



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	028	Tecnólogo	
PLAN	2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO	220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN	41A	Vitivinicultura	
MODALIDAD	-----	-----	
AÑO	-----	-----	
TRAYECTO	-----	-----	
SEMESTRE	1	1	
MÓDULO	-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA	290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA	14301	Enología I	
CREDITOS EDUCATIVOS	13		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR	-----	-----	
MODALIDAD DE APROBACIÓN	-----	-----	
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 128	Horas semanales: 8	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº Acta Nº
			Fecha __/__/__

FUNDAMENTACION

El Curso está estructurado de manera de acercar al estudiante a los conceptos básicos de la dinámica de madurez de la uva y consecuencias en el tipo de vino a obtener. Esto le permitirá al estudiante tomar decisiones con fundamento técnico y profesional al momento de encarar una vendimia y presupuestar transformaciones dentro de la bodega.

Aplicar, visualizar, conceptos teóricos en los procesos de elaboración de diferentes tipos de vinos. Que el alumno comprenda y participe en forma activa en todas las operaciones técnicas que se realizan en la bodega. Adquirir destreza en las tareas prácticas.

OBJETIVOS GENERALES

Ofrecer a los estudiantes las herramientas conceptuales que le permitan comprender los procesos de maduración de la uva.

Aportar a los estudiantes conceptos científicos de los fenómenos de transformación previos a la fermentación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Comprender la evolución de los parámetros analizados en la uva.
- Decidir la fecha de cosecha en función de la evolución de índices de cosecha.
- Adquirir nociones sobre los diferentes productos de la uva
- Visualizar los elementos centrales para la elaboración del vino
- Entender el marco legal en función del objetivo de producción.

CONTENIDOS

TEORICO

1-Composicion de la uva y madurez (20hs)

1.1. Composición de la uva en la madurez

1.2. Transformaciones de la uva en la madurez

1.3. Índices de madurez. Decisión de cosecha.

1.4. Incidencia de distintos factores en la madurez

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

2-La vendimia (12hs)

- 2.1. La cosecha y el transporte de la uva
- 2.2. La recepción. Despalillado y estrujado
- 2.3. Tratamiento del mosto y correcciones.
- 2.4. Corrección de la acidez del mosto. Acidificación y desacidificación.
- 2.5. Corrección del contenido de azúcar. La mejora de la uva por sobremaduración.

3- Procesamiento de la uva y el mosto. (12hs)

- 3.1. Fenómenos prefermentativos
- 3.2. Formación de alcoholes y aldehídos C6. Oxigenasas.
- 3.3. Oxidorreductasas. Tirosinasa y lacasa.
- 3.4. Enzimas pectolíticas
- 3.5. Glycosidasas
- 3.6. Proteasas.
- 3.7. Uso de preparados enzimáticos comerciales en la vinificación. Beneficios y problemas.

4-Manejo de la fermentación alcohólica. (20hs)

- 4.1. Levaduras, requerimientos, condiciones para el desarrollo.
- 4.2. Proceso de la fermentación alcohólica, seguimiento y control.
- 4.3. Productos primarios y secundarios. Efecto en el vino terminado
- 4.4. Problemas en la fermentación en la fermentación alcohólica. Causas, consecuencias, intervención.

PROPUESTA METODOLOGICA

Los instrumentos metodológicos que serán utilizados durante el curso se adecuarán a las temáticas tratadas y el nivel de profundidad en el tratamiento de las mismas.

- Presentaciones expositivas
- Lectura/análisis de artículos técnicos.
- Revisión de bibliografía ampliatoria.
- Relevamiento de datos sobre situaciones reales.
- Resolución/discusión individual y en equipos de ejercicios prácticos.
- Pruebas parciales escritas conceptuales y de resolución de situaciones problema.

EVALUACION

El Sistema de Evaluación incluye diversas herramientas a saber:

- Pruebas parciales escritas centradas en aspectos teórico-conceptuales y/o resolución de situaciones problema y/o interpretación de información.
- Ejercicios de aplicación –para resolución en clase- en forma individual/subgrupal;
- Ejercicios de aplicación –para resolución fuera de aula- que complementan a los aspectos teóricos/aplicados vistos en clase
- Atención/Participación en clase.
- Examen

PRÁCTICO

CONTENIDOS

- Reconocimiento de las diferentes secciones de bodega: recepción, molienda, fermentación, prensado, etc. (6hs)
- Preparación de equipos para vinificación, recipientes de fermentación.
- Higiene, acondicionamiento (6hs)
- Vendimia (6hs)
- El estudiante recién ingresado no tiene aún los conocimientos teórico prácticos como para asumir responsabilidades participa en la medida que el docente considere oportuno con el fin de familiarizarse en:
 - Recepción y molienda
 - Encubado de la vendimia
 - Análisis inmediatos
 - Empleo de anhídrido sulfuroso en vendimia.
 - Control de densidad y temperatura.
 - Remontajes, correcciones, preparación y siembra de levadura.
 - Descubes y prensado de orujos.
- Trasiegos y fraccionamiento de vinos.(8hs)
- Recepción, almacenamiento y lavado de envases.(6hs)
- Clarificación de vinos y/o mostos.(4hs)
- Armado y puesta en marcha de distintos tipos de filtros.(6hs)
- Etiquetado y acondicionamiento de botellas para el expendio. (8hs)
- Control de fermentaciones primarias.(4hs)

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Limpieza y desinfección de recipientes vinarios.(6hs)
- Corrección de S02 en vinos.(4hs)

PROPUESTA METODOLOGÍA

- Clases prácticas en la bodega.
- Participación de los estudiantes en los trabajos prácticos en la bodega.

EVALUACION

Esencialmente la evaluación debe tener un carácter formativo, cuya principal finalidad sea la de tomar decisiones para regular, orientar y corregir el proceso educativo. Este carácter implica, por un lado, conocer cuáles son los logros de los y las estudiantes y dónde residen las principales dificultades a la vez que permite proporcionarles los insumos necesarios para la actividad pedagógica que exige el logro del objetivo principal: que los alumnos y las alumnas aprendan.

En síntesis, toda tarea realizada por el y la estudiante tiene que ser objeto de evaluación de modo que la ayuda pedagógica sea oportuna y diferenciada.

Por otro lado, le exige al docente reflexionar sobre cómo se está llevando a cabo el proceso de enseñanza, es decir: revisar la planificación del curso, las estrategias y recursos utilizados, los tiempos y espacios previstos, la pertinencia y calidad de las intervenciones que realiza.

Dado que estudiantes y docentes son los protagonistas de este proceso es necesario que desde el principio explicitar tanto los objetivos como los criterios de la evaluación que se desarrollará en el aula, estableciendo acuerdos en torno al tema. Así conceptualizada, la evaluación tiene un carácter continuo, pudiéndose reconocerse en ese proceso distintos momentos. Es necesario puntualizar que en una situación de aula es posible recoger, en todo momento, datos sobre los procesos que en ella se están llevando a cabo.

Con el objeto de realizar una valoración global al concluir un periodo, que puede coincidir con alguna clase de división que el docente hizo de su curso o en otros casos, con instancias evaluativas de tipo escrito y que aportan a la evaluación sumativa, se sugiere, entre otras:

- Evaluación de presentaciones orales e informes escritos
- Calificación del trabajo en equipo
- Actitud del alumno y aportes que realiza para el desarrollo de la clase.
- Asiduidad y puntualidad.
- Preocupación manifestada por el alumno para obtener, analizar y sintetizar información de búsqueda

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

solicitada por el docente y /o como aporte espontáneo.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I,II,III,IV,V,VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFIA

Hidalgo Togoeres, j (2011) ; Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.

J .Suárez Lepe (1992). Microbiología Enológica, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

RibereauGayon, P – Dubourdieu D. – Doneche B. – Lonvaud A (2003) .Tratado de Enología Tomo 1:
Microbiología del Vino - Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

RibereauGayon, P. – Glories, Y. – Maujean, A. – Dubourdieu, D (2003). Tratado de Enología Tomo 2:
Química del Vino, Estabilización y tratamientos. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA		
		Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO		028	Tecnólogo	
PLAN		2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO		220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN		41A	Vitivinicultura	
MODALIDAD		-----	-----	
AÑO		-----	-----	
TRAYECTO		-----	-----	
SEMESTRE		2	2	
MÓDULO		-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA		290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA		14302	Enología II	
CREDITOS EDUCATIVOS		13		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----		
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales:128	Horas semanales: 8	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº
				Fecha __/__/__

FUNDAMENTACION

El Curso proporciona al estudiante los conocimientos técnicos básicos necesarios para la elaboración tradicional de vinos tinto, blanco y rosado.

Esto le permitirá tomar decisiones respecto a elaborar un vino en función de las cualidades de la materia prima, proceder al agregado de insumos enológicos comerciales y propiciar fermentaciones óptimas para la estabilidad del vino. Aplicar conceptos teóricos en las tareas usuales de bodega. Garantizar un producto estable y de calidad al consumidor.

OBJETIVOS GENERALES

- Comprender los principales procesos involucrados en la vinificación.
- Comprender y aplicar las técnicas usuales en bodega
- Manifestar una actitud crítica en las actividades del curso, interpretando resultados de experiencias en microvinificaciones y de la bibliografía.
- Contemplar las normas de seguridad, higiene y conservación del medio ambiente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Analizar correcciones del mosto en función del vino a obtener.
- Lograr una visión integral del proceso de vinificación.
- Resolver problemas de paralización de la fermentación alcohólica.
- Entender el marco legal en función del objetivo de producción.

CONTENIDO

TEORICO

1-Operaciones comunes de las diferentes vinificaciones (12hs)

1.1-Las vinificaciones. Procedimientos

1.2-Sulfitado

1.3-Levadurado

1.4-Control de la temperatura

1.5- Sanitización en bodega

1.6-Control de la fermentación. Paradas de fermentación. Formación de aromas sulfhídricos.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

2-Producción de vinos tintos (16hs)

2.1-Generalidades

2.2-Tratamiento mecánico de la uva. Recepción, despalillado, estrujado.

2.3-El encubado. Bombas de transporte del mosto.

2.4-Características y tipos de recipientes para la fermentación.

2.5-El remontaje y la aireación del mosto.

2.6-La maceración. Incidencia del tiempo, remontaje, temperatura, etc.

2.7-El descube y prensado de los orujos.

2.8-Vinificaciones alternativas. Aspectos generales.

3-Producción de vinos blancos (14hs)

3.1-Generalidades

3.2-La extracción del mosto. El desfangado, incidencia en la composición del vino.

3.3-Manejo de la fermentación. Temperatura.

3.4-Vinificaciones alternativas. Aspectos generales

4-Producción de vinos rosados (6hs)

4.1-Generalidades

4.2-Características de un vino rosado y clarete.

5- Tecnología (8hs)

5.1- Evolución y condiciones sociales, económicas y culturales

5.2- Diversidad y calidad

5.3- La estrategia de terroir // El vino, reflejo de cultura y civilización

5.4- Diversificación de productos

6-Gestión de la calidad (8hs)

6.1- Buenas prácticas de manufactura

6.2- Destino de restos vitivinícolas

6.3- Efluentes vitivinícolas, Concepto, procedimientos de tratamientos.

PROPUESTA METODOLOGIA

Los instrumentos metodológicos que serán utilizados durante el curso se adecuarán a las temáticas tratadas y el nivel de profundidad en el tratamiento de las mismas.

- Presentaciones expositivas

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Lectura/análisis de artículos técnicos.
- Revisión de bibliografía ampliatoria.
- Relevamiento de datos sobre situaciones reales.
- Resolución/discusión individual y en equipos de ejercicios prácticos.
- Pruebas parciales escritas conceptuales y de resolución de situaciones problema.

EVALUACION

El Sistema de Evaluación incluye diversas herramientas a saber:

- Pruebas parciales escritas centradas en aspectos teórico-conceptuales y/o resolución de situaciones problema y/o interpretación de información.
- Ejercicios de aplicación –para resolución en clase- en forma individual/subgrupal;
- Ejercicios de aplicación –para resolución fuera de aula- que complementan a los aspectos teóricos/aplicados vistos en clase
- Atención/Participación en clase.
- Examen

CONTENIDOS

PRÁCTICO

- Trasiegos y fraccionamientos de vinos. (4hs)
- Filtración y envasado.(4hs)
- Estabilización microbiológica y física química de los vinos.(4hs)
- Trabajos diversos a elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.(8hs)
- Recepción, almacenamiento y lavado de envases. (8hs)
- Elaboración y envasado de moscato espumante.(12hs)
- Cortes de vinos.(8hs)
- Alcoholizaciones de vinos.(4hs)
- Edulcoración de vinos con sacarosa, stevia y mosto concentrado.(8hs)
- Elaboración de espumoso natural método Champenoise (tiraje).(4hs)

PROPUESTA METODOLOGICA

El curso se desarrollará en base a clases expositivas e interactivas, complementadas con talleres de discusión sobre problemáticas planteadas por los docentes, que permiten aplicar los diferentes conceptos adquiridos en las exposiciones teóricas.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

Cada clase inicia con un punteo teórico de los conceptos más importantes de cada técnica analítica y en las técnicas más complejas, el docente realizara la demostración de la misma, antes de que la realicen los alumnos.

Cada estudiante realizara en forma individual o grupal la práctica (de permitirlo la cantidad de material o instrumental). En cada clase se informaran los resultados analíticos obtenidos a través de una ficha de práctico.

Al finalizar la práctica se discuten los resultados analíticos obtenidos por los diferentes alumnos, se comparara la precisión y la exactitud de los resultados, así como diferencia de resultados analíticos obtenidos por diferentes métodos. Se realiza un estudio de los resultados de los conocimientos transversales, con los enfoques correspondientes.

La interdisciplinaridad es parte importante de esta asignatura, por lo cual algunas de las prácticas se realizaran en conjunto con otras asignaturas, en las cuales se esté trabajando la misma temática: Enología Práctico, Viticultura Practico, Análisis Sensorial, Química Enológica.

EVALUACION

Esencialmente la evaluación debe tener un carácter formativo, cuya principal finalidad sea la de tomar decisiones para regular, orientar y corregir el proceso educativo. Este carácter implica, por un lado, conocer cuáles son los logros de los y las estudiantes y dónde residen las principales dificultades a la vez que permite proporcionarles los insumos necesarios para la actividad pedagógica que exige el logro del objetivo principal: que los alumnos y las alumnas aprendan.

En síntesis, toda tarea realizada por el y la estudiante tiene que ser objeto de evaluación de modo que la ayuda pedagógica sea oportuna y diferenciada.

Por otro lado, le exige al docente reflexionar sobre cómo se está llevando a cabo el proceso de enseñanza, es decir: revisar la planificación del curso, las estrategias y recursos utilizados, los tiempos y espacios previstos, la pertinencia y calidad de las intervenciones que realiza.

Dado que estudiantes y docentes son los protagonistas de este proceso es necesario que desde el principio explicitar tanto los objetivos como los criterios de la evaluación que se desarrollará en el aula, estableciendo acuerdos en torno al tema. Así conceptualizada, la evaluación tiene un carácter continuo, pudiéndose

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

reconocerse en ese proceso distintos momentos. Es necesario puntualizar que en una situación de aula es posible recoger, en todo momento, datos sobre los procesos que en ella se están llevando a cabo.

Con el objeto de realizar una valoración global al concluir un periodo, que puede coincidir con alguna clase de división que el docente hizo de su curso o en otros casos, con instancias evaluativas de tipo escrito y que aportan a la evaluación sumativa, se sugiere, entre otras:

Evaluación de presentaciones orales e informes escritos

Calificación del trabajo en equipo

Actitud del alumno y aportes que realiza para el desarrollo de la clase.

Asiduidad y puntualidad.

Preocupación manifestada por el alumno para obtener, analizar y sintetizar información de búsqueda solicitada por el docente y /o como aporte espontáneo.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I,II,III,IV,V,VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFIA

RibereauGayon, P – Dubourdieu D. – Doneche B. – Lonvaud A (2003) .Tratado de Enología Tomo 1: Microbiología del Vino - Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

Enología Tomo 2: Química del Vino, Estabilización y tratamientos. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

Hidalgo Togores, j (2011): Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.

Normas ISO

Normas HACCP

www.globalgap.org/es. Manual de buenas practicas

www.biovalor.gub.uy

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA		
		Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO		028	Tecnólogo	
PLAN		2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO		220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN		41A	Vitivinicultura	
MODALIDAD		-----	-----	
AÑO		-----	-----	
TRAYECTO		-----	-----	
SEMESTRE		3	3	
MÓDULO		-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA		290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA		14303	Enología III	
CREDITOS EDUCATIVOS		14		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----		
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales:144	Horas semanales: 9	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 18-09-2018	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº
		Fecha __/__/__		

FUNDAMENTACION

Es una asignatura de fundamental importancia en la formación del futuro Tecnólogo que les brindará los conocimientos básicos y necesarios para el desempeño de la vida profesional en todo lo relacionado a los procesos productivos y de manejo en la fase industrial.

OBJETIVOS GENERALES

Reafirman conceptos recibidos en semestres anteriores que permitan amalgamar los conocimientos teóricos y prácticos, para la toma de decisiones en contexto y responsables, sobre los productos elaborados en la escuela además de adquirir los conocimientos necesarios que el sector demanda.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer diferentes técnicas de vinificación que le darán herramientas a la hora de resolver cual es la técnica más apropiada para el producto buscado.
- Manifestar una actitud crítica en las actividades del curso, interpretando los resultados de las diferentes vinificaciones con los conocimientos adquiridos hasta el momento
- Resolver problemas de estabilidad química, física o físico-química y biológica.
- Identificar distintos defectos y enfermedades en los vinos.
- Conocer el manejo de los distintos insumos utilizados en enología.

CONTENIDOS

TEORICO

UNIDAD I: Biosíntesis de compuestos en la baya.(16hs)

- Cambios en la composición química de la baya durante la maduración.
- Biosíntesis de compuestos fenólicos.

UNIDAD II: Polifenoles.(16hs)

- Composición polifenólica de la uva y el vino.
- Polifenoles en vinos tintos.
- Evolución del color del vino, pigmentos derivados, copigmentación, cicloadición.

UNIDAD III: Alternativas a la vinificación tradicional.(16hs)

- Otros procedimientos de vinificación en tinto: termovinificación, maceración carbónica, maceración prefermentativa.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Alternativas de vinificación en blanco: Maceración pelicular, criomaceración, elaboración de los vinos blancos secos en barrica.

UNIDAD IV: Fermentación maloláctica.(16hs)

PRÁCTICO

CONTENIDOS

- Preparación de equipos para vinificación, recipientes de fermentación. Higiene. Acondicionamiento.(4hs)
- Vendimia. Recepción y molienda. Encubado de la vendimia. Análisis inmediatos. Empleo de anhídrido sulfuroso. Control de densidad, temperatura. Confección de planillas gráficas. Remontajes, correcciones, preparación y siembra de levadura. Descubes y prensado de orujos. (30hs)
- Llenado de guías de uva y documentación exigida por INAVI referente a vendimia.(2hs)
- Control de fermentaciones primarias. (10hs)
- Sistemas de control de fermentaciones secundarias.(10hs)
- Trasiegos, desborres, clarificación de los vinos nuevos.(4hs)
- Estabilización físico- química- biológica de los vinos. (4hs)

PROPUESTA METODOLÓGICA

Se promoverá un papel activo del que aprende, con actividades centradas en la realización de tareas auténticas, situadas en contextos reales, de modo que el estudiante tenga oportunidad de aplicar sus conocimientos y habilidades. Se apostará a un clima grupal positivo, de trabajo en equipo, exponiendo el estudiante a fundamentar sus ideas, comunicarlas de manera oral y escrita, escuchar, comprender y lograr productos concretos de manera grupal.

Se guiará al aprendiz en la búsqueda de información y actualización de manera de favorecer y fortalecer las instancias de discusión, intercambio y construcción de conocimiento entre docentes y estudiantes.

Se destaca la planificación interdisciplinaria, de manera de lograr una visión global que permita abordar los problemas en el contexto, análisis, reflexión e indagación para resolver situaciones .Proyectar hacia el futuro, relacionando la teoría y la práctica en un accionar científico, tecnológico y productivo.

- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.

- Resolución de situaciones problema.

EVALUACIÓN

La evaluación se concibe de manera que pueda servir eventualmente para que los colectivos de docentes construyan metodologías e instrumentos contextualizados.

Si partimos de una concepción de evaluación como comprensión, además de medición, y de las concepciones de realidad, aprendizaje, conocimiento e individuo como construcciones permanentes, se deduce que la evaluación no puede ser un molde que se aplica en abstracto fuera de tiempo, espacio y disciplina, a todos los individuos por igual.

Por el contrario, se trata de una evaluación contextualizada: en el sujeto que aprende y en sus tiempos individuales. Por otra parte, la evaluación debe contemplar por definición, el proceso de construcción del conocimiento de cada estudiante.

Es correcto evaluar en aras de los procesos de aprendizaje, pero es más relevante promover la evaluación que evidencie “aprendizajes significativos”. En este sentido, se promueven tareas y / o proyectos que impliquen instancias de búsqueda de información, reflexión, comprensión, discusión y aportes a la resolución de problemáticas planteadas.

Es tarea de los colectivos docentes la construcción de formas alternativas de evaluación y de evidencias de aprendizaje adecuadas.

- Clases teóricas.
- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.
- Pruebas parciales.
- Participación y aportes en clase.
- Examen.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I, II, III, IV, V, VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFÍA

- Hidalgo Togados, J (2011) ; Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.
- J .Suárez Lepe (1992). Microbiología Enológica, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- RibereauGayon, P – Dubourdieu D. – Doneche B. – Lonvaud A (2003) Tratado de Enología Tomo 1: Microbiología del Vino - Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.
- RibereauGayon, P. – Glories, Y. – Maujean, A. – Dubourdieu, D (2003). Tratado de Enología Tomo 2: Química del Vino, Estabilización y tratamientos. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.
- Fernando Zamora. Elaboración y Crianza del Vino Tinto. Aspectos científicos y prácticos.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		028	Tecnólogo		
PLAN		2018	2018		
SECTOR DE ESTUDIO		220	Hortifruticultura y Jardinería		
ORIENTACIÓN		41A	Vitivinicultura		
MODALIDAD		-----	-----		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		4	4		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		290	Enología Nivel Terciario		
ASIGNATURA		14304	Enología IV		
CREDITOS EDUCATIVOS		14			
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 144	Horas semanales: 9	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

FUNDAMENTACION

El curso proporciona al estudiante los conceptos principales de manejo de procesos para poder tomar decisiones a través de conocimientos básicos para el desempeño profesional, así como la capacidad de participar en trabajos con equipos multidisciplinarios para modificación o implementación de procesos industriales referidos el área vitivinícola.

OBJETIVOS GENERALES

Reafirman conceptos recibidos en semestres anteriores que permitan amalgamar los conocimientos teóricos y prácticos para la toma de decisiones en contexto y responsables sobre los productos elaborados en la escuela además de adquirir los conocimientos necesarios que el sector demanda.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Que el estudiante pueda realizar el seguimiento y evolución de los vinos elaborados en la escuela así como su crianza en los diferentes recipientes vinarios además de poder garantizar un producto de calidad y estable tanto a nivel físico-químico como biológico tanto de los vinos elaborados del año así como de los subproductos.

CONTENIDO

TEORICO

UNIDAD I: vinificación de vendimias alteradas.(10hs)

UNIDAD II: Estabilización de los vinos.(24hs)

- Clarificación:
- Teoría de la clarificación// Sedimentación de las partículas // teoría de la clarificación proteica // Clarificantes inorgánicos // Clarificantes orgánicos // Clarificantes sintéticos // Prueba de estabilidad.
- Filtración: Concepto // Tipos de filtros // Materiales filtrantes // Filtración por tierra // Filtración por placas // Filtración por membrana o cartuchos // Filtración tangencial// Filtración por centrifugado.
- Estabilización tartárica: Métodos químicos // Métodos físicos
- Quebraduras: Quebra ferrica // Proteica// Oxidásica.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

UNIDAD III: Acondicionamiento, conservación y crianza del vino.(10hs)

- Crianza del vino: La madera y el vino.
- Evolución del vino durante la conservación

UNIDAD IV: Vinos espumosos y espumantes. (18hs)

- Técnicas de elaboración de los mismos

UNIDAD V: Envasado. (18hs)

- Técnicas de envasado y tipos de envases.
- Tipos de corcho e importancia en la conservación.

CONTENIDO

PRÁCTICO

- Control de vinos almacenados, degustación, evolución de los vinos.(2hs)
- Cortes de vinos.(4hs)
- Filtraciones.(4hs)
- Secuencia en la elaboración de vinos finos; vinos de mesa; base para espumoso natural, otros vinos especiales.(22hs)
- Finalización de las etapas de elaboración de espumoso natural (removido, puesta en pupitre, degüello, correcciones y tapado) (10hs)
- Elaboración de licor de expedición.(4hs)
- Elaboración de vinos generosos (solario) (4hs).
- Elaboración de tinturas para vermouth. Empleo de hierbas.(4hs)
- Elaboración de tinturas para licorosos. Empleo de frutas secas.(4hs)
- Elaboración de vermouth.(4hs)
- Recuento físico de vinos en bodega. Libro Digital (2hs).

PROPUESTA METODOLÓGICA

Se promoverá un papel activo del que aprende, con actividades centradas en la realización de tareas auténticas, situadas en contextos reales, de modo que el estudiante tenga oportunidad de aplicar sus conocimientos y habilidades. Se apostará a un clima grupal positivo, de trabajo en equipo, exponiendo el estudiante a fundamentar sus ideas, comunicarlas de manera oral y escrita, escuchar, comprender y lograr productos concretos de manera grupal.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

Se guiará al aprendiz en la búsqueda de información y actualización de manera de favorecer y fortalecer las instancias de discusión, intercambio y construcción de conocimiento entre docentes y estudiantes.

Se destaca la planificación interdisciplinaria, de manera de lograr una visión global que permita abordar los problemas en el contexto, análisis, reflexión e indagación para resolver situaciones. Proyectar hacia el futuro, relacionando la teoría y la práctica en un accionar científico, tecnológico y productivo.

- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.

EVALUACIÓN

La evaluación se concibe de manera que pueda servir eventualmente para que los colectivos de docentes construyan metodologías e instrumentos contextualizados.

Si partimos de una concepción de evaluación como comprensión, además de medición, y de las concepciones de realidad, aprendizaje, conocimiento e individuo como construcciones permanentes, se deduce que la evaluación no puede ser un molde que se aplica en abstracto fuera de tiempo, espacio y disciplina, a todos los individuos por igual.

Por el contrario, se trata de una evaluación contextualizada: en el sujeto que aprende y en sus tiempos individuales. Por otra parte, la evaluación debe contemplar por definición, el proceso de construcción del conocimiento de cada estudiante.

Es correcto evaluar en aras de los procesos de aprendizaje, pero es más relevante promover la evaluación que evidencie “aprendizajes significativos”. En este sentido, se promueven tareas y / o proyectos que impliquen instancias de búsqueda de información, reflexión, comprensión, discusión y aportes a la resolución de problemáticas planteadas.

Es tarea de los colectivos docentes la construcción de formas alternativas de evaluación y de evidencias de aprendizaje adecuadas.

- Clases teóricas.
- Clases prácticas en la bodega.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.
- Pruebas parciales.
- Participación y aportes en clase.
- Examen.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I, II, III, IV, V, VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFÍA

- Hidalgo Togores, J (2011); Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.
- J. Suárez Lepe (1992). Microbiología Enológica, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente. DINAMA
- Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. DINAGUA
- RibereauGayon, P – Dubourdieu D. – Doneche B. – Lonvaud A (2003) .Tratado de Enología Tomo 1: Microbiología del Vino – Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.
- RibereauGayon, P. – Glories, Y. – Maujean, A. – Dubourdieu, D (2003). Tratado de Enología Tomo 2: Química del Vino, Estabilización y tratamientos. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.
- www.globalgap.org/es. Manual de buenas practicas
- www.biovalor.gub.uy

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	028	Tecnólogo	
PLAN	2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO	220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN	41 ^a	Vitivinicultura	
MODALIDAD	-----	-----	
AÑO	-----	-----	
TRAYECTO	-----	-----	
SEMESTRE	5	5	
MÓDULO	-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA	290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA	14305	Enología V	
CREDITOS EDUCATIVOS	4		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR	-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN	-----		
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 32	Horas semanales: 2	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 18/09/2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº
		Acta Nº	Fecha __/__/__

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

FUNDAMENTACION

Propender hacia la formación de un profesional capacitado, hábil y eficiente para realizar mejoras y transformaciones en los procesos de bodega y su gestión de calidad, con fundamento científico.

Proveer formación académica hacia la producción, con especificidad en los procesos de elaboración industrial enológica y de herramientas, que le permitan al profesional encarar situaciones no previstas, cambiantes y complejas.

OBJETIVOS GENERALES

Interpretar y ejecutar, a nivel de escala micro y media, razonamientos de planificación.

Atender aspectos de organización industrial, identificando recursos y técnicas alternativas.

Elaborar procedimientos y manejar procesos a nivel de bodega.

Elaborar e interpretar informes analíticos

Tomar decisiones sobre adquisición de equipos e insumos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Que el alumno pueda adquirir nuevos conocimientos sobre la enología global y local que enriquezcan su perfil además de garantizar un producto de calidad en lo que a su vinificación experimental refiere.

CONTENIDO

TEORICO

UNIDAD I: Elaboración del cronograma de trabajo en la actividad de vinificación experimental.

(4hs)

- Plan estratégico del protocolo de elaboración y mantenimiento del vino

- Capacidad logística y operativa en planta.

UNIDAD II: Concepto de Terruño y denominación de origen (4hs)

Gestión de territorio // Agro- clima // Suelos // Sistema de Producción vitícola- Terroir.

UNIDAD III: Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos del mundo. (4hs)

UNIDAD IV: Enfermedades y defectos de los vinos. (4hs)

CONTENIDO PRÁCTICO

En lo que respecta al práctico el estudiante estará enfocado a la elaboración de su vinificación experimental. Dicha vinificación es elaborada en la propia escuela donde el estudiante asume la responsabilidad en todo el proceso contando con la supervisión y apoyo del docente. (16hs)

PROPUESTA METODOLÓGICA

Se promoverá un papel activo del que aprende, con actividades centradas en la realización de tareas auténticas, situadas en contextos reales, de modo que el estudiante tenga oportunidad de aplicar sus conocimientos y habilidades. Se apostará a un clima grupal positivo, de trabajo en equipo, exponiendo el estudiante a fundamentar sus ideas, comunicarlas de manera oral y escrita, escuchar, comprender y lograr productos concretos de manera grupal.

Se guiará al aprendiz en la búsqueda de información y actualización de manera de favorecer y fortalecer las instancias de discusión, intercambio y construcción de conocimiento entre docentes y estudiantes.

Se destaca la planificación interdisciplinaria, de manera de lograr una visión global que permita abordar los problemas en el contexto, análisis, reflexión e indagación para resolver situaciones. Proyectar hacia el futuro, relacionando la teoría y la práctica en un accionar científico, tecnológico y productivo.

- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.

EVALUACIÓN

La evaluación se concibe de manera que pueda servir eventualmente para que los colectivos de docentes construyan metodologías e instrumentos contextualizados.

Si partimos de una concepción de evaluación como comprensión, además de medición, y de las concepciones de realidad, aprendizaje, conocimiento e individuo como construcciones permanentes, se deduce que la evaluación no puede ser un molde que se aplica en abstracto fuera de tiempo, espacio y disciplina, a todos los individuos por igual.

Por el contrario, se trata de una evaluación contextualizada: en el sujeto que aprende y en sus tiempos individuales. Por otra parte, la evaluación debe contemplar por definición, el proceso de construcción del conocimiento de cada estudiante.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

Es correcto evaluar en aras de los procesos de aprendizaje, pero es más relevante promover la evaluación que evidencie “aprendizajes significativos”. En este sentido, se promueven tareas y / o proyectos que impliquen instancias de búsqueda de información, reflexión, comprensión, discusión y aportes a la resolución de problemáticas planteadas.

Es tarea de los colectivos docentes la construcción de formas alternativas de evaluación y de evidencias de aprendizaje adecuadas.

- Clases teóricas.
- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.
- Pruebas parciales.
- Participación y aportes en clase.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I,II,III,IV,V,VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFÍA

Hidalgo Togojes, j (2011): Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.

J .Suárez Lepe (1992). Microbiología Enológica, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

Ribereau Gayon, P – Dubourdieu D. –Doneche B. – Lonvaud A (2003) Tratado de Enología Tomo 1: Microbiología del Vino – Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

Ribereau Gayon, P. – Glories, Y. – Maujean, A. – Dubourdieu, D (2003). Tratado de Enología Tomo 2: Química del Vino, Estabilización y tratamientos. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

Enología de Claude Flanzy.

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

	PROGRAMA		
	Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO	028	Tecnólogo	
PLAN	2018	2018	
SECTOR DE ESTUDIO	220	Hortifruticultura y Jardinería	
ORIENTACIÓN	41A	Vitivinicultura	
MODALIDAD	-----	-----	
AÑO	-----	-----	
TRAYECTO	-----	-----	
SEMESTRE	6	6	
MÓDULO	-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA	290	Enología Nivel Terciario	
ASIGNATURA	76810	Enología VI	
CREDITOS EDUCATIVOS	4		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR	-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN	-----		
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 32	Horas semanales: 2	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº
		Acta Nº	Fecha __/__/__

FUNDAMENTACION

Ante situaciones de nuevas demandas y competitividades, que se le presentan al Tecnólogo egresado, es de sustancial interés el abordaje de nuevas técnicas y temas específicos. El profesional se enfrenta a diversos problemas a resolver que consiste en obtener la uva para, seguidamente, elaborar un vino VCP, utilizando conocimientos técnicos, datos económicos reales y presupuestando otros.

OBJETIVOS GENERALES

Poder amalgamar los conocimientos teóricos y prácticos tomando decisiones sólidas y responsables sobre la vinificación experimental asignada además de adquirir los conocimientos necesarios que el sector demanda.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Que el alumno pueda adquirir nuevos conocimientos sobre la enología global y local que enriquezcan su perfil además de garantizar un producto de calidad en lo que a su vinificación experimental refiere.

CONTENIDO

TEORICO

UNIDAD I: Productos derivados de la industria vitivinícola.(4hs)

- Mosto sulfitado
- Mosto concentrado y mosto concentrado rectificado
- Jugo de uva
- Destilados.
- Vinagre de vino.
- Mistela: Composición // Método de elaboración

UNIDAD II: Vinos ecológicos y biodinámicos. (4hs)

UNIDAD III: Trazabilidad de los vinos. (4hs)

UNIDAD IV: Efluentes: Conceptos básicos// Manejos // Normativas (4hs)

CONTENIDO

PRÁCTICO

- Productos de estabilidad fisico-química.(4hs)
- Condicionantes para lograr la estabilidad biológica de un vino. (4hs)
- Terminación del vino, envasado y conservación. (4hs)
- Trazabilidad, registros. (4hs)

PROPUESTA METODOLÓGICA

Se promoverá un papel activo del que aprende, con actividades centradas en la realización de tareas auténticas, situadas en contextos reales, de modo que el estudiante tenga oportunidad de aplicar sus conocimientos y habilidades. Se apostará a un clima grupal positivo, de trabajo en equipo, exponiendo el estudiante a fundamentar sus ideas, comunicarlas de manera oral y escrita, escuchar, comprender y lograr productos concretos de manera grupal.

Se guiará al aprendiz en la búsqueda de información y actualización de manera de favorecer y fortalecer las instancias de discusión, intercambio y construcción de conocimiento entre docentes y estudiantes.

Se destaca la planificación interdisciplinaria, de manera de lograr una visión global que permita abordar los problemas en el contexto, análisis, reflexión e indagación para resolver situaciones. Proyectar hacia el futuro, relacionando la teoría y la práctica en un accionar científico, tecnológico y productivo.

- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.

- Resolución de situaciones problema.

EVALUACIÓN

La evaluación se concibe de manera que pueda servir eventualmente para que los colectivos de docentes construyan metodologías e instrumentos contextualizados.

Si partimos de una concepción de evaluación como comprensión, además de medición, y de las concepciones de realidad, aprendizaje, conocimiento e individuo como construcciones permanentes, se deduce que la evaluación no puede ser un molde que se aplica en abstracto fuera de tiempo, espacio y disciplina, a todos los individuos por igual.

Por el contrario, se trata de una evaluación contextualizada: en el sujeto que aprende y en sus tiempos individuales. Por otra parte, la evaluación debe contemplar por definición, el proceso de construcción del conocimiento de cada estudiante.

Es correcto evaluar en aras de los procesos de aprendizaje, pero es más relevante promover la evaluación que evidencie “aprendizajes significativos”. En este sentido, se promueven tareas y / o proyectos que impliquen instancias de búsqueda de información, reflexión, comprensión, discusión y aportes a la resolución de problemáticas planteadas.

Es tarea de los colectivos docentes la construcción de formas alternativas de evaluación y de evidencias de aprendizaje adecuadas.

- Clases teóricas.
- Clases prácticas en la bodega.
- Presentación de temas específicos por técnicos externos.
- Resolución de situaciones problema.
- Pruebas parciales.
- Participación y aportes en clase.

CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DEL CURSO

En cuanto a la implementación de este curso “Enología I, II, III, IV, V, VI”, se establece que el mismo será dictado por un solo perfil docente. Por las particularidades de la Escuela, en la actualidad la misma cuenta con un plantel de docentes y profesionales destinados para cumplir tareas de producción y de docencia, se establece entonces que son los docentes del plantel quienes serán los encargados de cubrir las cargas horarias establecidas en el presente programa. Este aspecto, no significa que este espacio solo se podrá realizar con dos docentes, técnicamente un solo docente pueda dictar la totalidad de la asignatura.

En ese caso, y reconociendo la experiencia del actual plantel docente, se acuerda que el curso será dictado por dos docentes con perfiles complementarios que actualmente el centro cuenta. Esto implica que los docentes deberán coordinar las actividades y los temas a dictar necesariamente tendrán que coordinar las acciones. En cuanto a los estudiantes tendrán una sola calificación al finalizar el curso, que será acordada por los dos docentes, en la cual tendrán en cuenta el desempeño del estudiante durante el proceso de formación en los espacios teóricos y en los espacios prácticos en ambos espacios formativos.

BIBLIOGRAFÍA

De las cuevas insua, V(2006).Trazabilidad básico: funcionamiento del sistema de trazabilidad en una empresa. Vigo, España: Ediciones ideas propias Editorial S.L.

Hidalgo Togados, j (2011) ; Tratado de Enología Tomo I y II. Madrid, España: Ediciones Mundi Prensa.

J .Suárez Lepe (1992). Microbiología Enológica, Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

RibereauGayon, P – Dubourdieu D. – Doneche B. – Lonvaud A (2003) .Tratado de Enología Tomo 1: Microbiología del Vino - Vinificaciones. Buenos Aires, Argentina: Editorial Hemisferio Sur.

Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente. DINAMA

Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. DINAGUA

www.globalgap.org/es. Manual de buenas practicas

www.biovalor.gub.uy