

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		Inglés aplicado I			
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 __/__/____

I) Propósitos de la unidad curricular

A través de la unidad curricular Inglés Técnico, se pretende proporcionar al estudiante las competencias para insertarse en el mundo de hoy, para que éstos comprendan las distintas situaciones, resuelvan problemas y tomen decisiones. El dominio de la lengua inglesa integra una de esas competencias puesto que es el código predominante en los ámbitos laborales y/o académicos, que no sólo le permite al educando su desarrollo cognitivo, sino el mejor conocimiento de su lengua materna.

En el transcurso de la unidad curricular, se trabajarán las competencias y estrategias para comprender textos e interactuar en inglés, aspectos fundamentales para un desempeño eficaz en el mundo laboral. Por ende, esta unidad curricular cobra importancia dentro de la currícula porque permite al futuro egresado acceder a fuentes de información de su interés de primera mano, conociendo y evaluando bibliografía publicada en lengua inglesa. A su vez, amplía su horizonte de conocimientos al investigar, comprender manuales, seguir instrucciones, leer páginas web e interactuar en inglés.

En síntesis, Inglés Técnico le permitirá al estudiante fortalecer las macrohabilidades de la lengua con el fin de favorecer una comunicación de forma efectiva en contextos diversos y complejos. Las actividades que el docente desarrolle debe atender a los procesos cognitivos específicos del estudiante en relación a la lengua meta (L2): hablar, escuchar, leer, escribir y la reflexión metalingüística.

II) Resultados de aprendizaje

CE1. Incorpora la lengua meta relacionada al proceso de elaboración del vino para enriquecer las estrategias comunicativas que le permitan desempeñarse en entornos de servicios asociados al orientación. *Contribuye al desarrollo de las competencias generales del MCET: Comunicativa y lingüística; Pensamiento crítico; Científica, técnica y tecnológica; Pensamiento analítico e innovación.*

CE2. Identifica y utiliza términos y expresiones técnicas en la lengua meta referente a las diferentes variedades del vino, adquiriendo saberes para comunicar sobre las características de los diferentes variedades de vino a nivel nacional, regional e internacional. *Contribuye al desarrollo de las competencias generales del MCET: Comunicativa y lingüística; Pensamiento crítico;*

Pensamiento analítico e innovación; Trabajo colaborativo.

CE3. Identifica en la lengua meta las diferencias varietales en el proceso de cata y maridaje para comunicarse asertivamente aplicándolo al diseño de experiencias gastronómicas vinculadas al enoturismo. *Contribuye al desarrollo de las competencias generales del MCET: Comunicativa y lingüística; Pensamiento crítico; Científica, técnica y tecnológica; Liderazgo; Autonomía.*

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Winemaking process.
2. Exploring wine varieties.
3. Wine tasting and pairing.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

Competencias Específicas	Saberes Estructurantes	Saberes Asociados	Saberes de profundización
CE1	Winemaking process.	Grape harvesting and grape reception At the winery The wine bottling process	Parts of the grape and grape varieties The life cycle of a vine Effect of climate in wine Alcoholic fermentation
CE2	Exploring wine varieties.	Wine varieties Wine varieties around the world	Wines: White, Red, Sparkling, Fortified, and Cider The vinification of the white, red and rosé wine
CE3	Wine tasting	Wine tasting	How to evaluate wine Sensory evaluation of wine

	and pairing.	Wine pairing	The 4s of wine tasting Food and wine pairings Ideal service temperatures for wine How to run a proper wine service Food and wine interactions
--	--------------	--------------	---

V) Orientaciones pedagógicas

Orientaciones metodológicas específicas

Es importante destacar el docente en un rol de guía, problematizador y mediador, con el fin de promover una construcción propia del conocimiento, así como el desarrollo del espíritu crítico, reflexivo y la autonomía en los estudiantes.

Proponer y generar situaciones que para el estudiante sean diferentes y variadas permite incursionar con mayor profundidad en aquellos temas que son de su interés, teniendo en consideración aquellos conocimientos, saberes y experiencias previas. (Asunción, 2019)

Los contenidos se deben trabajar en base a saberes estructurantes. El docente diseñará y secuenciará las actividades que considere adecuadas para el logro de los objetivos del curso, teniendo en cuenta que el estudiante adquiera las competencias lingüísticas y comunicativas necesarias desarrollando habilidades comunicativas prácticas y relevantes para el entorno laboral de las industrias lácteas. El docente al enseñar deberá ser ecléctico lo que implica escoger las estrategias de enseñanza que mejor se ajusten a las necesidades e intereses de los estudiantes.

Se sugiere organizar las actividades en torno a tareas reales o simuladas que los participantes puedan encontrar en su trabajo diario como por ejemplo: redactar un informe de calidad, participar en una reunión de equipo o responder a un correo electrónico. Para esto se utilizan materiales auténticos, como manuales de instrucciones, informes técnicos o videos de capacitación relacionados con la orientación.

Orientaciones para la evaluación

Entendiendo la evaluación como el proceso desde una mirada formativa, que utiliza diversos dispositivos que fomentan la retroalimentación a través de instancias de: autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación, consideradas como prácticas fortalecen los procesos de aprendizaje.

La evaluación se realizará de acuerdo al RePaG vigente. No obstante, conviene destacar que la evaluación, concebida como parte del proceso de enseñanza y de aprendizaje, debe ser continua y fundamentalmente formativa. Se sugiere la incorporación de diferentes técnicas, instrumentos y herramientas para la recolección de información sobre los aprendizajes de los estudiantes y sus singularidades, y que permitan tomar decisiones fundamentadas al docente. Asimismo, se sugiere desarrollar las instancias de evaluación en distintos formatos.

La evaluación por competencias implica transformar la práctica educativa trascendiendo la mera internalización de los contenidos conceptuales. La competencia se desarrolla al entrar en contacto con la propia tarea, proyecto o creación. Por esta razón, no puede ser observada directamente en toda su complejidad, pero puede ser inferida del desempeño. Esto requiere pensar acerca de los tipos de actuaciones que permitirán reunir evidencia.

VI) Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA DOCENTE

Blaz, D. (2013). Differentiated Instruction: A guide for Foreign Language Teachers. Routledge.

Belcher, D. (2009) English for Specific Purposes in Theory and practice. Ann Arbor: University of Michigan.

Borcherding, Ch. (2015) The essential guide to wine, Avery.

Brown, D. (2001) Teaching by principles: An interactive Approach to Language Pedagogy, Longman.

Dudley-Evans, T, St John, M (1998) Developments in English for Specific Purposes. A multi disciplinary Approach, Cambridge.

Gray, J. and Reuter, A. Transaction Processing (1992) Concepts and Techniques, 1st edition, Morgan Kaufmann Publishers.

Gregory, G y Chapman, C. M. (2013). Differentiated Instruction Strategies: One size does not fit all. Corwin Press.

Harding, K (2007) English for Specific Purposes. Oxford.

Harmer, J (2006) How to teach English. Longman.

Larsen-Freeman, D. (1986) Techniques and principles in Language Teaching. Oxford

Lightbown, P y Spada, N. M. (2017). How languages are learned. Oxford University.

Viana, V., Pereira, A. y Sarmiento, S. (2018). Teaching English for Specific Purposes. Tesol Press.

MATERIALES PARA EL ESTUDIANTE

Jalbert, J. (2015) Wine for Beginners: The Ultimate Wine Book on Tasting, Varietals, and So Much More, For Beginners Publishing.

Jackson, R, S, (2002) Wine Tasting: A Professional Handbook, Academic Press.

Zraly, K (2018) Windows on the World Complete Wine Course, Union Square & Co.