

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		Francés aplicado II			
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 espera que el estudiante se desempeñe en la lengua meta en el ámbito profesional relativo al mundo de los aceites de oliva. Esto implica, producir y comprender mensajes de manera básica. Al mismo tiempo, se propone que el curso propicie en el estudiante el desarrollo de competencias para identificar las diversas situaciones comunicativas. Al pensar la comprensión como un acto de significación, se comprometen en ello los distintos niveles de análisis que la lengua implica. Al tratarse de una lengua extranjera la visión intercultural del uso de la lengua cobra especial relevancia.

II) Resultados de aprendizaje:

1. Incorpora saberes comunicativos y pragmáticos de la lengua francesa relacionada al proceso de elaboración de aceite de oliva para enriquecer las estrategias comunicativas que le permitan desempeñarse en entornos de servicios asociados a la orientación.
2. Identifica, reflexiona y evalúa en lengua francesa los diferentes componentes del mundo profesional del olivo, como el proceso de degustación y maridaje, para comunicarse asertivamente y contribuir al diseño de experiencias gastronómicas vinculadas al oleoturismo.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1. Mundo del olivo.
2. Mundo profesional.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

	<u>Saberes comunicativos y pragmáticos</u>	<u>Saberes lingüísticos</u>	<u>Saberes culturales e interculturales</u>
1 - Mundo del olivo	• Descripción de un campo (olivar), un árbol (olivo), un fruto (aceitunas) • Talla de los olivares, mantenimiento y fertilización del suelo. • Degustación de aceites de oliva vírgenes: análisis sensorial aplicado a los aceites de oliva vírgenes. • Fabricación de un aceite de oliva virgen: del árbol a la botella, de la oliva al aceite • Calendario de trabajo en el olivar. • Distinción de los atributos de los aceites de oliva virgen y extra virgen. • Defectos de un aceite de oliva. • Fabricación de jabones con aceites de oliva.	• Campo léxico de la olivicultura y de la oleicultura. • Vocabulario de degustación sobre el perfil organoléptico de un aceite. • Expresión de la obligación, de la necesidad: « Il faut »/ « Il est nécessaire »/ « On doit » + infinitivo, también en su forma negativa. • Expresión de la comparación: superioridad, igualdad e inferioridad • Adjetivos calificativos en género y número II. • Colores y matices II. • Presente indicativo e imperativo de los verbos más utilizados en este campo de acción específico. • Futuro próximo y futuro simple de los verbos más utilizados en este campo de acción específico.	• <i>Terroirs</i> oleícolas europeos y de Francia • Actividad oleícola uruguaya y regional. • AOP (Apelación de Origen Protegido, por su sigla en francés) en Francia • Principios de reglamentación (COI , Consejo Oleícola Internacional) y categorías comerciales (etiquetado).
2 - Mundo profesional	• Descripción de un vino: propiedades,	• Campo léxico relacionado a los	• Maridajes en Francia y en

	colores, aromas. • Atributos de los aceites de oliva. • Recomendación de un maridaje. • Formularios con relevamiento de datos. • Presupuesto: lectura y elaboración. • Procesos de importación, exportación, almacenamiento y comercialización de vinos y aceites. • Currículum vitae.	espacios, las herramientas, los roles y etapas vinculados al mundo profesional de los vinos y aceites de oliva. • Expresión de consejos (<i>vous pouvez, il est conseillable de</i>, etc.). • Les articles partitifs.	Uruguay. • Generalidades acerca de los quesos franceses. • Acercamiento a la historia de la producción de vinos y olivas en Europa y América. • Modelos empresariales y tipos de emprendimiento.
--	---	--	--

V) Orientaciones pedagógicas

Este programa es un mapa de ruta que orienta al docente en el acompañamiento de sus estudiantes para alcanzar las competencias requeridas en esta formación transversal: Francés aplicado. Por la variedad de saberes involucrados en esta propuesta, el docente deberá jerarquizar en cada unidad aquellos saberes estructurantes con mayor pertinencia y relevancia para el grupo, desde los cuales hará foco para promover el desarrollo de las competencias implicadas en el perfil de egreso de los estudiantes. Una vez realizada la jerarquización, se espera que pueda vincular los saberes de forma tal que unos sirvan de punto de foco para aproximar a los otros, sin olvidar que la formación concibe al aprendizaje como un proceso en espiral ascendente no lineal.

Cada módulo se construye sobre la base del diálogo simultáneo con otras formaciones que la propuesta Gestión de vinos y aceites de oliva contiene, y al mismo tiempo, pretende responder a la consigna metodológica propuesta por el Marco Curricular Nacional para la Educación Terciaria (MCNT-ANEP, 2023) considerando que “La educación en ámbitos de trabajo pasa por una concepción sistémica del proceso formativo. Requiere una interacción permanente entre todos los actores vinculados”(p.59).

Los ejes temáticos que dan nombre a las unidades que componen cada módulo hacen posible “Articular el conocimiento desde las áreas, a través del trabajo colaborativo,

integrando los aprendizajes de los estudiantes,” (Marco curricular nacional para los cursos terciarios, p. 65).

En cuanto a la organización del programa, cada unidad se presenta en base a tres dimensiones de saberes estructurantes, desagregados en su descripción pero que se conciben como dimensiones del saber a enseñar: el uso especializado del Francés para el mundo profesional de la gestión de los vinos y los aceites de oliva.

Se propone un abordaje de la formación con enfoque metodológico **comunicativo-accional** en línea con el Marco común europeo de referencia para las lenguas). En tal sentido, se busca que la propuesta pueda “promover la independencia del pensamiento, el juicio y la acción asociada a la responsabilidad del saber-hacer social” (Conseil de l’Europe, 2021). El MCERL concibe al usuario de una lengua como actor social que debe hacer tareas, no meramente lingüísticas. Las actividades de lengua se inscriben en acciones en un contexto social que les da plena significación. En este caso, un saber-hacer social vinculado al mundo profesional de la “Gestión de los vinos y los aceites de oliva”.

Se adhiere al principio establecido por el MCNT de que hay tarea en la medida en que el sujeto moviliza estratégicamente las competencias de las que dispone para lograr un resultado determinado. Se promueve una evaluación formativa y no únicamente sumativa donde la tarea es, al mismo tiempo, una herramienta de aprendizaje y de evaluación que da lugar al trabajo colaborativo e interdisciplinar. La perspectiva accional toma así en cuenta los recursos afectivos, cognitivos, volitivos y el conjunto de capacidades que posee y pone en juego este actor social para ejecutar su tarea.

Es importante la utilización de materiales y situaciones auténticas que aseguren el vínculo estrecho entre la lengua como objeto de aprendizaje y el mundo profesional en el que estará inmerso el estudiante, considerando la propuesta para un extenso y variado universo de estudiantes.

El docente deberá considerar en cada unidad las actividades de recepción y producción que podrán vincularse a los saberes estructurantes así como, los géneros discursivos más pertinentes para cada caso. Los mismos se dejan a consideración del responsable del curso, esperando que pueda responder a las necesidades e intereses de los estudiantes y a la actividad interdisciplinar generada por el intercambio con los docentes de las otras unidades curriculares, con las cuales deberá coordinar para generar una propuesta pertinente.

VI) Bibliografía:

Arboriculture et viticulture -France Travail. Recuperado de: <https://candidat.pole-emploi.fr/metierscope/fiche-metier/A1405/viticulteur-viticultrice>

Amouretti, M. y Comet, G. (1998). *Le livre de l'olivier*. Paris: Edisud.

Anginot, P. y Isler, F. (2003). *L'olive*. Paris: Éditions Libris

Bajtin, M. (1979). *Estética de la creación verbal*. Uruguay: Siglo XXI.

Bencini, V. et. al. (2015). *En cuisine et en salle*. Paris: CLE International.

Boulangier, P. (1994). *Mémoires du savon de Marseille*. Paris: Editions Equinoxe.

Conseil de L'Europe (2021). *Cadre européen commun de référence pour les langues : apprendre, enseigner, évaluer - Volume complémentaire*. Paris: Éditions du Conseil de l'Europe, Strasbourg.

Cuq, J. y Gruca, I. (2017). *Cours de didactique du français langue étrangère et seconde* (4^e ed.). Reino Unido: Presses universitaires de Grenoble.

Déguster et valoriser les Huiles et les Olives - Université du Vin. Recuperado de: <https://universite-du-vin.com/formations/deguster-et-valoriser-les-huiles-et-les-olives/>

Fabriquer du Savon à l'Huile d'Olive (À froid) - Recuperado de: <https://www.facebook.com/madbearnature/videos/-fabriquer-du-savon-%C3%A0-lhuile-dolive-%C3%A0-froid/222557009315410/>

Huiles et Olives - Recuperado de: <https://huiles-et-olives.fr/>

Ledrole, R. (2003). *L'olivier pas à pas: de la plantation à la récolte, un carnet pratique pour cultiver l'olivier*. Paris: Edisud

Les métiers autour de l'olive - Parcours métiers. Recuperado de:
<https://www.parcoursmetiers.tv/video/14970-les-metiers-autour-de-lolive>

Mangiante, J. (2006). *Français de Spécialité ou français sur objectifs spécifiques*. Paris: Hachette.

Mangiante, J. y Parpette, C. (2004). *Le Français sur Objectifs Spécifiques : de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours* (6^e éd.). Paris: Hachette.

Oliviers & Huile d'Olives - Recuperado de:
<https://espace-oliviers.com/ecrits-et-bibliographie-sur-lolivier>

Quel amateur de vin êtes-vous ? - La revue du Vin de France. Recuperado de:
<https://www.larvf.com/,tests-et-quiz,13226.htm>