

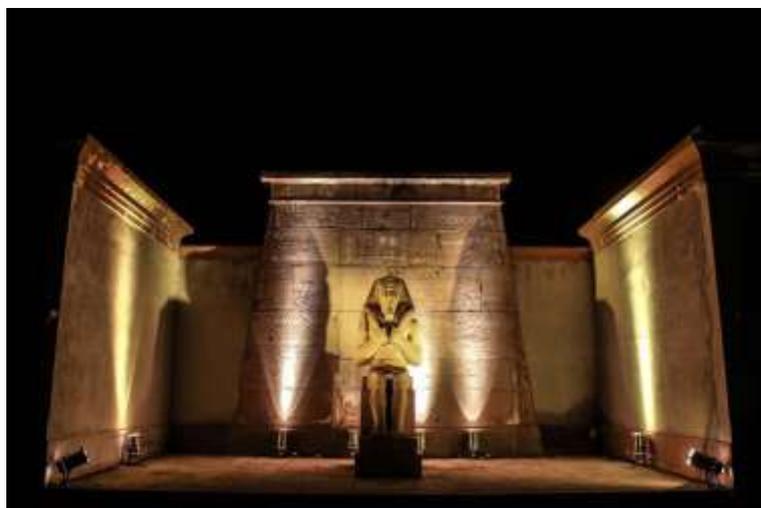


Coordinación General
de Educación Superior



El presente trabajo es producido a los fines de aprobar el curso **Memorias de la Localía 2019: HISTORIA** y para ser incorporado en el Repositorio de trabajos finales 2019.

HISTORIA DE LA BODEGA “EL FARAÓN”. ¿Está Ramsés II en General Alvear!



Integrante:

•**Nora Beatriz Vidal.**

DNI: 20.917.251

Correo electrónico: norabvidal@gmail.com

ETAPA 1

Contenido: Tema- Área temática. Núcleo Problemático

En el sur de Mendoza, en General Alvear hay una bodega que hace historia.

¿Por qué la bodega ha hecho historia y fue declarada patrimonio histórico de la Nación recientemente?



Coordinación General
de Educación Superior



“El Faraón”

Fundamentación

El presente trabajo surge por la necesidad de exponer una importante parte de la historia y cultura del departamento de General Alvear. La obra de Víctor Cremaschi, emprendedor alvearense que creó un sistema que terminó con el peligro de vida en las cubas y fue un adelantado a su tiempo. Este sistema, el cual fue patentado a nivel mundial, se desarrolla en la bodega “El Faraón”, ubicada geográficamente en el distrito Los Compartos, a 8 km de la ciudad de Gral. Alvear. Recientemente ha sido declarada patrimonio histórico nacional.

Como bodega, “El Faraón” es un referente histórico de la actividad industrial vitivinícola y su evolución tecnológica. Tal cual lo expresaran las palabras de Don Victor, “Faraón, expresión majestuosa del Egipto histórico se nos hace presente al acercarnos al monumento de acceso a esta bodega...” (Cremaschi)

La historia de la Bodega “El Faraón”, la cual nace en el año 1905 y funciona como tal hasta el 2012, cuenta en sus instalaciones con las Cubas de Vinificación Continua, patentadas a nivel mundial en el año 1948; un mural del pintor mendocino Carlos Alonso; una esfinge de Ramsés II realizada por Mariano Pagés, escultor sanjuanino y diferentes historias que valen la pena conocer y atraen a turistas locales, mendocinos, argentinos y extranjeros. Todas obras que marcan un importante legado histórico y cultural del departamento.

En los albores del año 1905, Don Anselmo Cremaschi, junto a su mujer y familia, recién llegados de Italia, inician su nueva vida en América, más precisamente en Argentina, en un departamento sureño mendocino. Allí construye la casa y una bodega, tal como era costumbre en su Italia natal, en la misma finca donde se cultivaba el viñedo.

Veinte años más tarde, Don Anselmo fallece. Por ello, su hijo Víctor Cremaschi, radicado en Chivilcoy provincia de Buenos Aires, encargado de la comercialización de los vinos de la familia, toma las riendas de la bodega “El Faraón”.

A partir de ese momento, la empresa familiar, toma un vuelo inusitado. Desde su profesión de ingeniero observa procesos en la producción que no le resultan convincentes. Como el caso de



Coordinación General
de Educación Superior



los accidentes laborales y muertes que, según su criterio, podían evitarse. Pero, había que reformular todo el procedimiento de elaboración de los vinos.

Por lo tanto, entre los años 1941 y 1943 diseña y construye nuevas cubas en la bodega, una serie de veintiocho piletas cónicas que permitieron un mejor tratamiento del mosto, eliminando las semillas y borras que otorgan al vino gustos amargos no deseados y de esta forma él logró dar una mayor higiene a y seguridad laboral en todo el proceso, mejorando, además, notablemente, la calidad de los vinos.

“Pero el paso revolucionario llegó el 9 de abril de 1948 cuando Víctor crea el Sistema de Fermentación Continua. Lo registra y lo patenta a nivel mundial, y su nuevo invento se implementa y se utiliza en bodegas hasta el día de hoy.” (Cámara de Turismo de la provincia de Mendoza, 2017) Este sistema también es conocido como “Vinificación Continua” o “Fermentación Cremaschi”) el cual permitió incorporar la tecnificación en las bodegas y posicionar a la Argentina como pionera en la termo-vinificación y concentración de mosto.

Estos datos han sido recabados a partir del presente trabajo de investigación utilizando fuentes primarias, secundarias y terciarias como decretos, artículos periodísticos, libros de texto, enciclopedias digitales, sitios web entre otros.

Planificación del proyecto:

El proyecto institucional será realizado con los estudiantes de séptimo grado de las Escuela N°1-250 “Miguel de Azcuénaga” de General Alvear. Las responsables serán las docentes a cargo de estos grados conjuntamente con profesores de áreas especiales y equipo directivo.

El trabajo en una primera parte desarrolla de manera sintetizada la historia del emblemático lugar alvearense; se hace un recorrido por la histórica bodega; se realiza la exposición de los documentos que ratifican al lugar como patrimonio cultural nacional y finalmente se da a conocer el proyecto que posiciona al lugar y al departamento desde lo turístico, apuntando al desarrollo socioeconómico departamental.

El proyecto se concretará en los meses de setiembre y octubre, en la escuela ante



Coordinación General
de Educación Superior



mencionada, con el aporte recabado a partir de la visita a la histórica bodega: “El Faraón”, ubicado en el distrito Los Compartos del sureño departamento: General Alvear.

La propuesta a visitar y conocer es recientemente declarada patrimonio histórico de la Argentina con la guía especializada de la Dirección de Turismo de la Municipalidad de General Alvear.

Se utilizarán como técnicas de investigación: entrevistas, recolección de datos de medios gráficos provinciales, uso del laboratorio de informática, lectura de artículos periodísticos.

La propuesta será monitoreada sistemáticamente, con evaluaciones parciales y una final; donde se expondrá el trabajo realizado por los estudiantes ante la comunidad educativa con la finalidad de lograr conciencia de la historia del departamento.

Objetivo general:

- Poner en valor la riqueza de la cultura local y de la histórica bodega del departamento de General Alvear.

Objetivos específicos:

- Entender el valor histórico de la bodega alvearense “El Faraón”.
- Apreciar el patrimonio cultural departamental mediante la recopilación y análisis de diferentes fuentes de información.
- Provocar el interés por la cultura local en la población y así conquistar una identidad propia como departamento para fomentar el desarrollo turístico del mismo.

Metodología:

Las actividades a desarrollar serán variadas, a saber:

•Partiendo de los conocimientos previos de los estudiantes y de los datos actuales con información de diarios mendocinos, comentar la reciente incorporación como patrimonio histórico a la emblemática bodega: símbolo de la transformación del sector del vino en Argentina durante el siglo XX.

<http://www.sitioandino.com.ar/n/290819-la-bodega-faraon-de-general-alvear-fue-declarada-monumento-historico-nacional/> <https://www.losandes.com.ar/article/view?slug=la-bodega-faraon-ya-es-monumento-nacional>



Coordinación General
de Educación Superior



<http://www.universidad.com.ar/declararon-monumento-historico-nacional-a-la-bodega-faraon>

- Intercambios de ideas.
- En el laboratorio de informática los estudiantes usarán Google Maps para ubicar la bodega “El Faraón”
- Con la profesora de Plástica dibujarán la esfinge del faraón.
- Se analizarán textos informativos y gráficos.
- Ampliar la información recabada utilizando diferentes medios de búsqueda.
- Elaborar esquemas que sintetizen los datos recabados a partir del trabajo en equipo.
- Puesta en común y toma de decisiones en cuanto a la historia de la bodega.
- Acordar el instrumento que utilizarán para comunicar lo investigado, las conclusiones y decisiones en base a lo estudiado.

Etapas (lo temporal)

Septiembre:

En la primera etapa se elaborarán las autorizaciones de salida para que los estudiantes visiten la bodega: “El Faraón”, en la segunda semana.

A mediados de ese mes se recolectará información de distintas fuentes sobre la historia de la bodega y los inicios de las Cubas de Vinificación Continua.

En la tercera semana se visitará la bodega bajo la guía de la Dirección de Turismo de la Municipalidad alveareense.

Al fin de ese mes se organizará toda la información obtenida (entrevistas, encuestas, lectura de gráficos, etc.)

Octubre:

Se producirán diferentes formatos textuales y virtuales que promuevan la historia de la vitivinicultura alveareense.

- Folletos.
- Mensajes en redes sociales.
- Presentaciones en pantalla, utilizando recursos atractivos visualmente que permitan transmitir la información de un modo claro y efectivo.



Coordinación General
de Educación Superior



•Videos. Producción audiovisual, planificando en distintas etapas, con la participación de equipos de trabajo en áreas diferentes, organizando y construyendo acuerdos entre los participantes.

- Slogans.
- Difusión de lo producido a través de diferentes medios.

Recursos humanos:

Maestras de grado, de áreas especiales, equipo directivo de la escuela N° 1-250. Personal de la Dirección de Turismo de la Municipalidad de General Alvear.

Recursos Financieros

En cuanto a los gastos se solicitará el colectivo de la Municipalidad de General Alvear para el transporte a la histórica bodega.

Impacto estimado:

Se pretende una mayor concientización sociedad local acerca de:

- La historia de la vinificación local.
- La importancia como lugar turístico.

ETAPA 2.

Clase invertida

<u>Antes de la clase</u>	<u>En clase</u>	<u>Después de la clase</u>
<p>El docente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Selecciona un artículo del diario digital Unidiversidad del día 18/07/2019 sobre la bodega “El Faraón”.•A través de un grupo de whatsapp envía el link del artículo y un cuestionario a responder.	<p>El docente:</p> <ul style="list-style-type: none">•Identifica las dificultades arrojadas en el cuestionario.•Aclara dudas.•Guía el aprendizaje a través de la historia de la bodega.•Establece tiempo individual con alumnos que	<p>El docente:</p> <ul style="list-style-type: none">•Ofrece otros recursos.•Alienta la investigación.•Revisa proyectos en acción. <p>Los estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none">•Realizan síntesis y/o presentaciones en



<ul style="list-style-type: none"> •Revisa las respuestas entregadas. <p>Los estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se familiarizan con los términos como: cubas de vinificación continua, Ramsés, Víctor Cremaschi, fermentadores a través dispositivos digitales. •Completan el cuestionario y lo envían. 	<p>lo requieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Propone la formación de equipos de trabajo para discutir e intercambiar ideas sobre el tema. <p>Los estudiantes en equipos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Analizan datos estadísticos. •Elaboran cuadros en el aula de informática. 	<p>pantalla mediante documentos compartidos. para exponer sobre los conceptos principales.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Reflexionan sobre la importancia de la historia de la vinificación del siglo XX.
--	--	--

ETAPA 3

Rúbrica para evaluar el trabajo de investigación.

•Dar a conocer a la comunidad el compromiso de la sociedad alveareense en relación a la historia de la bodega y como punto importante de turismo.

CRITERIO	AVANZADO	SATISFACTORIO	BÁSICO	INICIADO
Calidad de la información	La información está claramente relacionada con el tema y propone ejemplificación específica.	La información está claramente relacionada con el tema.	La información está relacionada con el tema.	La información tiene poco o nada que ver con el tema.
Análisis	Establece relaciones entre los datos (diferencias y similitudes). Puede hacer inferencias de los datos. Los	Establece relaciones entre los datos (diferencias y similitudes). Tiene dificultad haciendo inferencias de los datos y relacionándolo con el	Presenta dificultad estableciendo relaciones entre los datos (diferencias y	Tiene dificultad estableciendo relaciones entre los datos (diferencias y



	relaciona con el conocimiento previo.	conocimiento previo.	similitudes) y haciendo inferencias. También tiene dificultad relacionando los datos con el conocimiento previo.	similitudes). No puede hacer inferencias o relacionar los datos con el conocimiento previo.
Organización de las ideas.	Toda la información está muy bien organizada.	La información está bien organizada.	La información está organizada pero es escasa.	La información no presenta una organización clara
Conclusión	Responde a la pregunta realizada por el docente, en forma coherente y clara.	Responde a la pregunta realizada por el docente medianamente, en forma coherente y clara.	Responde a la pregunta realizada por el docente, con escasa coherencia claridad.	Aun no responde a la pregunta realizada por el docente.
Producción	Excelente presentación de lo investigado y concluido en un formato acorde y atractivo.	Presenta lo investigado y concluido de manera clara utilizando un formato acorde.	Presentación carente de información.	Presentación pobre que dificulta la interpretación.



Rúbrica para evaluar el trabajo en equipo.

CRITERIO	AVANZADO	SATISFACTORIO	BÁSICO	INICIADO
Trabajo	Trabajan constantemente y con muy buena organización.	Trabajan, aunque se detectan algunos fallos de organización.	Trabajan pero sin organización.	Apenas trabajan y no muestran interés.
Participación	Todos los miembros del equipo participan activamente y con entusiasmo.	Al menos, el 75% de los estudiantes participa activamente.	Al menos, la mitad de los estudiantes presentan ideas propias.	Sólo una o dos personas participan activamente.
Responsabilidad en la realización.	Todos los miembros del equipo comparten por igual la responsabilidad sobre las tareas.	La mayor parte de los miembros del equipo comparten la responsabilidad en las tareas.	La responsabilidad es compartida por la mitad de los integrantes del equipo.	La responsabilidad recae en una sola persona.
Dinámica de trabajo.	Escuchan y aceptan los comentarios, sugerencias y opiniones de otros y los usan para mejorar su trabajo, adoptando acuerdos.	Escuchan los comentarios, sugerencias y opiniones de otros pero no los usan para mejorar su trabajo.	Alguna habilidad para interactuar. Se escucha con atención alguna evidencia de discusión o planteamiento de alternativas.	Muy poca interacción, conversación muy breve. Algunos están distraídos o desinteresados.
Actitud del equipo	Se respetan y animan entre todos para mejorar	Trabajan con respeto mutuo y se animan entre todos para	Trabajan con respeto mutuo, pero no	No trabajan de forma respetuosa.



Coordinación General de Educación Superior



	el ambiente laboral, haciendo propuestas para que el trabajo y los resultados mejoren.	mejorar el ambiente laboral.	suelen animarse para mejorar el ambiente laboral.	
Roles	Cada estudiante tiene un rol definido y lo desempeña de manera efectiva.	Cada estudiante tiene un rol asignado, pero no está claramente definido.	Hay roles asignados a los estudiantes, pero no los desempeñan.	No se aprecia ninguna intención para asignar roles a cada miembro del equipo.

