

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		I			
UNIDAD CURRICULAR		Geografía Vitivinícola			
CRÉDITO EDUCATIVO		5			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3		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

Se definen los sentidos y objetivos de la unidad curricular y su aporte al perfil de egreso del curso.

La unidad curricular aporta los saberes disciplinarios de base respecto a la cuna del vino y su proyección histórica como bien cultural intangible de la humanidad. Su integración a la malla curricular se sostiene en la necesidad de adquirir los conocimientos específicos que se aplican al ámbito de formación profesional y que promoverá el desarrollo de las competencias profesionales establecidas en el Plan de carrera para el módulo 1.

II) Resultados de aprendizaje

1. Valora los inicios de la viticultura como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad e incorpora saberes técnicos, para aportar al diseño de experiencias en el rubro, recuperando legados y desafíos en el mundo actual.
2. Indaga y caracteriza elementos de la matriz productiva de los países productores de vino del viejo continente para incorporar vocabulario técnico y saberes histórico-geográficos que le permitan diseñar experiencias gastronómicas disruptivas.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Inicios de la vitivinicultura.
2. Países productores de vinos del viejo continente.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Mesopotamia donde todo comenzó.
- 1.2 Necesidad de producción y comercialización de la época.
- 1.3 Las diferentes civilizaciones y su expansión.
- 1.4 La producción en Europa actual.

2.1 Francia

2.1.1 Ubicación y características de país productor.

2.1.2 División por zonas vitivinícolas.

2.1.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.2 España

2.2.1 Ubicación y características de país productor.

2.2.2 División por zonas vitivinícolas.

2.2.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.3 Italia

2.3.1 Ubicación y características de país productor.

2.3.2 División por zonas vitivinícolas.

2.3.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.4 Portugal

2.4.1 Ubicación y características de país productor.

2.4.2 División por zonas vitivinícolas.

2.4.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.5 Alemania

2.5.1 Ubicación y características de país productor.

2.5.2 División por zonas vitivinícolas.

2.5.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.6 Hungría

2.6.1 Ubicación y características de país productor.

2.6.2 División por zonas vitivinícolas.

2.6.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

2.7 Otros países de Europa: Austria, Suiza, Grecia, Croacia, República Checa

2.7.1 Ubicación y características de país productor.

2.7.2 División por zonas vitivinícolas.

2.7.3 Denominación de origen, producción y terroir específico.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla en modalidad teórica, sobre la base de saberes aportados por el docente, en su rol de guía, en forma temporal y espacial, fomentando el análisis crítico de los casos de estudio propuestos en el desglose analítico. Desde esta perspectiva, se fomenta la inclusión de metodologías activas, donde las estrategias de enseñanza involucran al estudiante en la construcción de su propio conocimiento mediante la utilización de mapas, videos, páginas web interactivas y recorridos virtuales por diferentes regiones vitivinícolas forman parte de la incorporación y asimilación de los diferentes terroir existentes en cada país de origen con el fin de fomentar el desarrollo de las competencias profesionales recogidas en el perfil de egreso y las que el docente jerarquice del Marco Curricular Terciario.

En referencia a la evaluación, es fundamental abordar y evidenciar 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. Por tal motivo se sugiere utilizar herramientas de evaluación formativa y sumativa.

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

Beckett, F. (2001). Los estilos del vino: guía práctica para escoger un vino en función de su sabor, peso y color. España: Blume.

Clarke, O. (2003). Enciclopedia del vino: una guía alfabética de los vinos de todo el mundo. España: Blume.

Dominé, A. (2003). El vino. Alemania: Könemann.

Johnson, H., Robinson, J. (2014). El vino: atlas mundial. España: Blume.

Pozzali, M. (2023). La gramática del vino. Italia: Redacción Gribaudo.

Puckette, M., Hammack, J. (2015). Wine Folly: The Essential Guide to Wine. Estados Unidos: Penguin Publishing Group.

Grant Smith Bianchi, A., Gaubert-Turpin, J. (2024). La Carta de Vinos, Por Favor. 2a Ed.: Nuevo Atlas de Las Regiones Vinícolas del Mundo. España: CINCO TINTAS.