

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		Geografía Vitivinícola de Uruguay y la región			
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:

La unidad curricular aporta los saberes disciplinarios de base respecto al conocimiento de los países productores de vinos de la región enclavado de América del Sur, en donde se destacan sus características principales que involucran a todo el proceso productivo, así como sus principales cualidades en lo que refiere a su terroir de origen.

Teniendo en cuenta el análisis que se releva de los países productores de vinos de la región, se procede al estudio de la interacción que surge de la ubicación geográfica de Uruguay, sus orígenes vitivinícolas, sus principales características como país productor, sus diferentes estilos de vinos y así como creciente y eminente exportación al mercado exterior.

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 III.

II) Resultados de aprendizaje:

Valora la producción vitivinícola, en Uruguay y la región, e identifica las cualidades organolépticas de acuerdo al terroir, para seleccionar un producto final acorde a las necesidades del servicio.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1. PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN LA REGIÓN
2. VITIVINICULTURA EN URUGUAY

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1 Chile

- 1.1.1 Ubicación y características de país productor.
- 1.1.2 División por zonas vitivinícolas.
- 1.1.3 Características del terroir y su producción.

1.2 Brasil

1.2.1 Ubicación y características de país productor.

1.2.2 División por zonas vitivinícolas.

1.2.3 Características del terroir y su producción.

1.3 Argentina

1.3.1 Ubicación y características de país productor.

1.3.2 División por zonas vitivinícolas.

1.3.3 Características del terroir y su producción.

2.1 Uruguay

2.1.1 La llegada de la vitivinicultura al Uruguay de la mano de los primeros pioneros productores.

2.1.2 Ubicación y características de Uruguay como país productor en el mundo.

2.1.3 División por zonas vitivinícolas.

2.1.4 Características del terroir y su producción.

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 que forman parte de la incorporación y asimilación de los diferentes terroir existentes en cada país de la región así como el amplio conocimiento de las características más relevantes que hacen a Uruguay un país productor destacado en la región y reconocido por la producción de sus vinos de calidad. De esta forma se busca 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:

Adrien Grant Smith Bianchi - Jules Gaubert-Turpin. (2018). La carta de vinos por favor. Cinco Tintas.

Hugh Johnson - Jancis Robinson. (2014). Atlas Mundial del vino. Blume.

Marco Pozzali- (2021). La gramática del vino. Gribaudo.

Madeline Puckette and Justin Hammack (2015), Wine Folly, Penguin Random House LLC.

André Dominé. (2007). El Vino. Koneman.

Fiona Beckett (2001), Los estilos del vino, Blume.

Oz Clarke. (2001), Enciclopedia del vino. Blume.