



Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

PLAN DE ESTUDIO

Identificación	Código SIPE	Descripción		
CARRERA CINE 2011-55 Educación terciaria de Ciclo corto vocacional	050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
Plan	2024			
Orientación		Gestión de vinos y aceite de oliva		
Modalidad	Presencial			
Requisitos de Ingreso	Educación Media Superior aprobada			
Duración		Horas totales:	Horas semanales:	Semanas:
		1888	28-31	64

Perfil de Egreso	<u>Competencias</u> • Identifica y desarrolla procesos básicos de elaboración de vinos, bebidas y aceites de oliva, su lugar de origen y producción y posterior maridaje para el diseño de experiencias gastronómicas vinculadas al enoturismo, bajo estándares de calidad, sanidad y seguridad en el lugar de trabajo. • Incorpora a su práctica profesional, estrategias digitales y de marketing especializado, para comunicar y comercializar vinos, bebidas y aceites de oliva mediante acciones creativas e innovadoras que consideran los desafíos que impone un sector enogastronómico en desarrollo. • Integra equipos para el desarrollo de proyectos que aporten mejoras a las empresas del sector olivivinícola, enfocados en el desarrollo del enoturismo y la gestión de calidad aplicada a procesos de atención al cliente, gestionando recursos humanos, operativos, logísticos y servicios.			
Certificación	Créditos Educativos	184		
	Título	Técnico Superior en Gestión de vinos y aceite de oliva.		
Fecha de presentación: 5/2/2024	Exp. N°	Res. N°	Acta N°	Fecha

APARTADOS

I) Fundamentación: Antecedentes de la propuesta y pertinencia.

El presente proceso de diseño de una nueva propuesta educativa se enmarca en lo proyectado por el plan Quinquenal de la ANEP- “Plan de Desarrollo Educativo 2020-2024”. Se ha planteado como objetivo la mejora de la calidad educativa, en particular del nivel terciario, fijándose líneas estratégicas asociadas al acceso, retención y egreso oportuno de los ciudadanos a la educación terciaria expuesto en el Lineamiento estratégico N°1 y adecuar la propuesta educativa en todos los niveles en el Lineamiento Estratégico N° 3”.

Por su parte, el Marco Curricular Terciario (MCT) Exp. 2023-25-4-003357, establece que

“Las propuestas universitarias, tienen un fuerte énfasis y orientación profesional, promoviendo que las personas se formen con espíritu crítico, con la habilidad de toma de decisiones, competencias técnicas fortalecidas con la investigación y el conocimiento científico. La educación Terciaria no universitaria, por su parte, prepara para la inserción en el mundo del trabajo o para integrarse a la trayectoria universitaria. Esto se logra generando las condiciones para que las personas a través del desarrollo de competencias generales, transversales y técnicas- tecnológicas, puedan continuar con la formación y la profesionalización a lo largo de la vida, aprendiendo a aprender”. MCT(2023:24)

En la actualidad, es de interés desde la Dirección General de Educación Técnico Profesional (DGETP) en el marco de la actualización de la oferta educativa, tomar los antecedentes de carreras afines y promover el diseño curricular novedoso de una propuesta que incluya saberes técnicos, transversales y de desarrollo profesional con competencias tecnológicas.

Por su parte, el antecedente directo de esta propuesta se encuentra en la formación de Tecnólogo en vitivinicultura que la DGETP ofrece, a través de la Escuela Superior de Vitivinicultura. El curso promueve el desarrollo de profesionales formados en estrategias de mejoras y transformaciones en los procesos productivos del viñedo, la bodega y su gestión de calidad, con fundamento científico y ético. El alumno se forma en la producción de uva y fundamentalmente con especificidad en los procesos de elaboración industrial de la misma, fomentando la capacidad para reconocer, abordar y resolver situaciones problema mediante la

toma de decisiones en contexto. La formación es polivalente, permite encarar situaciones no previstas, cambiantes y complejas.

Desde la DGETP, se considera de interés difundir la formación en el área de vinos y olivos a nivel país, dotando con carreras profesionales que diversifiquen la oferta educativa que ofrece la Escuela de Vitivinicultura, con la posibilidad de radicar los cursos en polos educativos, asociados a las regiones vitivinícolas del país que identifica INAVI¹, las que se vinculan geográficamente al desarrollo de olivares, disponiendo así de regiones donde se prospecta alta demanda de empleo en rubros asociados a la gestión de servicios, con énfasis en la gastronomía y agro turismo, en especial en viñedos y olivares.

De acuerdo al Informe 2022, del Departamento de Registro de Viñedos del INAVI, el 91,8% del total de los viñedos a nivel nacional se encuentran en el sur del país, con el 66,3% en Canelones, el 15,9% en Montevideo, el 6,6% en Colonia, y el 3% en San José, pero está creciendo en el Este, en el Departamento de Maldonado alcanzando el 3,4%. Con respecto a las variedades producidas el 97% representan las variedades de Vino y el 3% restante las de Mesa. Por lo tanto de lo cosechado el 97,5% de la producción total nacional se vinificó. Respecto a la cantidad de bodegas, según la información brindada por el INAVI², son 206, y un poco más de la mitad se encuentran ubicadas en el departamento de Canelones, en segundo lugar en Montevideo 45 bodegas, representando un poco menos de la mitad de las de Canelones, luego Colonia con 19, Maldonado con 12 y San José con 8.

Sin embargo, el consumo de vinos de mesa se encuentra estancado o con bajo crecimiento global, lo que se ha desplazado hacia la demanda de vinos de calidad, a la vez que se promueven servicios enogastronómicos y circuitos turísticos afines al mundo del vino.

En lo que respecta a olivos, es común la asociación de este cultivo a viñedos y empresas de bodegas, con un pujante desarrollo de las áreas cultivadas y los servicios de almazara.

Según el Censo Nacional de Olivos 2023 (DIEA-MGAP), la superficie de montes de olivos con fines productivos alcanzó las 5927 hás. distribuidas en 161 explotaciones en tres zonas identificadas como Centro y litoral sur, Este y Norte. Aproximadamente el 80% de la superficie en producción se encuentra en la zona Este del país, con el 55% de las explotaciones. En segundo lugar, con el 12% de la superficie en producción, se encuentra en la zona Centro y litoral sur.

¹ <https://www.inavi.com.uy/regiones/> UNA TIERRA DE VINOS: De este a oeste y de sur a norte, se pueden encontrar viñedos en todo el país con óptimas condiciones para el cultivo de la vid. Existen seis regiones diferentes y bien definidas por sus características.

² Fuente: <https://www.inavi.com.uy/bodegas/>

Con respecto a las Almazaras las mismas se encuentran ubicadas en las zonas de mayor concentración de olivares o vinculadas a proyectos de porte mediano-grande³. De acuerdo al Censo citado anteriormente, 30 explotaciones tienen Almazaras propias, aproximadamente la mitad se encuentran en el Este, un tercio en el Centro y litoral sur y las restantes en el Norte. Según datos de OPyPA 2022, en 2021 se produjeron cerca de 17.000 toneladas de aceitunas, con un promedio de 3.327 kilos por hectárea en producción, según la última encuesta realizada por la Oficina de Estadísticas Agropecuarias (DIEA-MGAP). En línea con la alternancia que suele presentar el cultivo, registró un fuerte repunte en la producción y se acercó al récord obtenido en 2019. Casi la totalidad de las aceitunas se destina a elaboración de aceite, siendo muy marginal (menos de 1%) lo destinado a elaboración de aceitunas de mesa. La DGETP ha iniciado el proceso de plantación en predios de olivares y proyecta el desarrollo del sector como parte de su propuesta formativa en todos los niveles educativos.

Ante el proceso actual de cambios en el mundo productivo, se hace imperiosa la necesidad de mejoras en el nivel educativo y la formación del egresado para contribuir al desarrollo del sector vitivinícola y olivícola nacional. A nivel de competencias, se orienta a proporcionar herramientas a los técnicos, como productor o asociado en industrias de diferente tamaño, como jefe de sección o división, o técnico en organizaciones de estructura ocupacional compleja, con mando directo o delegado de personal que oriente sus actividades a la gestión de servicios innovadores asociados al vino y el olivo.

De esta manera, se considera conveniente complementar competencias y conocimientos productivos del rubro vitivinícola y olivicultura, con aspectos del mercado y ventas, en el rubro vinos y aceites de olivos, asociado a actividades de servicio gastronómico y enoturismo.

La nueva propuesta educativa, crea y consolida una nueva opción terciaria, enfatiza en mantener y/o establecer contacto con diferentes actores de los dos rubros productivos, intercambiando ideas y generando ámbitos de discusión. Así como también asesorar sobre el vino y el aceite que mejor marida con los platos elegidos.

Este ámbito profesional, tiene como objetivo difundir la cultura del aceite de oliva y del vino, presentando los aspectos del cultivo y producción, elaboración y extracción, así como comunicar los conceptos básicos del análisis sensorial y proporcionar conocimiento de criterios de calidad, aspectos saludables, enumerando los estímulos sensoriales positivos y negativos. Esta profesión ha ganado mucho terreno en los últimos tiempos. Aunque lo más

³ Fuente: <https://asolur.org.uy/olivares-y-almazaras-2/>

habitual es asociarlo con el mundo del vino, lo cierto es que pueden desarrollarse en infinidad de ámbitos⁴.

Por otro lado, también se ha diversificado la oferta y se han integrado nuevas regiones y zonas geográficas del país, con identidad propia y mucho potencial de crecimiento, no solo en lo que respecta a los productos ofrecidos, sino también el abanico de posibilidades en el rubro gastronomía, servicios, eventos y enoturismo, contribuyendo además por derrame, al crecimiento de la cadena de valor de la zona donde se desarrolle dicha actividad.

Con lo establecido anteriormente, se reconoce la importancia de la formación que promueve el desarrollo de competencias profesionales, las que se vinculan con las demandas de un sector productivo en desarrollo e innovación, por lo que la DGETP como institución educativa asume el desafío de incluir la propuesta de carrera terciaria, orientada al egreso de Técnico superior en gestión de vinos y aceite de oliva.

⁴ Observatorio de Educación y Trabajo. Informe de Entrevistas. Sector vinos y de aceite de oliva. Agosto 2023.

II) Esquema curricular

	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	AULA SEMANAL 45'	SEMANAL RELOJ 60'	SEMESTRALES TOTALES	CRÉDITOS EDUCATIVOS
MÓDULO I	FORMACIÓN DE BASE	Viticultura I	3	2,25	48	5
		Geografía vitivinícola	3	2,25	48	5
	FORMACIÓN TRANSVERSAL	Francés aplicado I	3	2,25	48	5
		Control de inocuidad en alimentos y bebidas I	3	2,25	48	5
		UTU FAB	-	-	-	-
		Iniciación a la apreciación sensorial	4	3	64	6
	FORMACIÓN PARA LA PROFESIÓN	Técnicas de servicio especializado en vinos	4	3	64	6
		Apreciación gastronómica para vinos	5	3,75	80	8
	FORMACIÓN ELECTIVA	Formación electiva de profundización profesional	3	2,25	48	2
		Sub Total * 16 SEMANAS	28	21	448	42
MÓDULO II	FORMACIÓN DE BASE	Viticultura II	2	1,5	32	3
		Olivocultura	2	1,5	32	3
		Sistemas de cálculo aplicada a la gestión	2	1,5	32	3
		Geografía vitivinícola países emergentes	3	2,25	48	5

FORMACIÓN TRANSVERSAL	Francés aplicado II	3	2,25	48	5
	Control de inocuidad en alimentos y bebidas II	3	2,25	48	5
	UTU FAB	-	-	-	-
	Apreciación sensorial de vinos	4	3	64	6
FORMACIÓN PARA LA PROFESIÓN	Servicios gastronómicos para eventos	4	3	64	6
	Apreciación gastronómica olivícola	5	3,75	80	8
	Formación electiva de profundización profesional	3	2,25	48	2
FORMACIÓN ELECTIVA	Sub Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	46
FORMACIÓN DE BASE	Enología	4	3	64	6
	Geografía vitivinícola de Uruguay y la región	4	3	64	6
FORMACIÓN TRANSVERSAL	Inglés aplicado I	3	2,25	48	5
	UTU FAB- Diseño de experiencias	2	1,5	32	3
	Administración y costos	3	2,25	48	5
	Apreciación sensorial de aceite de oliva	4	3	64	6
FORMACIÓN PARA LA PROFESIÓN	Degustación de vinos del mundo	4	3	64	6
	Bases del maridaje	4	3	64	6
MÓDULO III					

	FORMACIÓN ELECTIVA	Formación electiva de profundización profesional	3	2,25	48	2
		Sub-Total * 16 SEMANAS	31	23,25	496	45
MÓDULO IV	FORMACIÓN DE BASE	Turismo enogastronómico	3	2,25	48	5
		Gestión de Almazara y Cava	2	1,5	32	3
	FORMACIÓN TRANSVERSAL	Inglés aplicado II	3	2,25	48	5
		Gestión de Recursos Humanos	3	2,25	48	5
		UTU FAB II- Diseño y fabricación digital	2	1,5	32	3
		Enogastronomía y maridaje de aceite de oliva	4	3	64	6
	FORMACIÓN PARA LA PROFESIÓN	Degustación de vinos de Uruguay	4	3	64	6
		Laboratorio transversal	4	3	64	6
		Pasantía curricular	-	-	-	10
	FORMACIÓN ELECTIVA	Formación electiva de profundización profesional	3	2,25	48	2
		Sub-Total * 16 SEMANAS	28	21	448	51
		Total	118	88,5	1888	184

COMPONENTE DE FORMACIÓN ELECTIVA PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL	
MÓDULO	UNIDAD CURRICULAR
I Y II	Herramientas digitales
	Estrategias comunicativas
III	Taller de diseño
	Social Media
IV	Emprendedurismo en servicios
	Taller de diseño

III) Perfil de egreso:

i) Competencias básicas, transversales y profesionales-técnicas.

Desde la perspectiva del diseño competencial se propone concebir las competencias como procesos complejos de desempeño con idoneidad en determinados contextos, integrando diferentes saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir), para realizar actividades y/o resolver problemas con sentido de reto, motivación, flexibilidad, creatividad, comprensión y emprendimiento, dentro de una perspectiva de procesamiento metacognitivo, mejoramiento continuo y compromiso ético, con la meta de contribuir al desarrollo personal, la construcción y afianzamiento del tejido social, la búsqueda continua del desarrollo económico-empresarial sostenible, y el cuidado y protección del ambiente y de las especies vivas” (Tobón, 2007).

Es de interés para la formación terciaria propiciar el desarrollo de competencias tal como se expresa en el MCT 2023. En dicho documento se presentan Competencias Básicas y genéricas que se describen a continuación.

COMPETENCIAS BÁSICAS

Comunicativa y lingüística:

- Comunica asertivamente con claridad y fluidez de forma oral y escrita. Produce textos académicos y practica la escucha activa.
- Adecua el mensaje en forma y contenido, teniendo en cuenta el contexto. Desarrolla habilidades socioemocionales mediante diferentes actos de lenguaje.
- Logra procesos comunicativos y lingüísticos que permiten la producción de ideas a través de argumentaciones fundamentadas.

Pensamiento crítico:

- Desarrolla procesos intelectuales que involucren la interpretación, el análisis y la reflexión a través de la valoración y la expresión de juicios razonados.
- Accede y amplía los saberes específicos, los cuales se exteriorizan con solidez argumentativa en un marco dialógico de respeto.

Ciudadanía responsable:

- Actúa de manera constructiva en una sociedad democrática. Reconoce la pluralidad y las diferencias.
- Desarrolla un estilo de vida sostenible con el reconocimiento de su legado cultural y patrimonial.
- Reconoce las estructuras sociales, económicas, jurídicas y políticas en clave de la valoración de los Derechos Humanos.

Científica, técnica y tecnológica:

- Efectúa un uso consciente de los recursos técnicos y tecnológicos en relación a sus beneficios y riesgos. Valora la influencia de los productos científicos y emplea diversos recursos tecnológicos como fuente de conocimiento.
- Reconoce la relevancia del pensamiento científico técnico y tecnológico para la sociedad, el mundo del trabajo y el cuidado del ambiente.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Estas competencias dan cuenta de procesos propios de las prácticas profesionales, en la literatura de marcos competenciales se les denominan también habilidades blandas o competencias transversales.

Pensamiento analítico e innovación:

- Desarrolla los procesos de indagación, investigación y reflexión obteniendo evidencias para identificar, modelar y construir soluciones a problemas o desafíos mediante acciones que propendan al desarrollo sostenible.

Liderazgo:

- Adquiere estrategias que le permitan en su desempeño profesional asumir roles, definir con claridad los objetivos propuestos, organizar tareas y delegar acciones minimizando riesgos y potenciando beneficios.
- Coordina equipos de trabajo orientados al logro de fines y metas promoviendo el respeto y la tolerancia entre sus integrantes.
- Promueve instancias reflexivas que alientan a la transformación personal y colectiva.

Trabajo colaborativo:

- Fomenta el sentido de pertenencia al grupo para una mejor ejecución de tareas específicas en relación a metas establecidas. Promueve el intercambio de saberes y experiencias para la concreción de objetivos y proyectos comunes con responsabilidades compartidas.
- Participa activamente de grupos mediados por el logro de un clima respetuoso e inclusivo, de diferentes formas de interpretar la realidad.
- Resuelve problemas teniendo en cuenta diferentes puntos de vista que optimizan los abordajes necesarios con flexibilidad y adaptabilidad en las actividades que realiza.

Autonomía:

- Toma decisiones que permiten su desarrollo profesional en contextos laborales.
Comprende y asume la responsabilidad de sus acciones y elecciones con perspectiva ética y profesional.
- Desarrolla tareas de forma independiente y orientada por un juicio propio, donde se evidencia la responsabilidad de sus acciones y elecciones con perspectiva ética y profesional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES MODULARES

Módulo 1: Cuna de la vitivinicultura

Identifica las principales características del proceso vitivinícola, las integra al servicio y la gastronomía asociada al vino de origen, respetando normas de seguridad e higiene en los procesos.

Módulo 2: Nuevas geografías del vino y el olivo

Valora el proceso olivícola e integra técnicas básicas de elaboración de vinos para desarrollar experiencias de servicio aplicadas al vino y la gastronomía, con normas de seguridad e higiene en la manipulación de las elaboraciones.

Módulo 3: Fundamentos del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) y la Enogastronomía

Práctica procesos de destilación para la obtención de productos que acompañen al vino y al AOVE para el diseño de experiencias de maridaje que propendan al desarrollo y difusión de emprendimientos olivo vitivinícola.

Módulo 4: Gestión oleovinícola en Uruguay

Diseña proyectos enoturísticos desde una perspectiva de integración interdisciplinar, considerando el desarrollo en Uruguay de vinos, bebidas y AOVE que le permitan propender a la gestión de calidad en servicios y emprendimientos gastronómicos que incluyan almazaras y cavas.

ii) Denominación de los módulos formativos

Módulo 1: Cuna de la vitivinicultura.

Módulo 2: Nuevas geografías del vino y el olivo.

Módulo 3: Fundamentos del AOVE y la Enogastronomía.

Módulo 4: Gestión oleovinícola en Uruguay.

IV) Orientaciones pedagógicas:

En el siguiente apartado se abordan los elementos del MCT que prioriza estrategias pedagógicas para fortalecer las prácticas docentes en contextos de educación terciaria.

i) Marco curricular terciario y modularidad

De acuerdo al MCT, es necesario destacar que se busca promover los resultados de aprendizaje de cada formación, generando transformaciones conceptuales y metodológicas que, atendiendo a los criterios generales, permiten que el estudiante avance y se desarrolle en todo su potencial:

- 1) Cada módulo identifica un eje de contenido en el área profesional. La orientación determina el recorrido formativo que se propone.
- 2) A lo largo del módulo, se trabaja integradamente entre todas las unidades curriculares para desarrollar las competencias básicas y genéricas jerarquizadas, a la vez que se promueve la competencia profesional modular.
- 3) El abordaje de las temáticas se realiza en base a tres componentes centrales:

- a) Los contenidos teórico – conceptuales se trabajan a través de plataformas y estudio autorregulado por el estudiante, presencial, asistido a distancia. Cada orientación definirá la capacidad de articulación más adecuada para el logro de los aprendizajes.
- b) Los contenidos teórico – prácticos se trabajan en espacios presenciales a través de metodologías activas de enseñanza aprendizaje como por ejemplo Aprendizaje Basado en Proyecto o Problema, Casos, Simulación o Práctica. Cada orientación, definirá en función de estándares internacionales, cuál será la metodología a aplicar en cada una.
- c) Se desarrolla un espacio de integración de conocimiento denominado Laboratorio de aprendizaje donde se reflexiona sobre los conocimientos trabajados y donde además se integra el aporte del sector productivo y/o experto según se requiera. La metodología en este caso será de taller con componente de trabajo en grupos o equipos reducidos y actividad plenaria de puesta en común y síntesis.

ii) Espacios de coordinación y articulación docente

El desarrollo de lo propuesto anteriormente requiere hacer especial énfasis en los procesos de coordinación y articulación docente en el despliegue de la propuesta formativa. En este nuevo marco para el trabajo (UPC, 2015), la coordinación docente se refiere al conjunto de actividades, medidas y decisiones orientadas a promover el proceso de adquisición de competencias.

En tal sentido, identificamos algunas finalidades de las instancias de coordinación y articulación docente:

- Coordinar y racionalizar la distribución de las cargas de actividad del estudiante a lo largo del semestre, articulando en énfasis, contenidos y actividades propuestas.
- Intercambiar en estrategias didácticas, buscando la retroalimentación de las prácticas y el acompañamiento permanente a la progresión de las competencias.

En esta carrera los espacios de coordinación serán fundamentales para el desarrollo de las competencias y articulación modular, en particular para la retroalimentación entre las UC de

corte más teórico con los espacios de formación práctica. Estos espacios se conformarán con una articulación entre la dirección escolar y la coordinación de las carreras. Finalmente, el espacio priorizará el trabajo en proyectos que incluyan la metodología promovida desde el espacio UTU FAB en donde los estudiantes desarrollen estrategias de fabricación y prototipado de soluciones asociadas a su orientación.

La incorporación de UTU FAB a la propuesta de la carrera como espacio curricular en el módulo 3 y 4 se asocia a las competencias modulares definidas que atienden a los procesos de destilación, procesos del vino y el aceite de oliva y gestión en el diseño de experiencias agroturísticas y enoturísticas. La fabricación digital en este sentido, fortalecerá las competencias y los procesos de investigación e intervención que desarrollen los estudiantes en los proyectos que realizan en la orientación, centrado en intereses de profundización formativo y profesional.

iii) Didáctica en la formación terciaria. Metodologías activas.

Para promover el desarrollo de las competencias antes planteadas, se propone el abordaje de metodologías activas. En el enfoque de Silva y Maturana (2016) se trata de considerar distintos métodos, técnicas y estrategias que fomenten la participación activa de los estudiantes a partir de una secuencia de actividades. El papel del docente es de guía, de mediador y de facilitador de los procesos, además de poner atención en los procesos y en las actividades que se generan por encima de los contenidos.

Los aportes de la metodologías activas son señaladas por Muntaner, Pinya y Mut (2020) ya que estas permiten identificar las necesidades de la sociedad, la resolución de problemas de manera creativa, el desarrollo de habilidades de pensamiento crítico, reflexivo y analítico, en donde el estudiante requiera la movilización de saberes previos, para dar respuesta a los distintos retos y situaciones que se le presentan en los diversos contextos en los cuales interactúa.

A continuación se citan algunas de las metodologías activas afines a la educación terciaria.

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) permite a los estudiantes construir conocimientos y competencias, a través de la elaboración de proyectos que dan respuesta a problemas específicos asociados al mundo productivo, en nuestro caso. Los proyectos son una

herramienta muy potente de atención a la diversidad y de personalización del aprendizaje, al tiempo que favorecen el reparto de tareas y el aprendizaje interactivo.

El aprendizaje interactivo, tiene un fuerte fundamento en las interacciones producidas entre estudiantes, desde las redes sociales, foros y plataformas educativas de las nuevas tecnologías o la rápida exposición a cualquier información. Por tanto, resulta fundamental coordinar los diferentes agentes de aprendizaje para aprovechar estas sinergias que se producen durante el desarrollo de la propuesta educativa y más allá de sus encuadres. Así, el aprendizaje se verá favorecido por estas interacciones establecidas entre los estudiantes, fomentando la habilidad para el trabajo en equipo, pues se trata de un objetivo común a las aportaciones de cada uno de los miembros del grupo.

El Modelo del Aula Invertida es un modelo pedagógico que se basa en que el estudiante es el protagonista del proceso de aprendizaje, trabajando con ellos los contenidos en formato virtual, en el cual espacio presencial se utiliza para profundizar algún aspecto o aclarar dudas específicas. En esta metodología, destacamos los siguientes aspectos: el aprendizaje se adapta al ritmo del estudiante; los estudiantes pueden acceder al contenido todas las veces que necesiten; se promueve el aprendizaje colaborativo; se promueve la autonomía y responsabilidad en los procesos de aprendizaje.

Desde una perspectiva creativa, encontramos al design thinking, su finalidad es aprovechar las habilidades de los estudiantes para buscar soluciones novedosas y llegar a los resultados desde distintos enfoques y perspectivas. Posee algunas características que dialogan con la concepción de aulas y espacios de aprendizaje diversos y el desarrollo de competencias: se centra en el estudiante, ya que parte de la comprensión de las necesidades, intereses y motivaciones de las personas; es colaborativo, pues se centra en los diferentes enfoques de los estudiantes; es inclusivo, dado que permite a cualquier estudiante generar un cambio, independientemente de la complejidad del problema y de los recursos; es recursivo, permite aprender de los errores debido al feedback y la creación de nuevas ideas.

Por su parte, la estrategia metodológica de aprendizaje colaborativo puede ser de gran aporte, entendiendo que las competencias se desarrollan en acción y con otros. definido por Pérez y Marín (2011) como “la teoría y conjunto de estrategias metodológicas que surgen del nuevo enfoque de la educación, donde el trabajo colaborativo en un grupo constituye un componente esencial en las actividades de enseñanza-aprendizaje” (p. 36). La práctica que se lleva a cabo entre iguales, en donde se genera un entorno que permite la opinión, puntos de vista y construcción del conocimiento (Guerra, Rodríguez y Artiles, 2019)

Como otra metodología activa de interés encontramos la gamificación que se busca trasladar a entornos educativos la implementación de actividades relacionadas con el juego (Melo-Solarte y Díaz, 2018), es decir, diseñar diferentes tipos de tareas y actividades que estén orientadas a aprovechar la predisposición de los sujetos para el juego, y que de esta manera se incremente la motivación en la realización de la tarea, así como el desarrollo de un aprendizaje significativo. Para Kapp (2012, p. 45) la gamificación “utiliza mecánicas basadas en juegos, estéticas y pensamiento de juego para comprender a las personas, motivar a la acción, promover el aprendizaje y resolver problemas”.

Finalmente, atendiendo los aportes del MCT se aportan las siguientes reflexiones:

- Reconocer los diversos procesos de incorporación del conocimiento que cada persona dispone, considerando el aprendizaje como un hecho dinámico y cambiante, atendiendo contextos educativos y productivos (p.25). Esto implica la ampliación de los escenarios para generar las experiencias de aprendizaje, más allá del aula tradicional.
- Incorporar las plataformas digitales como espacios de interacción entre los estudiantes y el equipo docente donde, además de alojar la producción académica, se refleje la incorporación del uso de la tecnología para el intercambio y gestión de los aprendizajes (p. 26).
- Promover la visión sistémica de los procesos en el ámbito educativo, productivo, social y comunitario, a través de la incorporación de metodologías activas, provocadoras de la reflexión y el pensamiento a partir de las estrategias de análisis de caso, aprendizaje basado en problemas y metodología de proyecto (p.26).

iv) Consideraciones para la evaluación.

Es de interés que en los procesos formativos y el desarrollo de las competencias enunciadas en el presente plan las estrategias de evaluación se asocien a la incorporación de instrumentos de evaluación como rúbricas de progresión de competencias como las que se presentan en el MCT (2023:51- 54).

La evaluación es una etapa del proceso educacional, que tiene por finalidad comprobar, de modo sistemático en qué medida se han logrado los resultados previstos en los objetivos que se fijaron con antelación.

Es una de la etapas más importantes, que debe ser continua y constante, porque no basta un control solamente al final de la labor docente, si no antes, durante y después del proceso educativo, y a que esto no va a permitir conocer el material humano que estamos conduciendo, así como también nos podemos percatar de los aciertos y errores que estamos produciendo en el desarrollo del que hacer educativo. De acuerdo a los resultados de la evaluación se harán los reajustes o mejoramientos de la enseñanza.

El docente debe recolectar la mayor información posible sobre el estudiante. Para ello puede registrar orales, escritos, trabajos domiciliarios, trabajos prácticos, búsqueda de información u otros.

En relación a la evaluación, es clave realizar co-evaluaciones, autoevaluaciones, evaluaciones sobre los contenidos pero también sobre los cursos. Deberá ser una instancia más de aprendizaje, donde se toma contacto con el saber desde otro lugar y se consolida el vínculo entre la enseñanza y el aprendizaje.

Finalmente, se coordinarán pautas de evaluación en conjunto con la Inspección y la Sala Docente teniendo en cuenta el REPAG vigente.

V) Evaluación y anexo reglamentario

Es de interés que en los procesos formativos y el desarrollo de las competencias enunciadas en el presente plan las estrategias de evaluación se asocien a la incorporación de instrumentos de evaluación, como rúbricas de progresión de competencias, las que se presentan en el MCT (2023:51- 54).

La evaluación es una etapa del proceso educacional, que tiene por finalidad comprobar, de modo sistemático en qué medida se han logrado los resultados que se fijaron con antelación.

Es una de la etapas más importantes, que debe ser continua y constante, porque no basta un control solamente al final de la labor docente, si no antes, durante y después del proceso educativo, y a que esto no va a permitir conocer el material humano que estamos conduciendo, así como también nos podemos percatar de los aciertos y errores que estamos produciendo en el desarrollo del quehacer educativo. De acuerdo a los resultados de la evaluación se harán los reajustes o mejoramientos de la enseñanza.

El docente debe recolectar la mayor información posible sobre el estudiante. Para ello puede registrar orales, escritos, trabajos domiciliarios, trabajos prácticos, búsqueda de información u otros.

En relación a la evaluación, es clave realizar co-evaluaciones, autoevaluaciones, evaluaciones sobre los contenidos pero también sobre los cursos. Deberá ser una instancia más de aprendizaje, donde se toma contacto con el saber desde otro lugar y se consolida el vínculo entre la enseñanza y el aprendizaje.

Finalmente, se coordinarán pautas de evaluación en conjunto con la Coordinación y la Sala Docente, teniendo en cuenta el REPAG vigente.

VI) Plan operativo:

Especificaciones de las necesidades de infraestructura, equipamiento, insumos y recursos humanos.

Se estima plantación de 1.5 ha de olivos, en predio de la escuela de Vitivinicultura, entre las variedades Arbequina, Coratina, Picual.

Se proyectan salidas didácticas a bodegas, almazaras, catas, otros eventos, con una estimación de presupuesto de pesos 123 por kilómetro, en ómnibus para 45 personas.

Es de interés llevar a cabo obras de mejora edilicia en la Escuela donde se imparta el curso a fin de que las clases demostrativas del área de Gastronomía se implementen efectivamente.

Concepto
Insumos intermedios (se consume o transforma en el ejercicio)
Vinos V.C.P
Espumosos
Aceites OVE
Bebidas Destiladas
Super gas (destilar)
Super gas (cocina)
Ins. varios para elaboraciones del servicio
Otros Insumos
Pago a Terceros (servicios)
Reparaciones varias
Salidas didácticas
Inversiones (más 1 ejercicio)
Copas degustación
Vajilla

Cocina combinada
Heladera

VI) Plan de seguimiento de la propuesta

La necesidad de dar acompañamiento en la implementación del presente plan de estudio, para promover la efectiva realización de las metas y sentidos que persigue, constituye un espacio para construir estrategias institucionales novedosas. De esta manera, se propone la concreción de una “Usina de Desarrollo e investigación Curricular” entendida como un dispositivo generador reflexiones y acciones que logren coherencia, alineación, sentido e impacto en la implementación de las propuestas pedagógicas y curriculares. (Rivas, 2022).

FASE I: Apoyo a la implementación de la propuesta curricular- Año 1-2

Finalidad: acercar a los colectivos docentes la propuesta y sus cometidos evidenciando la importancia del trabajo en torno a logros de resultados de aprendizaje, en el marco de la enseñanza competencial.

1) Dispositivos pedagógicos y curriculares:

- a) Encuentros de sensibilización a actores educativos.
- b) Producción pedagógica de materiales: Rúbricas y progresiones de las Competencias.
- c) Monitoreo de la implementación en clave pedagógica de aula y de Gestión de Centro.
- d) Identificación de las necesidades formativas y requerimientos docentes para la implementación del Plan.
- e) Formación y actualización docente continua

2) Recursos documentales que acompañan la implementación:

- Guía de implementación para la gestión de centro de la propuesta.
- Guía de implementación con aportes pedagógicos: aportes para la práctica docente en el nuevo Plan (gestión de los espacios de coordinación y Taller Transversal, proyectos, enseñanza y evaluación por competencias en los

Componentes General y Profesional), rúbricas de Progresiones de Competencias, dispositivos de evaluación.

FASE II: Evaluación de la implementación de la propuesta curricular- Año 2-3

Finalidad: Recabar insumos con base pedagógica y experiencia práctica para reajustar la propuesta.

La evaluación implica una reflexión, esto es, “tomar distancia de la acción para tomar ésta como ‘objeto’ de análisis, para revisar qué es lo que se está proponiendo o qué se está haciendo o qué se ha hecho, analizar las características de las metodologías de intervención planteadas o desplegadas, y determinar si la orientación es efectivamente hacia la direccionalidad deseable, aclarando cuáles escollos y cuáles facilidades se presentan y cuáles logros se esperan y/o se han obtenido.” Nirenberg (2008).

¿Cómo evaluar la implementación de una propuesta educativa?

La evaluación sobre la implementación de una propuesta requiere de la selección detallada y ajustada de herramientas metodológicas que nos acerquen a la información que se busca obtener. Para ello es necesario reconocer dos tipos de evaluaciones para este proceso: la Evaluación interna y la Evaluación externa.

En primer lugar, la evaluación interna, que se ocupa de analizar y reflexionar sobre los componentes del currículo relacionados de manera directa o indirecta con él (académicos, especialistas de la disciplina, estudiantes, materiales educativos y acceso a los recursos por parte de los estudiantes), y la evaluación externa, que opera sobre los egresados, las organizaciones profesionales y los empleadores, entre otros, quienes enriquecen la orientación de los planes de estudio y, consecuentemente, la práctica educativa cotidiana. Esta tarea está enmarcada en las dinámicas de la educación y el trabajo, en una relación activa con el sector productivo que es cada vez más dinámica. Pretendemos que el ejercicio sea efectivo para recabar insumos, conocer enfoques y perspectivas que nutran la propuesta, en tanto también formamos trabajadores, emprendedores y agentes activos en y para el mundo del trabajo.

La evaluación (Mokate, 2000) entonces, propone responder las siguientes preguntas, entre otras:

- i) ¿En qué medida cumple la iniciativa los objetivos que justificaba su existencia? ¿En qué medida cumple dichos objetivos con la calidad esperada, en los tiempos y lugares esperados?
- ii) ¿Cumple los objetivos de manera eficiente? ¿equitativa? ¿sostenible?
- iii) ¿Qué efectos (positivos y/o negativos) se generan, diferentes a los que se reflejan en los objetivos?
- iv) ¿Hay determinadas circunstancias o características entre las poblaciones objetivo que facilitan (o dificultan) el logro de los objetivos?
- v) ¿Cuáles características de la gestión facilitan (o dificultan) el logro de los objetivos?

Posibles técnicas e instrumentos para la evaluación durante el proceso de desarrollo curricular:

Observación participante pasiva: visita a los centros con acercamiento a todos sus actores, participación en actividades abiertas, visitas a talleres y clases áulicas.

Consulta a docentes y estudiantes respecto a: fortalezas y debilidades de la propuesta.

Consulta a egresados- organizaciones profesionales- sector productivo sobre los elementos de la formación y los ajustes necesarios que observan en ellos.

En esta fase se considera importante la participación del Departamento Desarrollo y Diseño Curricular, del Observatorio Educación y Trabajo, de la Unidad de Planificación, Investigación y Evaluación, y del Departamento de Estadística, a los efectos de contribuir en las diferentes dimensiones de la evaluación, tanto de corte cualitativo como cuantitativo, interna y externa.

FASE III: Reajuste de la propuesta curricular y nuevo diseño- Año 4-5

Finalidad: configuración del proceso de diseño curricular (comisión de trabajo, cronograma y resultados esperados) utilizando los insumos de las fases anteriores.

En esta etapa, luego de haber recogido los insumos se vuelve a contactar a quienes participaron en el diseño de la propuesta, incorporando a su vez a los actores que han participado de la evaluación para ampliar la mirada sobre los elementos de la propuesta que necesitan ser revisados. El trabajo se define en espacio de comisión como en el inicio. Se

propone comenzar con un recorrido de la información relevada para pasar luego a decidir en base a ello los ajustes necesarios en el diseño.

En el marco de este proceso se trabaja de forma articulada con el Observatorio Educación y Trabajo (consulta al sector productivo a través de diferentes metodologías de relevamiento de insumos), así como con el Departamento de Estadística (consulta de datos cuantitativos sobre los centros educativos en los que se desarrolla la propuesta, matrícula, resultados educativos).

Dicha etapa se fundamenta en la metodología⁵ para el Diseño Curricular de Planes y Programas que incluye la metodología para el caso de planes de estudio nuevos y para el rediseño de los mismos. Las etapas aquí son las siguientes:

- Estudio y relevamiento inicial de las necesidades para realizar ajustes a los Planes de Formación que desarrolla el DGETP-UTU.
- Conformación de la Comisión Técnica para el rediseño y ajuste del Plan.
- Revisión del perfil de egreso, fundamentación y objetivos del Plan.
- Revisión de la estructura curricular con la presentación sintética de los principales cambios, modificaciones y/o ajustes.
- Cierre y definición del perfil de egreso, de la estructura curricular y los objetivos.
- Definición de los perfiles docentes.
- Conformación de las comisiones programáticas.
- Elaboración o ajustes de los programas.
- Definición o redefinición de la metodología del Plan.
- Sistema de evaluación de los estudiantes.
- Sistema de seguimiento y evaluación del Plan.
- Definición de los recursos materiales.
- Plan operativo de la implementación.

⁵ Resolución del CETP-UTU 3912/16.

VIII) Bibliografía

Corchuelo Rodriguez, Camilo Alejandro (2018). Gamificación en educación superior: experiencia innovadora para motivar estudiantes y dinamizar contenidos en el aula. Edutec. Revista Electrónica De Tecnología Educativa, (63), 29-41 (380). <https://doi.org/10.21556/edutec.2018.63.927>.

Guerra, M., Rodríguez, J., & Artiles, J. (2019). Aprendizaje colaborativo: experiencia innovadora en el alumnado universitario. Revista de Estudios y Experiencias en Educación, 18(36), 269-281. Recuperado de: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/rexe/v18n36/0718-5162-rexe-18-36-269.pdf>

Marco Curricular Terciario (2023). Dirección General de Educación Técnico Profesional-CODICEN-ANEP- Expediente N°: 2023-25-4-003357.

Melo-Solarte, D., y Díaz, P. (2018). El aprendizaje afectivo y la gamificación en escenarios de la Educación Virtual. Información Tecnológica, 29(3), 237-248. https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-07642018000300237

Muntaner, J., Pinya, C, & Mut, B. (2020). El impacto de las metodologías activas en los resultados académicos: Un estudio de casos. Profesorado. Revista de Currículum y Formación del Profesorado. 24(1), 96-114. <https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/60713/8846-38600-3-PB.pdf?sequence>

Curso Técnico Terciario (050) Gestión de vinos y aceite de oliva (41V)	
Perfil de Ingreso	Egresado de Educación media superior.
Prueba de suficiencia	No se establece
Esquema de Previaturas	No se establece
Evaluación	RÉGIMEN DE APROBACIÓN: Todas las unidades curriculares serán de exoneración.
	PASANTÍA Y/O PROYECTO FINAL Los estudiantes deben realizar proyecto final o pasantía, pudiendo también realizar ambos. La Pasantía curricular se realizará luego de haber aprobado un mínimo de 3 módulos de la carrera. El proyecto final se podrá realizar en forma individual o grupal (hasta 4 integrantes), el docente de la unidad curricular (UC) UTU FAB II y los docentes del componente de formación profesional, realizarán la tutoría del proyecto, tomando aportes de las demás UC del módulo IV. En caso de que el último módulo en curso no sea el IV, el proyecto será tutorado por los docentes del componente de formación profesional del módulo en curso. El tribunal estará integrado por los docentes que tutoraron el proyecto. La defensa del proyecto podrá realizarse en forma presencial. En caso de que la defensa no pueda realizarse de forma presencial, podrá implementarse en modalidad virtual.
Observaciones	

ESQUEMA CURRICULAR CARRERAS TERCARIAS												
Orientación: Gestión de vinos y aceite de oliva (AO)												
MÓDULO	COMPONENTE	UNIDAD CURRICULAR	Programas	HORAS ESTUDIANTE				HORAS DOCENTE				
				HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	TOTALES SEMESTRE 45'	CRÉDITOS EDUCATIVOS	HORA AULA SEMANAL 45'	RELOJ 60'	COORDINACIÓN	TOTALES SEMANALES	TOTALES CURSO
1	FB	Viticultura I		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FB	Geografía vitivinícola		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	Francés aplicado I		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	UTU FAB		-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FT	Control de inocuidad en alimentos y bebidas I		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FP	Iniciación a la apreciación sensorial		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Técnicas de servicio especializado en vinos		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Apreciación gastronómica para vinos		5	3,75	80	8	5	3,75	1	6	96
	FE	FORMACIÓN ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
	Sub Total * 16 SEMANAS			28	21	448	42	28	21	8	36	576
2	FB	Viticultura II		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FB	Olivocultura		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FB	Sistemas de cálculo aplicada a la gestión		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FB	Geografía vitivinícola países emergentes		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	Francés aplicado II		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	UTU FAB		-	-	-	-	-	-	-	-	-
	FT	Control de inocuidad en alimentos y bebidas II		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FP	Apreciación sensorial de vinos		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Servicios gastronómicos para eventos		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Apreciación gastronómica olivícola		5	3,75	80	8	5	3,75	1	6	96
	FE	FORMACIÓN ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
	Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	46	31	23,25	10	41	656
3	FB	Enología		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FB	Geografía vitivinícola de Uruguay y la región		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FT	Inglés aplicado I		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	UTU FAB- Diseño de experiencias		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FT	Administración y costos		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FP	Apreciación sensorial de aceite de oliva		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Degustación de vinos del mundo		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Bases del maridaje		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FE	FORMACIÓN ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
	Sub Total * 16 SEMANAS			31	23,25	496	45	31	23,25	9	40	640
4	FB	Turismo enogastronómico		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FB	Gestión de Almazara y Cava		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FT	Inglés aplicado II		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	Gestión de RRHH		3	2,25	48	5	3	2,25	1	4	64
	FT	UTU FAB- Diseño y fabricación digital		2	1,5	32	3	2	1,5	1	3	48
	FP	Enogastronomía y maridaje de aceite de oliva		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Degustación de vinos de Uruguay		4	3	64	6	4	3	1	5	80
	FP	Laboratorio transversal		4	3	64	6	6	4,5	1	7	112
	FP	Pasantía curricular		-	-	-	10	-	-	-	-	-
	FE	FORMACIÓN ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
		Sub Total * 16 SEMANAS			28	21	448	51	30	22,5	9	39
	Total			118	88,5	1828	184	120	90	36	154	2464

COMPONENTE DE FORMACIÓN ELECTIVA												
1 y 2	FE	Herramientas digitales										
	FE	Estrategias comunicativas		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
3	FE	Taller de diseño										
	FE	Social media		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64
4	FE	Emprendedurismo en servicios										
	FE	Taller de diseño		3	2,25	48	2	3	2,25	1	4	64