

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		II			
UNIDAD CURRICULAR		Viticultura II			
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 __/__/____

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular aporta los saberes disciplinarios de base en el área de transformación de un producto primario a uno industrializado. 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 2.

Se promueve el dominio metodológico y técnico de diferentes procesos de vinificación en función de la madurez de la uva. Podrá de esta manera identificar, planificar y administrar recursos de manera eficiente desde el punto de vista económico y de la seguridad alimentaria asociados a los servicios que gestionará.

II) Resultados de aprendizaje

1. Construye una visión integral y autónoma sobre procesos de vinificación y las buenas prácticas de manufactura para la obtención de un producto de consumo humano, respetando requerimientos legales establecidos por I.N.A.VI y O.I.V.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Vinificaciones

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1. Vinificación tradicional y alternativa de vinos tintos y blancos.
- 1.2 Otras Vinificaciones. Licorosos, gasificados y mistela.
- 1.3 Consecuencias técnicas de elaboraciones, del vino y otros, que condicionan el servicio.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla en modalidad teórica- práctica, sobre la base de saberes aportados por el docente, en su rol de guía, en forma temporal y espacial, empleando la bodega escolar y otras privadas, en salidas didácticas.

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 para 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 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:

Anijovich R. y Cappelletti G., 2017. La Evaluación como oportunidad

Hidalgo J. Tratado de Enología T I, TII.2003. Madrid. Editorial Mundi Prensa

Hidalgo J. Tratado de Enología T1, T2. 2011. 2da. Ed. Madrid. Editorial Mundi prensa.

INAVI, Instituto Nacional de Vitivinicultura.

<http://www.inavi.com.uy>

Peynaud E. Enologia Practica. 1996. 3er Ed. Madrid. Editorial Mundi Prensa.