
- De competitividad, pues incrementa la confianza en los clientes locales, al presentar un servicio de calidad transparente que reduce los riesgos de conflictos internos o problemas en el comportamiento de la empresa.
- De posicionamiento publicitario y valorización de marca, al mostrar una organización con valor agregado en cuanto a su servicio.
- Dinamizadoras de la actividad empresarial en un ambiente de responsabilidad social, al mejorar las condiciones de vida de los trabajadores y de los grupos de interés de la comunidad.
- Mayor lealtad de los consumidores, clientes y usuarios.
- Incremento de las ventas y la rentabilidad (la alta calidad permite, entre otras cosas, fijar precios más altos que la competencia).
- Ventas más frecuentes, mayor repetición de negocios con los mismos clientes, usuarios o consumidores.
- Un más alto nivel de ventas individuales a cada cliente, consumidor o usuario (los clientes satisfechos compran más de los mismos servicios y productos).
- Más ventas, ya que los clientes satisfechos se muestran más dispuestos a comprar los otros servicios o productos de la empresa.
- Más clientes nuevos captados a través de la comunicación boca-a-boca, las referencias de los clientes satisfechos, etcétera.
- Menores gastos en actividades de marketing (publicidad, promoción de ventas y similares): las empresas que ofrecen baja calidad se ven obligadas a hacer mayores inversiones en marketing para “reponer” los clientes que pierden continuamente.
- Menos quejas y reclamos y, en consecuencia, menores gastos ocasionados por su gestión.
- Mejor imagen y reputación de la empresa.
- Una clara diferenciación de la empresa respecto a sus competidores (aunque sean productos y servicios similares a los de los competidores, los clientes los perciben como diferentes e, incluso, como únicos).

- Un mejor clima de trabajo interno, ya que los empleados no están presionados por las continuas quejas de los consumidores, usuarios y clientes.
- Mejores relaciones internas entre el personal ya que todos trabajan, unificados, hacia un mismo fin.
- Menos quejas y ausentismo por parte del personal (más alta productividad).
- Menor rotación del personal.
- Una mayor participación de mercado.

Objetivos

A través de esta propuesta se logrará:
- Dotar de mayores competencias a los trabajadores del sector gastronómico de nuestra provincia.
- Hacer que los Empleadores/Empresarios diluciden los beneficios de capacitar a su personal.
- Brindar un servicio de calidad como anfitriones de turismo Nacional e Internacional.

Plan de capacitación Gastronómica

La propuesta podría ser más amplia y contemplar todas las funciones mencionadas anteriormente. Esta propuesta se enfocará en dos puntos mencionados en el listado de funciones:

- Descripción de servicios al cliente tanto del establecimiento como de la localidad y región en donde se encuentra inserto. Mendoza, oasis vitivinícola, Norte, Este, Alto del rio Mendoza, Valle de Uco, Sur Mendocino. Tecnología implementada en el cultivo. Historia vitivinícola de la Provincia.

- Manejo de información relacionada con las bebidas, sus características

y maridajes con los tipos de menú. El vino: cosecha, elaboración de vinos blancos, tintos y espumantes. Tipos de vinos, composición. El vestido del vino: corcho, etiqueta, cápsula. Envase: vidrio, multilaminado. Otros destinos de la uva: mosto, pasas y consumo fresco, destilación. La cultura del vino: Fiesta de la Cosecha, Fiesta Nacional de la Vendimia. Mundo de los sentidos: matices, aromas y recuerdo, el gusto, la importancia de un buen servicio, los principales cepajes y sus descriptores, variedades blancas y tintas. Vino y calidad de vida: Aval científico, sustancias antioxidantes, la vitivinicultura aliada de la calidad de vida.