

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
 Dirección Técnica de Gestión Académica
 Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN		2024			
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD		Presencial			
MÓDULO		III			
UNIDAD CURRICULAR		Enología I			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

En esta unidad se promueve el desarrollo competencias asociadas a la integración de saberes del proceso general del destilado y las bebidas que se obtienen desde diferentes materias primas y procesos. Promoverá también la integración práctica de elementos técnicos y tecnológicos presentes en planta, presentando los tipos de equipos para la obtención de destilados incorporando metodología sensorial, seguridad industrial y de trabajo.

II) Resultados de aprendizaje

1. Identifica el proceso de destilado de diferentes materias primas e integra los principios en la obtención para la producción de calidad, que incorporan elementos de buenas prácticas de manejo y seguridad en el ámbito profesional, considerando la metodología de análisis sensorial aplicado.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1. Procesos de destilación.
2. Principios en la obtención de destilados.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1. Historia y origen de los destilados.
- 1.2. Bebidas destiladas a nivel mundial.
- 2.1. Principios de la destilación.
- 2.2. Equipos de destilación.
- 2.3. Productos obtenidos y composición química.
- 2.4. Higiene y seguridad en elaboración de destilados.
- 2.5. Análisis químico y sensorial del producto comercial.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla de forma presencial, modalidad teórica- práctica, fortaleciendo las instancias de laboratorio y con el empleo de las máquinas de la sala de destilación.

Por su parte, se debe priorizar el desarrollo de competencias tecnológicas asociadas a la valoración de los procesos ya que serán necesarios para la incursión en el mundo del trabajo como gestor de servicios de vinos y olivos.

En referencia a la evaluación, es fundamental abordar y conocer el proceso de aprendizaje y los caminos recorridos por el estudiante, teniendo relevancia al momento de trabajar, el error constructivo, el grado de apropiación de los saberes de cada estudiante y la toma de decisiones.

Se considera de interés abordar los procesos de desarrollo competencial desde una mirada formativa, que incorpora dispositivos que alientan la retroalimentación con instancias de autoevaluación y coevaluación, consideradas como prácticas sistemáticas que fortalecen los procesos de aprendizaje.

Cuando hablamos de evaluación nos referimos a un proceso por el cual recogemos en forma sistemática información que nos sirve para elaborar un juicio de valor en función del cual tomamos una decisión. Este tipo de evaluación procura la toma de conciencia de los estudiantes sobre su propio proceso de aprendizaje, promoviendo su responsabilidad en él, a la vez que desarrolla procesos metacognitivos al respecto (Anijovich y Cappelletti, 2017).

VI) Bibliografía

- Berglund K. A. (2004). Artisan Destilling. A guide for small distilleries. Edition 1.0.0. Electronic Edition. USA.
- De Burgos M. (2002). Arte de Destilar y Licores. ED. Facsímil de la ED. de Madrid.