

**ANEP****UTU****DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL**

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		II			
UNIDAD CURRICULAR		Olivicultura			
CRÉDITO EDUCATIVO		3			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 32	Horas semanales: 2		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 curricular los estudiantes desarrollan competencias técnicas y profesionales asociadas a la producción agronómica del olivo y la producción de aceite de oliva como bases y fundamentos de la operativa de este sector productivo que se desarrolla con vigor en el presente, con potencialidad para integrarse al circuito agroturístico.

II) Resultados de aprendizaje

1. Integra a su práctica los procesos involucrados en la producción agronómica del olivo para valorar las condiciones de calidad en olivares que optimizan el rendimiento, con prácticas sustentables.
2. Distingue fases y requerimientos propios de la producción industrial del aceite de oliva para la obtención de un producto de calidad, atendiendo normativa vigente y el desarrollo de estrategias que promuevan la sostenibilidad.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Producción agronómica del olivo.
2. Producción industrial del aceite de oliva.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Olivicultura en el mundo y en Uruguay.
- 1.2 Botánica y morfología.
- 1.3 Variedades utilizadas en el país.
- 1.4 Factores climáticos.
- 1.5 Factores del suelo y manejo.
- 1.6 Diseño de plantación.
- 1.7 Ciclo vegetativo y reproductivo: fructificación y producción.
- 1.8 Manejo del cultivo: plagas, enfermedades, fertilización y riego.
- 1.9 Poda.
- 1.10 Cosecha.

- 2.1- Recepción de la aceituna en la planta de elaboración.
- 2.2- Molienda.
- 2.3- Batido.
- 2.4- Separación de fases: centrifugado.
- 2.5- Filtrado.
- 2.6- Almacenamiento y fraccionamiento.
- 2.7- Manejo de los residuos: alperujo y efluentes.
- 2.8- Clasificación de los aceites.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla de forma presencial, modalidad teórica- práctica, fortaleciendo las instancias de visitas a las unidades productivas del complejo olivícola.

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

Ackerman M.N., Gorga L. Mastandrea S. Revista oficial del congreso oleícola internacional. OLIVAE n° 12.

- Barranco D., Fernandez – Escobar R., Rallo L. El cultivo del olivo. Séptima edición. Mundi Prensa. Madrid 2017

- Bernaschina Y., Alaniz S., Leoni C. El repilo, una de las principales enfermedades del olivo. Revista INIA, Uruguay 2017, n° 49 p. 33-37

- Catálogo de cultivares de olivos. INIA, boletín de divulgación n° 117, junio 2019.

- Censo de productores de olivos 2020. Serie de trabajos especiales n° 364. Ministerio de Ganadería agricultura y pesca. Uruguay.

- Ellis A.C. Calidad sensorial y fisicoquímica de aceites de oliva nacional, variedad arbequina y picual. Tesis de doctorado. Facultad de química. UDELAR

- Fourment M.M.; Politi A. Caracterización fenológico – reproductiva de tres variedades de olivo (*Olea Europea L*) en la región sur del Uruguay. Tesis de grado, Facultad de Agronomía, UDELAR

- Grompone M.A., Villamil J. Aceite de oliva: De la planta al consumidor. Volumen 1 y 2. Editorial Hemisferio Sur 2013.

- Jornada de divulgación: Resultados experimentales en olivos. Inia Las Brujas. Serie de actividades de difusión n° 626.

- Leoni et al. Manual para la identificación de las principales enfermedades y plagas del olivo. Boletín de divulgación n° 102. Inia. Las Brujas.

- Medina G. Efecto del riego de verano sobre el crecimiento vegetativo de los cultivares de olivo Arbequina y Frantoio. Tesis de grado. Facultad de Agronomía. UDELAR

- Puppo L. Determinación de las necesidades hídricas del olivo mediante lisimetría. Tesis doctoral. Facultad de Agronomía. UDELAR.

- Resultados del censo nacional de olivos 2023. Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca. Uruguay.