

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			
SEMESTRE/ MÓDULO		I			
UNIDAD CURRICULAR		Viticultura 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

La unidad curricular aporta los saberes disciplinarios de base en el área de producción de la especie *Vitis*. Su integración a la malla curricular se sostiene en la necesidad de adquirir los conocimientos específicos que se aplican al ámbito de formación profesional.

Se promueve el dominio metodológico y técnico de los factores que inciden en la producción de uvas y su posible destino, como forma de maximizar la eficiencia.

Podrá de esta manera identificar, planificar y administrar criterios técnicos básicos de manera eficiente desde el punto de vista económico, sustentable en el tiempo y explicativo a la hora de ofrecer el servicio.

II) Resultados de aprendizaje

- 1) Identifica y aplica manejos en el cultivo de la vid, comprendiendo la estructura de la planta *Vitis* a partir de una mirada integral para relacionarlo con el ecosistema vitícola y evidenciar cómo afecta la calidad de la fruta y posterior destino de elaboración de productos a emplear en el servicio.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Cultivo de la vid desde la uva a su conversión en vino

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Características y organización de *vitis vinifera*.
- 1.2 Factores permanente y variables en la instalación de un viñedo.
- 1.3 Mantenimiento de un cultivo de vid.
- 1.4 Ciclos vegetativo y reproductivo, incidencia de estos en la madurez de la uva, el vino y el servicio
- 1.5 Estructura y organigrama funcional de bodega

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla en modalidad teórica- práctica, sobre la base de saberes compartidos por el docente, en rol de guía, en forma temporal y espacial, empleando el viñedo escolar. Se construye una metodología activa, donde las estrategias de enseñanza involucran al estudiante en la construcción de su propio conocimiento.

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

- Blouin J. ,Guimberteau G. Maduración y Madurez de la Uva. (2004). Madrid. Editorial. Mundi Prensa.
- Hidalgo L. Poda de la Vid. (2003). 6ta. Ed. Madrid. Editorial Mundi Prensa.
- INAVI, Instituto Nacional de Vitivinicultura. Recuperado de: <https://www.inavi.com.uy/>
- Reynier A. Manual de Viticultura. (1989). 4ta. Ed. Madrid. Editorial Mundi Prensa.