



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA		
		Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO		028	Tecnólogo	
PLAN		2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO		220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN		41 ^a	Vitivinicultura	
MODALIDAD		-----	-----	
AÑO		-----	-----	
TRAYECTO		-----	-----	
SEMESTRE		3-4-5-6	3-4-5-6	
MÓDULO		-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA		290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA		24161	Legislación Enologia I	
		24162	Legislación Enologia II	
CREDITOS EDUCATIVOS		Legislación Enologia I-4 Legislación Enologia II-4		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----		
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales:32 cada semestre	Horas semanales: 2	Cantidad de semanas: 16 cada semestre
	Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº
				Fecha __/__/__

FUNDAMENTACIÓN

La práctica vitivinícola y enológica, se acompaña del cumplimiento de normas legales y reglamentarias que el Técnico debe saber. La plantación de un viñedo, la cosecha de uva, su ingreso a bodega, la elaboración del vino y demás productos de la uva y su comercialización - se encuentra reglamentada y controlada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura, toda esa normativa a aplicar fundamenta que se imparta en la carrera para los futuros Técnicos.

OBJETIVOS GENERALES

Dominar los conocimientos jurídicos necesarios para el desempeño y ejercicio de la profesión, cumpliendo las leyes y reglamentaciones vitivinícolas, desde la plantación del viñedo, producción, cosecha y circulación de uva hasta la elaboración y comercialización de vinos y demás productos y subproductos de la uva.

Conocer las Instituciones nacionales e internacionales que se relacionan con la vitivinicultura nacional, su funcionamiento e incidencia en la normativa uruguaya.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocimientos básicos del ordenamiento jurídico general

Analizar el funcionamiento y competencias del Instituto Nacional de Vitivinicultura y la Organización Internacional de la Viña y el Vino

Conocer todos los requisitos formales para la inscripción y funcionamiento del viñedo y la bodega

Realizar correctamente todas las Declaraciones Juradas correspondientes a viticultores y bodegueros; manejar la documentación de las empresas vitivinícolas

Controles que se realizan a viticultores y bodegueros por parte del Instituto Nacional de Vitivinicultura y consecuencia de los mismos.

Identificar situaciones y prácticas enológicas. Resolver situaciones problemáticas tanto en la producción como en la elaboración.

Conocer los requisitos necesarios de presentación del producto al comercio y consumo, tasa de promoción y control, boleta de circulación y etiquetas.

Relacionamiento con países y regiones vitivinícolas, acuerdos internacionales y regionales.

Régimen de importación y exportación de productos vitivinícolas.

Concepto y normativa nacional e internacional sobre indicaciones geográficas y denominaciones de origen en materia vitivinícola.

Conocer las consecuencias sancionatorias previstas ante las infracciones vitivinícolas.

Elaboración y comercialización de sidras.

CONTENIDOS

PRIMER SEMESTRE

Conceptos generales de derecho, las distintas normas y ordenamiento jurídico general **(1 hora)**

Organismos competentes y relacionados con la vitivinicultura. Caracteres jurídicos, estructura, funcionamientos, facultadas y responsabilidades del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI). Funcionamiento y relacionamiento con Uruguay de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) e incidencia en la normativa vitivinícola nacional **(5 horas)**

Reglamentación sobre plantación de viñedos, producción de uva, cosecha y comercialización. Concepto de viticultor y documentación correspondiente a los viñedos. Pago de la uva en tiempo y forma, derechos del viticultor para el cobro, audiencia de la uva y certificado de adeudo **(5 horas)**

Reglamentación de la Bodega y derechos y obligaciones de los bodegueros. Conceptos generales sobre las formas de organización jurídica de las Bodegas y documentación **(5 horas)**.

Elaborador particular de vino y elaboración por parte del viticultor **(1 hora)**

El vino. Diversos tipos, clasificaciones y tipificaciones. Normas legales y reglamentarias. Otros productos vitivinícolas. Vinos inaptos para el consumo **(5 horas)**

Procedimientos administrativos e inspectivos de INAVI en bodegas, vía pública y comercios **(3 horas)**

SEGUNDO SEMESTRE

Prácticas enológicas prohibidas y permitidas y sus consecuencias.

Productos prohibidos **(4 horas)**

Extracción de muestras, destinos y vigencia **(1 hora)**

Análisis de laboratorio, reiteraciones analíticas y pericias analíticas. Laboratorio de relación isotópica de masas. Incluye visita a los laboratorios de INAVI y exposición técnica. Participación de la Comisión Enotécnica Asesora **(5 horas)**

Resultados analíticos, vinos adulterados, alterados y contaminados. Vinos artificiales. Parámetros analíticos y tolerancias **(5 horas)**

Traslado y comercialización del vino, envases, etiquetas y comerciantes. El vino en vía pública. Regímenes de exportación e importación **(3 horas)**

Principales tributos, tasas que gravan la comercialización del vino y demás productos vitivinícolas. Boletas de control y circulación **(2 horas)**

Recuentos físicos y compulsas de elementos contables. Medidas cautelares e intervención general de bodega **(3 horas)**

Régimen sancionatorio. Comiso real y ficto. Cierre de Bodegas. Procedimiento administrativo, agotamiento del debido proceso. Procesos judiciales.

Sidras. Registro de Sidrerías, controles, análisis, envases, etiquetas, boletas de control y circulación, comercialización (**2 horas**)

PROPUESTA METODOLÓGICA

Clases teóricas con casos y ejercicios prácticos. Coordinación con otras materias, de forma que se acompaña la práctica y técnica con las normas legales y reglamentarias que las respaldan, así como sus consecuencias en caso de incumplimiento.

EVALUACIÓN

Esencialmente la evaluación debe tener un carácter formativo, cuya principal finalidad sea la de tomar decisiones para regular, orientar y corregir el proceso educativo. Este carácter implica, por un lado, conocer cuáles son los logros de los y las estudiantes y dónde residen las principales dificultades a la vez que permite proporcionarles los insumos necesarios para la actividad pedagógica que exige el logro del objetivo principal: que los alumnos y las alumnas aprendan.

En síntesis, toda tarea realizada por el y la estudiante tiene que ser objeto de evaluación de modo que la ayuda pedagógica sea oportuna y diferenciada.

Por otro lado, le exige al docente reflexionar sobre cómo se está llevando a cabo el proceso de enseñanza, es decir: revisar la planificación del curso, las estrategias y recursos utilizados, los tiempos y espacios previstos, la pertinencia y calidad de las intervenciones que realiza.

Dado que estudiantes y docentes son los protagonistas de este proceso es necesario que desde el principio explicitar tanto los objetivos como los criterios de la evaluación que se desarrollará en el aula, estableciendo acuerdos en torno al tema. Así conceptualizada, la evaluación tiene un carácter continuo, pudiéndose reconocerse en ese proceso distintos momentos. Es necesario puntualizar que en una situación de aula es posible recoger, en todo momento, datos sobre los procesos que en ella se están llevando a cabo.

Con el objeto de realizar una valoración global al concluir un periodo, que puede coincidir con alguna clase de división que el docente hizo de su curso o en otros casos, con instancias evaluativas de tipo escrito y que aportan a la evaluación; se sugiere, entre otras: Pruebas Escritas.

BIBLIOGRAFÍA

- Ley de INAVI y la OIV,
- Decretos y todas las reglamentaciones sobre la producción de uva y elaboración de vinos y demás productos y subproductos de la uva.
- Decretos y resoluciones sobre comercialización
- Todas las normas que integran la legislación vitivinícola y reglamentaciones, modificativas y concordantes,
- Reglamento Vitivinícola del Mercosur.
- Ley de sidras y decreto reglamentario