ANEXO

I. ESPECIFICACIÓN DE LA CARRERA

- a. NOMBRE DE LA CARRERA: Certificación de Formación Profesional Inicial Nivel III en Asistente de laboratorio vitivinícola
- b. TÍTULO QUE OTORGA: Asistente de laboratorio vitivinícola
- c. FAMILIA PROFESIONAL: Industrias alimentarias
- d. CARGA HORARIA: 566 horas reloj
 - 89 horas presenciales
 - 477 horas no presenciales
- e. MODALIDAD: a distancia
- f. DURACIÓN: 2 cuatrimestres

II. DISEÑO DE LA PROPUESTA CURRICULAR:

Fundamentación de la propuesta pedagógica

Dentro de la economía provincial y regional, la vitivinicultura se presenta como eje principal. De esta manera, la reconversión varietal, el factor humano, la incorporación de nuevas zonas productivas hacia uvas de alta calidad enológica, la inversión extranjera y una decisiva apuesta a la calidad y a la competitividad en el mercado internacional, le han conferido a la vitivinicultura un peso específico importante dentro de la producción agroindustrial argentina y provincial.

El fuerte proceso de reconversión varietal que se ha registrado en los últimos años ha propiciado el logro de la implantación de variedades de alta calidad enológica, generando materia prima adecuada para la elaboración de vinos de gran calidad; esto debido a que dichos procesos de transformación en viñedos han estado acompañados por la incorporación de tecnología en las etapas de producción, elaboración y comercialización y en todos los casos han contado con una fuerte apuesta a la industria nacional y a la mano de obra local muy calificada, promoviendo la equidad en toda la cadena vitivinícola.

Asimismo, el sector vitivinícola argentino manifiesta un acelerado y sostenido desarrollo, mejorando sus estándares cualitativos tanto en el sector primario como en el industrial, dando lugar a una actividad económica crecientemente sustentable, respetuosa del medio ambiente y de gran importancia social y económica para todas las provincias productoras. Se trata de una actividad económica de amplia

abarcabilidad geográfica de nuestro país que cuenta con gran riqueza en diversidad climática y de suelos, características que convierten a cada región en un terruño único, diverso y con segmentos que coadyuvan sustancialmente a afianzar la identidad vitivinícola argentina.

Es así que la vitivinicultura contribuye al sustento socioeconómico en las provincias en las cuales se desarrolla, ya que genera actividades relacionadas con la misma que inciden en las economías regionales, como el turismo, la gastronomía, la hotelería, el ecoturismo, la metalmecánica, la generación de otras industrias conexas y actividades de servicios, dando lugar a un clúster competitivo y dinámico.

Asimismo, el proceso de internacionalización del vino argentino ha logrado que nuestro país se posicione entre los principales exportadores mundiales, convirtiendo a este producto en un honorable Embajador en todo el mundo, siendo un producto de alto valor agregado que por su alta calidad, su variada oferta, sus características cualitativas y competitividad en la relación precio/calidad, ha logrado posicionarse en los mercados tradicionalmente consumidores del mismo.

El ámbito de inserción y la complejidad de la industria enológica demanda la formación especializada de diversos perfiles profesionales relacionados con las también diversas fases productivas. Frente a esta demanda y fiel a sus objetivos de “formar para el trabajo”, el Instituto de Educación Superior 9-015, con trayectoria y experiencia en la formación técnico profesional desde el 1986 y con acciones de investigación y desarrollo, extensión y vinculación tecnológica e innovación, amplía su oferta de formación a distancia de Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología ofreciendo propuestas de Formación Profesional Inicial y continua para la misma familia productiva.

Este compromiso con la educación continua y la necesidad de brindar formación para el desarrollo de perfiles profesionales específicos del sector vitivinícola en sus modos de organización, nos convoca al diseño y desarrollo de trayectos de Formación Profesional Inicial con Nivel de Certificación III, cuya versatilidad curricular permita la articulación horizontal y vertical con otras propuestas, garantizando la continuidad y calidad en la formación en el sector vitivinícola. De esta manera se presenta el trayecto de FP III en “Asistente de laboratorio vitivinícola” como propuesta modular con modalidad a distancia que responde al desafío de propiciar condiciones de acceso para jóvenes y adultos a los conocimientos y habilidades profesionales que les permitan desempeñarse en áreas ocupacionales particulares.

“La Formación profesional se basa en en el principio de la educación permanente, a lo largo de toda la vida, para el ejercicio de la ciudadanía y el trabajo, por tanto, alude al desarrollo de capacidades básicas y de formación de fundamentos científico-tecnológicos, así como al de capacidades profesionales de inserción socio-laboral específicas, ya sea en calidad de empleo en relación de dependencia o de emprendimiento autónomo...” (CFE: RES. 13/07).

La certificación de formación profesional nivel III de Asistente de laboratorio vitivinícola del Instituto de Educación 9-015 “Valle de Uco” busca responder y satisfacer, como ya lo viene haciendo desde el año 2012 con la Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología, la demanda actual de la formación de profesionales idóneos en el área científico-tecnológica de la industria vitivinícola de la provincia y del país con el más alto sentido de responsabilidad profesional y social.

Dentro de su plan de acción 2018 – 2028 la III Conferencia Regional de educación Superior establece:

“El acceso, la inclusión y la equidad, la calidad y la pertinencia son objetivos estratégicos de un sistema de educación superior a distancia y virtual regulado” y, como es necesaria la formación en este nivel, la inversión es imprescindible, como también la articulación con el sector productivo, así acortamos la brecha entre el talento humano requerido y el que está egresando.

Así como la movilidad social implica cambios y actualizaciones, y las demandas laborales también exigen lo mismo, la formación no puede quedar atrás, por ello es importante hacer revisión y actualización de las propuestas formativas incorporando las nuevas tecnologías y brindando posibilidades de acceso a través de las ventajas que la educación a distancia proporciona.

La Educación a Distancia puede contribuir a la democratización, a la igualdad y a la ampliación de oportunidades ya que permite satisfacer expectativas y necesidades formativas de aquellos ciudadanos que requieren de esta opción para adecuar el estudio a sus realidades personales, sociales y laborales.

III. PERFIL Y COMPETENCIAS DEL EGRESADO

3.1. Referencia al Perfil Profesional

El Asistente de laboratorio vitivinícola, es un profesional capacitado para:

1. Ejecutar análisis físicos, químicos, físico-químicos, microbiológicos y sensoriales de la uva y el vino, materiales en proceso y productos terminados de la industria vitivinícola, efluentes y emisiones al medio ambiente, tomando muestras y confeccionando los correspondientes informes de acuerdo a las indicaciones y procedimientos establecidos por la organización y por los enólogos a cargo.
2. Organizar el laboratorio enológico, asegurando la disposición de elementos y reactivos, el mantenimiento y chequeo de equipos de acuerdo a las actividades a realizar.
3. Participar, promover y valorar procesos tendientes al desarrollo sustentable del territorio y su sistema agroproductivo, formando parte de equipos inter e intradisciplinarios.
4. Analizar y resolver problemas específicos del área de proceso relacionado con el diagnóstico de las materias primas e insumos vitivinícolas, en base a normativas de calidad y objetivos de producción, ejecutando y elevando los informes respectivos de acuerdo a las indicaciones y procedimientos establecidos por el Enólogo/a a cargo.

5. Aplicar y controlar normas de calidad necesarias en el área del proceso en donde se desempeña para lograr estándares definidos en la producción de vinos y sus derivados, respetando indicaciones y evaluando constantemente los procedimientos a su cargo.

3.2. Alcance del Perfil Profesional

Debido al Nivel de Certificación III el Asistente de laboratorio vitivinícola "...posee una formación en conocimientos teórico-científico-tecnológicos propios de su campo profesional y el dominio de saberes operativos técnicos y gestacionales que se movilizan en las ocupaciones relacionadas al perfil que le permitirán desempeñarse de modo competente en un rango amplio de actividades que involucran la identificación y selección de soluciones posibles entre una amplia variedad de alternativas, para resolver problemas de baja complejidad relativa y cuyo análisis requiere el discernimiento profesional. Quienes obtienen esta certificación serán capaces de asumir la responsabilidad sobre los resultados del propio trabajo y sobre la gestión del propio aprendizaje..." (CFE: RES. 13/07: art.6.1.1). Específicamente el Asistente de laboratorio vitivinícola estará capacitado para:

Participar en equipos inter e intradisciplinarios en un laboratorio enológico, organizando y gestionando el mismo en cuanto a disponibilidad de equipamiento e insumos y asistiendo el trabajo de Enólogos. Efectúa estudios de laboratorio de materiales en proceso y productos terminados de la industria vitivinícola y de muestras de efluentes y emisiones al medio ambiente relacionado a la producción de bebidas, produciendo e interpretando análisis - físicos, químicos, fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de la uva y el vino y confecciona los correspondientes informes de acuerdo a las especificaciones técnicas y a los estándares de calidad vigentes.

3.3. Funciones que ejerce el profesional

- Interpretar información contenida en documentación técnica y administrativa respecto a las actividades a realizar en el laboratorio enológico, atendiendo a las indicaciones del enólogo a cargo y a las normas legales vigentes.
- Organizar la toma y preparación de muestras para el análisis respetando las normas de calidad en el procedimiento y las medidas de higiene y seguridad establecidas.
- Aplicar técnicas de extracción de muestras representativas y al azar, seleccionando los instrumentos, insumos adecuados, acondicionando e identificando las mismas y registrando las acciones de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Aplicar técnicas de análisis físicos, químicos, físico-químicos, microbiológicas y sensoriales de las muestras de acuerdo a las indicaciones del enólogo y respetando las normas de calidad en el procedimiento.
- Elaborar registros e informes para la posterior toma de decisiones.
- Analizar y caracterizar las emisiones y efluentes líquidos en función de sus variables constitutivas, de acuerdo a protocolos vigentes y normas de calidad y seguridad.
- Organizar el laboratorio enológico de acuerdo a la planificación de actividades y a las indicaciones del enólogo a cargo, asegurando la disponibilidad de insumos y

herramientas, así como controlando el correcto funcionamiento de máquinas; informando necesidades y/o fallas detectadas y respetando las normas vigentes y los parámetros de seguridad y calidad.

3.4. Área ocupacional

El asistente de laboratorio vitivinícola puede desempeñarse en relación de dependencia en:

- Empresas vitivinícolas que cuenten con laboratorio enológico para cualquiera de sus fases productivas.
- Laboratorios en organizaciones de certificación, control, formación o investigación enológica pública y/o privada.
- Laboratorios privados dedicados a realizar análisis enológicos para terceros.

IV. DISEÑO CURRICULAR

1. Objetivos generales de la propuesta

El trayecto de Formación Profesional Inicial de “Asistente de laboratorio vitivinícola” pretende responder y satisfacer la demanda actual de la formación de profesionales idóneos en el área científico-tecnológica de la industria vitivinícola del país con el más alto sentido de responsabilidad profesional, aportando a la posibilidad de formación continua debido a las posibilidades de articulación con otras ofertas relacionadas.

Asimismo, la formulación de este plan de estudios pretende alcanzar los siguientes objetivos:

- Promover el desarrollo tecnológico, científico y práctico de un perfil profesional relacionado con la industria vitivinícola para su integración en equipos interdisciplinarios de trabajo en las fases del proceso productivo en la que se desempeñe, asumiendo la tarea con responsabilidad, análisis crítico y compromiso con la calidad.
- Promover estrechas vinculaciones con el sector productivo, social y comunitario, que garanticen una real articulación entre sociedad, educación y trabajo.
- Favorecer en los cursantes el aprendizaje autónomo, desarrollando una actitud ética, crítica y positiva hacia los cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de la industria vitivinícola.

2. Esquema de la Estructura Curricular

Teniendo en cuenta las pautas establecidas en la Resolución CFE 115/10 Anexo 1, el trayecto formativo se desarrolla a través de **unidades curriculares modulares** en las cuales se complementan saberes generales, científico-tecnológicos y técnicos en torno a prácticas profesionalizantes para el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional.

Entiéndase módulo como una unidad pedagógico/didáctica con sentido en sí misma donde se articulan o interrelacionan objetivos, contenidos, metodología y evaluación a

partir de situaciones derivadas de problemas de la práctica profesional, para posibilitar el desarrollo de capacidades relacionadas con el Perfil.

De esta manera en cada módulo de la propuesta se integran saberes de los siguientes campos de formación:

- El campo de **formación general**: refiere a saberes de fundamento requeridos para la adquisición de los conocimientos científicos y tecnológicos, así como los saberes técnicos especializados. Estos saberes guardan correspondencia con la figura profesional de referencia y con el nivel de certificación al que corresponda.
- El campo de la **formación científico tecnológica**: propio del campo de conocimiento relativo al sector productivo y en relación directa con los saberes especializados.
- El campo de **formación técnica**: refiere específica y directamente a saberes técnicos propios del proceso productivo en el sector de la actividad correspondiente según los niveles de intervención acordes al nivel del certificado teniendo en cuenta el referencial del perfil profesional definido. Estos saberes adquieren formas particulares de “saber hacer” combinando e integrando saberes científico-tecnológicos y técnicos específicos.
- Campo de **Prácticas profesionalizantes**: se trata de actividades que buscan reproducir el conjunto del proceso productivo de modo tal que se pueda experimentar de modo completo e integrado las intervenciones técnicas correspondientes al perfil profesional. Se podrán incluir prácticas profesionalizantes tanto en el ámbito de taller o en el contexto educativo especialmente diseñado de modo tal que se organice en referencia a situaciones de trabajo, como en contextos no específicamente educativos planificados y coordinados pedagógicamente por la Institución formadora.

“La práctica profesionalizante es una actividad formativa que consiste en el ejercicio concreto e integrado de saberes, conocimientos y capacidades en un ambiente real o similar al del mundo del trabajo y la producción; por lo cual los estudiantes asumen y se entrenan en actitudes, aptitudes, gestos y lenguajes propios de un profesional técnico” (Rojas, 2013:20)

En la FP las prácticas profesionalizantes representan un porcentaje no menor al 50% y no mayor al 75% del total de la duración del curso, atendiendo a las características de la formación.

Como se mencionó anteriormente, el plan de estudio ha sido elaborado con formato modular a distancia, extendiéndose a lo largo de dos cuatrimestres y acorde a las certificaciones profesionales de referencia aprobadas en la Tecnicatura Superior en Enología e Industria de los Alimentos Res. 432/19 DGE para posibilitar la articulación horizontal y vertical, habilitando instancias de formación continua.

Para la realización de las actividades de campo se contempla el sistema productivo vitivinícola adecuando el calendario de prácticas y la organización institucional.

Tabla 1: Estructura Curricular por Campos de Formación

CAMPOS DE FORMACIÓN	CARGA HORARIA TOTAL	%
General	31	6
Científico/tecnológica	70	12
Técnico específico	187	33
Práctica Profesionalizante	278	49
	566	100

Tabla 2: Estructura Curricular por cuatrimestre y carga horaria presencial y a distancia por año y por módulo.

Módulo	Carga horaria total (reloj)	CARGA HORAS RELOJ PRESENCIALES		CARGA HORAS RELOJ NO PRESENCIALES	
CUATRIMESTRE		%	TOTAL	%	TOTAL
1° Cuatrimestre	269	40	15	229	85
2° Cuatrimestre	297	49	16	248	84
Carga horaria total	566	89	16	477	84

Módulo			CARGA horaria total (reloj)	CARGA HORAS RELOJ PRESENCIALES		CARGA HORAS RELOJ NO PRESENCIALES	
CUATRIMESTRE	N°	Nombre			%	TOTAL	%
1° Cuatrimestre	1	Vinificación I	76	11	15	65	85
	2	Vinificación II	61	9	15	52	85
	3	Análisis de productos enológicos I	132	20	15	112	85
2° Cuatrimestre	4	Gestión de procesos fermentativos	128	19	15	109	85
	5	Análisis de productos enológicos II	139	21	15	118	85
	6	Gestión del RRHH en el sector vitivinícola	30	9	30	21	70
Carga horaria total			566	89		477	

Acorde a las Res CFE 346/18 se entiende por presencialidad aquellas instancias de enseñanza y aprendizaje e instancias evaluativas donde alumnos y docentes tutores coinciden en espacio y tiempo, es decir: los encuentros virtuales sincrónicos a través de videoconferencias o video llamada, los trabajos de campo correspondientes a las prácticas profesionalizantes, y las actividades prácticas desarrolladas en laboratorios o entornos formativo, la visita y estadía en bodegas, fincas, viñedos y vivero.

Tabla 3: Estructura curricular por módulo y carga horaria por Campo de formación y por módulo

Módulo		Carga horaria total (reloj)	Carga horaria y porcentaje por Campo de Formación							
N°	Nombre		General		Científico/ tecnológica		Técnico específico		Práctica Profesionalizante	
			Hs	%	Hs	%	Hs	%	Hs	%
1	Vinificación I	76	5	7	10	13	23	30	38	50
2	Vinificación II	61	5	8	6	10	18	30	32	52
3	Análisis de productos enológicos I	132	7	5	20	15	40	30	65	50
4	Gestión de procesos fermentativos	128	0	0	14	11	50	39	64	50
5	Análisis de productos enológicos II	139	0	0	13	9	56	40	70	51
6	Gestión del RRHH en el sector vitivinícola	30	14	47	7	23	0	0	9	30
Carga horaria total		566	31	6	70	12	187	33	278	49

3. Régimen de correlatividades

PARA RENDIR	DEBE TENER ACREDITADO
M2: Vinificación II	M1: Vinificación I
M3: Análisis de productos enológicos I	M1: Vinificación I M2: Vinificación II

M4: Gestión de procesos fermentativos	M2: Vinificación II
M5: Análisis de productos enológicos II	M3: Análisis de productos enológicos I
M6: Gestión del RRHH en el sector vitivinícola	-

V. CONTENIDOS Y OBJETIVOS DE LOS ESPACIOS

MÓDULO 1: VINIFICACIÓN I
OBJETIVOS
Interpretar y reconocer operativamente el proceso de elaboración de vinos, la legislación, los insumos, tecnologías y técnicas involucradas en el proceso; dilucidando y comprendiendo el origen y evolución de la vitivinicultura y analizando la situación provincial, nacional y mundial de la elaboración de vinos y el rol del Asistente de laboratorio vitivinícola en dicho proceso.
DESCRIPTORES
<p>Generalidades de la vinificación</p> <p>Origen y evolución de la vitivinicultura en Mendoza, Argentina y el Mundo. Regiones vitivinícolas. Elaboración de vinos en la provincia de Mendoza. Situación actual y perspectivas.</p> <p>Legislación y normas de higiene y seguridad</p> <p>Ley General de Vinos 14.878 y resoluciones. Seguridad. Infraestructura de la bodega. Seguridad en la circulación. Prevención y protección contra incendios. Operaciones higiénicas. Tecnología de higiene y sanidad en la industria vitivinícola. Higiene del personal. Control de insectos, roedores y pájaros.</p>

La uva y su maduración

Etapas. Objetivos de cosecha. Composición química del mosto.

Bodega y vasijas vinarias

Definición. Distintos tipos de bodegas. Ubicación y orientación. Cuerpos de una bodega. Tipos de vasijas según el material de construcción. Tratamientos de las vasijas nuevas y usadas.

Anhídrido sulfuroso

Objetivos de uso. Anhídrido sulfuroso: aplicaciones en enología cosecha manual y mecánica.

Primeros tratamientos de la vendimia

Principios básicos: transporte y recepción de la vendimia. Despalillado y estrujado: interés y procedimientos. Prensado y desfangado.

Vinificación de Tinto, Blanco y Rosado

Principios básicos: maceración, fundamento y tipos. Sangrado. Fermentación de vinos tintos, blancos, rosados y vinos bases para espumantes.

Correcciones y agregados

Principios básicos: prácticas de enriquecimiento. Correcciones de acidez.

Controles fisicoquímicos y microbiológicos durante la vinificación

Análisis básicos del vino: acidez total, acidez volátil, alcohol etílico, anhídrido sulfuroso libre y total, pH, sólidos solubles, densidad.

Práctica profesionalizante

Seguimiento en una bodega, el que será continuado a lo largo de su carrera, con el fin de aplicar los conocimientos al desarrollo de estos. En las prácticas conjuntas, observación y aplicación de los diferentes conocimientos del módulo.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- La vitivinicultura criolla Siglo XVI-XIX (Capítulo Televisivo 3)
- <http://www.mendoza.edu.ar/wp-content/uploads/2016/03/Programa-3-La-vitivinicultura-en-Mendoza-Primera-Parte.pdf>
- <http://www.mendoza.edu.ar/wp-content/uploads/2016/03/Programa-4-La-vitivinicultura-en-Mendoza-Segunda-Parte.pdf>
- <https://www.argentina.gob.ar/inv/estadisticas-vitivinicolos/cosecha/anuarios>
- http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/266e319c3a57b00b940e76dfc961f2e2.pdf
- <http://www.mendoza.edu.ar/la-vitivinicultura-en-mendoza/>
- Riverau Gayon P. (s.f.) . Tratado de Enología 1 y 2
- Hidalgo Togoeres, J. (s.f.). Tratado de Enología
- Oreglia, F. (s.f.). Enología Teórico - Práctica

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- <https://www.argentina.gob.ar/instituto-nacional-vitivinicultura>
- Girini, L. (2003). Arquitectura, Industria y Progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el centenario. Universidad de Mendoza. Tesis doctoral.

MÓDULO 2: VINIFICACIÓN II

OBJETIVOS

Conocer los procedimientos y las normas de calidad en los procesos de estabilización, clarificación, filtración, crianza y fraccionamiento de vinos (operativamente), las vinificaciones especiales conociendo la legislación, los insumos, tecnologías y técnicas, la forma de comercialización y los recursos humanos involucrados en el proceso.

DESCRIPTORES

Estabilización. Clarificación. Filtración

Objetivos del encolado: estabilidad y limpidez. Principios físicos y químicos del encolado. Colas disponibles y su empleo. Clarificación. Objetivos y tipos de clarificantes. Filtración: fundamento y tipos de filtros.

Crianza y Fraccionamiento

Principios básicos: tipos de crianza. Características de los robles. Función. Operaciones de higiene. Controles durante el fraccionamiento.

Insumos Secos

Envases. Tipos de envases. Tapones: función y tipos. Controles

Vinificaciones especiales (espumantes)

Principios básicos: metodo champenoise y charmat

Normativas de calidad

Normativas de calidad agroalimentaria: BPM (buenas prácticas de manufactura), HACCP (análisis de riesgo y puntos críticos de control), BRC (Asociación de

Minoristas Británicos). Mecanismos y procedimientos de inspección.

Práctica profesionalizante

Seguimiento en una bodega, el que será continuado a lo largo de su carrera, con el fin de aplicar los conocimientos al desarrollo de estos. En las prácticas conjuntas, observación y aplicación de los diferentes conocimientos del módulo a otras agroindustrias.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- La vitivinicultura criolla Siglo XVI-XIX (Capítulo Televisivo 3)
- <http://www.mendoza.edu.ar/wp-content/uploads/2016/03/Programa-3-La-vitivinicultura-en-Mendoza-Primera-Parte.pdf>
- <http://www.mendoza.edu.ar/wp-content/uploads/2016/03/Programa-4-La-vitivinicultura-en-Mendoza-Segunda-Parte.pdf>
- <https://www.argentina.gob.ar/inv/estadisticas-vitivincolas/cosecha/anuarios>
- http://www.fondovitivinicola.com.ar/upload_file/266e319c3a57b00b940e76dfc961f2e2.pdf
- <http://www.mendoza.edu.ar/la-vitivinicultura-en-mendoza/>
- Riverau Gayon, P. (s.f.). Tratado de Enología 1 y 2
- Hidalgo Togores, J. (s.f.). Tratado de Enología
- Oreglia, F. (s.f.) Enología Teórico - Práctica

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- <https://www.argentina.gob.ar/instituto-nacional-vitivinicultura>
- Girini, L. (2003). Arquitectura, Industria y Progreso. Las bodegas vitivinícolas de Mendoza en el centenario. Universidad de Mendoza. Tesis doctoral.

MÓDULO 3: ANÁLISIS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS I

OBJETIVOS

Conocer y realizar determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos, ejecutar e interpretar sus cálculos, comparar los resultados con las normativas vigentes, de acuerdo a especificaciones vigentes, procedimientos estandarizados e indicaciones del enólogo a cargo, aplicando las normativas de calidad. Comprender e interpretar procedimientos específicos de determinaciones analíticas y manuales de equipos de laboratorio.

DESCRIPTORES

Matemática

Numeración, operaciones algebraicas, usos de la calculadora, unidades, relaciones y proporciones.

Química general e inorgánica

Conceptos generales. Estequiometría. Soluciones. Titulaciones en reacciones y reacciones redox. Equilibrio químico. Equilibrio iónico. Reacciones características de los elementos de cada grupo. Conocimiento y manejo de instrumental de laboratorio.

Química orgánica y microbiología

Composición química de los microorganismos. Acciones recíprocas entre microorganismos. Metabolismo y biotecnologías en mostos y vinos. Levaduras: aspectos celulares, genoma. Taxonomía, biodiversidad y dinámica en Enología. Bioquímica de las fermentaciones. Determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos.

Estadística

Muestra y población. Atributos variables. Análisis descriptivo de datos: distribución de frecuencias absolutas, relativas, porcentuales y sus acumuladas. Cuadros

gráficos. Medidas de dispersión. Métodos de muestreo.

Física

Metrología. Sistemas de unidades. Densidad. Ondas. Óptica. Microscopio

Informática

Manejo de procesador de textos del paquete Office. Planilla de cálculo del paquete Office. Generador de presentaciones. Confeccionar registros e informes.

Práctica Profesionalizante

Ejecución de análisis específicos de productos enológicos; conocimiento de la metodología de trabajo en el laboratorio; realización de los respectivos cálculos; comparación e interpretación de los resultados con los valores legales de las normativas específicas. Confección de informes utilizando las TICs. Aplicación de las normativas de gestión de calidad de laboratorios.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- Hughes, John y McLarty, Penny. Business Result, second edition. Student's book. Starter. Inglaterra. Oxford. 2018.
- Oxford University Press (2012) Diccionario Inglés- Español / Español- Inglés. Inglaterra. Oxford.
- Cooling Brown LTD. (2005) The new Sotheby's wine encyclopedia. Inglaterra. Londres.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Tiple, P.; Mosca, G. (2010). Física para la ciencia y la tecnología. Volumen 1A Mecánica. Editorial Reverté, S.A.
- Hewitt, P. (1995). Física conceptual. Delaware (EEUU), Addison Wesley-Iberoamericana.
- Sears y Zemansky. (2013) Física Universitaria. Volumen I, décimo tercera edición. PEARSON.

MÓDULO 4: GESTIÓN DE LOS PROCESOS FERMENTATIVOS

OBJETIVOS

Reconocer e interpretar el funcionamiento de las tecnologías usadas durante la fermentación de alimentos, sus componentes e instalaciones; los controles que se realizan; los sistemas de higienización aplicados y la normativa vigente aplicada.

DESCRIPTORES

Química de las fermentaciones

Nociones básicas de química. Estructura atómica y tabla periódica. Enlace químico. Funciones orgánicas. Nomenclatura. Propiedades de los compuestos orgánicos. Macromoléculas. Funciones orgánicas acíclicas y cíclicas. Enzimas, procesos enzimáticos y metabolismo microbiano. Cinética enzimática.

Microbiología de las fermentaciones

Levaduras, bacterias y enzimas de uso alimenticio. Fermentación glucopirúvica y alcohólica. Fermentación láctica, maloláctica, propiónica y butírica. Respiración acética.

Sistemas de fermentadores e higiene y seguridad durante la fermentación

Métodos de fermentación. Diseños de equipos, control de proceso. Sustratos. Inoculación. Controles de proceso. Tecnologías aplicables a las industrias de la producción de alimentos obtenidos por fermentación alcohólica, láctica, maloláctica, propiónica y butírica. Producción de vinagre. Control de evolución de procesos y evaluación de calidad y rendimiento. Métodos de limpieza y desinfección: IN SITU (CLEAN IN PLACE-CIP) y EX SITU (CLEAN OUT OF PLACE-COP). Tratamiento de efluentes.

Biotecnología moderna

Genética microbiana: El ADN, conceptos de transcripción y traducción, mecanismos de regulación, organismos genéticamente modificados, alimentos transgénicos. Conceptos de ingeniería genética. Organismos genéticamente modificados, alimentos transgénicos.

Vinificaciones especiales

Sistemas especiales de vinificación. Vinificaciones especiales.

Legislación alimentaria

Código Alimentario Argentino. Ley de vinos y resoluciones específicas.

Práctica Profesionalizante

Identificación y familiarización con métodos y diseños de equipos usados para obtener alimentos fermentados. Supervisión y registro de los controles durante la evolución de la fermentación de alimentos elegidos.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- Curso Práctico de Enología-EEA-INTA Luján de Cuyo. Fundación Rural. Año 2005.
- ENOLOGIA. (2000)-Fundamentos Científicos y Tecnológicos. Flanzky,C.
- ENOLOGIA TEORICA- PRÁCTICA. Oreglia, F. Edición Salesiana. Año 1978
- Revista técnica Ace enología- Año 2003
- Hernández, M. (2000) TECNOLOGIA ENOLOGICA
- Hayes, P.R. (1993) Microbiología de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Suárez Lepe, J.A, Inigo, L. (2004) "Microbiología enológica". Tomo I y II. 2° ed. Ed. Mundi Prensa. Madrid.
- INV. Legislación vigente: <https://www.argentina.gob.ar/instituto-nacional-vitivinicultura>

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Delgado, C. (1998). El nuevo libro del vino. Ed. Alianza. Madrid.
- Hidalgo, L. (2002) Tratado de Viticultura General". (3° Edición). Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Prescott y Dunn (s.f.) Microbiología Industrial. Ed. Aguilar.
- Farías, M (2004) et al. "*Metabolismo de azúcares por Kloeckera apiculata y Saccharomyces en cultivos puros y mixtos. Influencia de la temperatura*". XVII Congreso latinoamericano de Microbiología.
- García Garbay, M. (2004) *Biotecnología alimentaria*". 5 reimpresión. Editorial Limusa, Mexico
- Suárez Lepe, J.A, Inigo, L. (2004) Microbiología tenológica. Tomo I y II. 2° ed. Ed. Mundi Prensa. Madrid.

MÓDULO 5: ANÁLISIS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS II

OBJETIVOS

Conocer y realizar determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos, ejecutar e interpretar sus cálculos, comparar los resultados con las normativas vigentes, redactar los informes correspondientes y aplicar las normativas de calidad.

Además, deberá entender e interpretar procedimientos específicos de determinaciones analíticas y manuales de equipos de laboratorio.

DESCRIPTORES

Introducción al método analítico

Toma de muestra de materias primas, insumos, alimentos. Acondicionamiento. Preparación de muestras. Secado. Calcinación. Métodos de análisis cualitativo y cuantitativo. Métodos gravimétricos. Métodos volumétricos: unidades, indicadores, curvas de valoración. Volumetrías de neutralización, de precipitación, redox y complexométrías. Metodología de trabajo de instrumental de laboratorio básico en el análisis de los alimentos: potenciometría, refractometría, cromatografía, espectrofotometría, densimetría. Extracción por solventes. Aplicar concepto de error, exactitud, precisión, cifra significativa.

Informática

Manejo de procesador de textos del paquete Office. Planilla de cálculo del paquete Office. Generador de presentaciones. Confeccionar registros e informes.

Microbiología de los productos enológicos

Esterilización y medios de cultivo. Métodos de siembra y cultivo de microorganismos. Toma de muestra. Principales técnicas de microbiología en productos enológicos. Métodos rápidos en microbiología de vinos.

Análisis físicos, químicos y microbiológicos de vinos

Análisis básicos de vinos: Acidez total, acidez volátil, alcohol etílico, anhídrido sulfuroso libre y total, etc.

Análisis de productos y subproductos alcohólicos derivados de la uva

Análisis básicos de productos y subproductos alcohólicos derivados de la uva: Alcohol, extracto seco, pH, etc.

Análisis de productos y subproductos analcohólicos derivados de la uva

Análisis básicos de productos y subproductos analcohólicos derivados de la uva: sólidos solubles, densidad, alcohol, etc.

Legislación alimentaria

Código Alimentario Argentino. Ley de vinos. Ejercicio profesional del técnico, aspectos éticos, morales y principios normativos de la actuación profesional.

Normativa de calidad

Normativas de calidad agroalimentarias: BPM, HACCP. Norma ISO 17025 para garantizar la competencia técnica y la fiabilidad de los resultados analíticos.

Higiene y seguridad

Higiene y seguridad en laboratorios.

Práctica Profesionalizante

Ejecución de análisis específicos de productos enológicos; conocimiento de la metodología de trabajo en el laboratorio; realización de los respectivos cálculos; comparación e interpretación de los resultados con los valores legales de las normativas específicas. Confección de informes utilizando las TICs. Aplicación de las normativas de gestión de calidad de laboratorios.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- Hughes, J. y McLarty, P. (2018). Business Result, second edition. Student's book. Starter. Inglaterra. Oxford
- Oxford University Press. Diccionario Inglés- Español/ Español-Inglés. Inglaterra. Oxford. 2012
- Cooling Brown LTD. The new Sotheby's wine encyclopedia. Inglaterra. Londres. 2005

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Tiple, P.-, Mosca, G. (2010) Física para la ciencia y la tecnología. Volumen 1A Mecánica. Editorial Reverté, S.A.

- Hewitt, P. (1995). Física conceptual. Delaware (EEUU), Addison Wesley-Iberoamericana.
- Sears y Zemansky (2013). Física Universitaria. Volumen I, décimo tercera edición. PEARSON

MÓDULO 6: GESTIÓN del RRHH EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

OBJETIVOS

Comprender el modo de funcionamiento de organizaciones laborales de la industria vitivinícola en el marco de la realidad política, social, económica y cultural y de las normas regulatorias de la actividad.

Integrarse a equipos interdisciplinarios de trabajo, conociendo las responsabilidades y funciones de cada rol dentro de la organización y utilizando habilidades de comunicación asertiva para aportar al logro de objetivos y tareas.

Desarrollar procedimientos administrativos para la gestión de recursos asociados al rol, planificando las tareas en función de los objetivos de la organización y registrando los procedimientos para su constante valoración.

DESCRIPTORES

El trabajo y el sector vitivinícola: El trabajo a través del tiempo y las relaciones con la Sociedad política, económica y cultural. Los medios de comunicación, los avances tecnológicos y la influencia en el mundo laboral. El empleo y la empleabilidad. Legislación laboral y convenios colectivos de trabajo en el sector.

La organización laboral: Organizaciones y escenarios laborales en la industria vitivinícola: caracterización y modo de funcionamiento. Clima laboral y funcionamiento grupal centrado en la tarea. Roles, funciones y modos de interacción en las organizaciones laborales. Liderazgo y comunicación en las organizaciones.

Estrategias de Gestión: Gestión y calidad. Gestión centrada en los procesos, Gestión por objetivos. Reclutamiento, Motivación, Capacitación. Gestión de recursos. Administración y registro de procedimientos, digitalización. Planificación del trabajo en el sector vitivinícola.

Práctica profesionalizante: Visitas a organizaciones y entrevistas a actores del sector socio productivo regionales. Construcción de organigrama y análisis

organizacional. Construcción de proyecto de gestión en concordancia con el marco normativo regulatorio y los alcances del Perfil Profesional.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

- Neffa, J.C. (1999) Actividad, trabajo y empleo: algunas reflexiones sobre un tema en debate. Orientación y sociedad, 1.
- Neffa, J.C; Panigo, D; Pérez, P; Giner, V. (2005) Actividad, empleo y desempleo: conceptos y definiciones. Bs As, Asociación Trabajo y Sociedad, CEIL-PIETTTE-CONICET. Miño y Dávila, 95 páginas.
- Lucero, R. (s.f.) La transformación del trabajo y el empleo. Educación y trabajo, p. 133-146.
- Richard-Jorba, R. (2009) El mundo del trabajo vitivinícola en Mendoza durante la modernización capitalista. Mundo Agrario, vol 9, N°18. Universidad Nacional de la Plata: Centro de estudios históricos rurales.
- Chiavenato, I. (2007) Introducción a la teoría general de la administración (7° ed.). México: Edit. Mc. Graw Hill
- Etkin, J. (2000) Política, gobierno y gerencia de las organizaciones. Bs As
- Koontz, H. y Weihrich, H. (2003) Administración. Una perspectiva global. 12 ed. México: Mc. Graw Hill

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Muñoz Castellano, R. Peña, D.N (2007) El desarrollo de las organizaciones del siglo XXI. Ética, Responsabilidad Social, Gestión de la diversidad y Gestión del cambio. Madrid.
- Chiavenato, I. (2011) Administración de Recursos Humanos. El capital humano de las organizaciones (9a ed.). México: Mc. Graw Hill
- Robbins, S.P, Coulter, M (2014) Administración (12a ed.) México: Addison Wesley
- Cardozo, A.P. (2007). Administración Empresaria. Buenos Aires: Temas grupo editorial.

VI. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA EN SU CONJUNTO

La propuesta que se describe se desarrolla sobre una plataforma virtual en la que se construye un entorno de aprendizaje cuyo centro es el estudiante, quien de acuerdo a su propia realidad elige el momento y el lugar para interactuar, gracias a las nuevas tecnologías, con sus docentes tutores, compañeros, materiales didácticos y actividades propuestas logrando un proceso de aprendizaje autorregulado.

Desde esta mirada el aprendizaje es entendido como un proceso dialógico mediado por la tecnología. Los distintos recursos disponibles en plataformas digitales utilizados de manera combinada con herramientas digitales 2.0 como google drive hacen posible interacciones sincrónicas y asincrónicas entre los docentes tutores y los alumnos, entre los estudiantes y entre los tutores.

De esta manera el estudiante en interacción con los distintos componentes y mediante el acompañamiento permanente de docentes-tutores, puede apropiarse de la propuesta de contenidos y construir conocimientos. “La educación a distancia ha evolucionado con el surgimiento de nuevas teorías de aprendizaje, en especial con la aparición del constructivismo que considera el aprendizaje como un proceso en el que la persona va construyendo el conocimiento, asimilando y acomodándose a nuevos esquemas (aprender paso a paso) y con la utilización de las tecnologías de información y comunicación (TIC) como mediación tecnológica.¹

En los **entornos virtuales de aprendizaje** al igual que en un modelo presencial, se pueden proponer discusiones, intercambiar información, llevar a cabo trabajos colaborativos, plantear situaciones propias de la metodología para la resolución de problemas, etc. Cuando los conocimientos se adquieren a través de las actividades de los propios estudiantes, y tienen lugar en contextos reales o simulados, no sólo se comprenden mejor, sino que, además, se transfieren a otras situaciones, se aplican para lograr objetivos previamente definidos, y motivan a los alumnos a construir más y mejor conocimiento.

a) **Obligaciones académicas de los estudiantes**

La propuesta formativa incluye distintos tipos de actividades obligatorias y optativas que los estudiantes realizan de manera virtual en la plataforma y actividades presenciales que se desarrollan en la Sede Central del Instituto y en Instituciones públicas bajo convenio de colaboración mutua. Se consideran obligaciones académicas obligatorias del estudiante:

- Ingresar a la plataforma regularmente para notificarse de las tareas a realizar.
- Participar en las aulas virtuales.

¹ Heeyde, Carmen y Uribe Martínez (2008) La Educación a Distancia: sus características y necesidades en la educación actual, Dialnet.

- Resolver las tareas virtuales asignadas en cada módulo.
- Participar de los encuentros virtuales sincrónicos
- Asistir a las prácticas/trabajos de campo y de laboratorio. Se entiende como práctica o trabajo de campo la presencia, visitas o estadía en laboratorios, bodegas, viñedos y viveros donde el estudiante realizará su experiencia de formación laboral desarrollando aquellas capacidades que le permiten acceder a la titulación de Asistente en Laboratorio Vitivinícola. Los trabajos de campo son obligatorios y se realizan de manera presencial, en la sede Central del Instituto (laboratorio) viñedos, viveros y bodegas y en algunos casos, en el lugar de residencia de los estudiantes.
- Rendir el examen final del módulo. El estudiante puede acceder al examen final una vez que ha alcanzado la regularidad del módulo.

Carga Horaria de obligaciones académicas presenciales y a distancia por Módulo:

Módulo 1: Vinificación I (76 horas reloj)		
Actividades Previstas	CARGA HORARIA (hs. reloj)	
	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		15
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		14
Prácticas de Campo: Visita y/o estadía en viñedos y viveros y bodegas, etc.	5	
Elaboración de informes sobre la experiencia de las prácticas de campo.		2

Prácticas de Laboratorio	6	
Elaboración de informes sobre las prácticas de laboratorio		2
Prácticas simuladas sobre análisis de vinificaciones		27
Construcción del portfolio individual con los registros de las actividades de campo, pueden ser notas, reflexiones, fotos, entrevistas, etc.		2
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo
Producción del Trabajo Integrador Final		3
TOTAL 76 HR	11 HR	65 HR

Módulo 2 Vinificación II 61 HR		
Actividades Previstas	CARGA HORARIA (hs. reloj)	
	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		10
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		10
Prácticas simuladas sobre análisis de vinificaciones		23
Prácticas de Campo: Visita y/o estadía en viñedos y viveros y bodegas, vinificaciones, etc.	4	
Elaboración de informes sobre la práctica de campo		2
Prácticas de Laboratorio	5	
Elaboración de informes sobre la práctica de laboratorio		2
Construcción del portfolio individual con los registros de las actividades de campo, pueden ser notas, reflexiones, fotos, entrevistas, etc.		2
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo

Producción del Trabajo Integrador Final		3
TOTAL 61 HR	9 HR	52 HR

Módulo 3 Análisis de Productos Enológicos I 132 HR		
Actividades Previstas	CARGA HORARIA (hs. reloj)	
	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		33
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		20
Prácticas virtuales de resolución de problemas físico-matemáticos e informáticos		45
Prácticas de Campo: Actividades en laboratorio	20	
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo
Producción de informes de las actividades de laboratorio.		10
Producción del Trabajo Integrador Final		4
TOTAL 132 HR	20 HR	112 HR

Módulo 4 Gestión de los Procesos Fermentativos 128 HR		
Actividades Previstas	CARGA HORARIA (hs. reloj)	
	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		24
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		20
Prácticas virtuales de análisis de casos		45
Prácticas de Campo: Vinificaciones especiales	9	
Elaboración de informes sobre las experiencias de campo		6
Prácticas de Laboratorio	10	
Elaboración de informes sobre las experiencias realizadas en laboratorio		6
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo
Producción del Trabajo Integrador Final		8
TOTAL 128	19 HR	109 HR

Módulo 5 Análisis de Productos Enológicos II 139 HR		
Actividades Previstas	CARGA HORARIA (hs. reloj)	
	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		40
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		13
Prácticas virtuales de análisis de productos enológicos		49
Prácticas de Laboratorio	21	
Producción de informes de laboratorio		8
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo
Producción del Trabajo Integrador Final		8
TOTAL 139 HR	21 HR	118 HR

Módulo 6 Gestión del RRHH en el sector vitivinícola		
Actividades Previstas	Presencial	Virtual
Lectura y visualización de material didáctico propuesto por los docentes - tutores (documentos, videos, etc.)		10
Lectura y visualización de material didáctico complementario		Optativo
Resolución de actividades virtuales, guías de actividades, foros, glosarios, etc.		8
Participación en foros de consultas y encuentros por meet para evacuar dudas e inquietudes.		Optativo
Prácticas de Campo: visita y entrevistas a actores del sector socio-productivo de la región.	9	
Elaboración de informes que reflejen la experiencia de campo.		3
TOTAL 30	9	21

b) Obligaciones académicas de cada figura del equipo docente:

La propuesta académica contempla equipo docente con roles, funciones y obligaciones académicas y/o administrativas diferenciadas

Figuras y funciones del Equipo Docente

La educación a distancia supone un proceso de comunicación en gran parte o totalmente mediado, donde la interacción profesor y estudiantes se apoya y tiene lugar a través de distintos medios tecnológicos. Así la mediación didáctica a distancia impone condiciones singulares para organizar y propiciar los aprendizajes y establecer el tipo de relaciones entre profesor y alumnos, y se plasma no sólo en los materiales de estudio

sino también en los dispositivos de intervención y apoyo permanentes y continuos que realizan los profesores.

En educación a distancia, se separa la producción de contenidos de la gestión del proceso de cursado. Así, el rol del profesor se desdobra: por un lado, el que transmite saberes, pero ahora mediados por la tecnología. Es el que llamamos **docente-contenidista**. Por otro lado, el que acompaña a los estudiantes a superar las dificultades y la soledad del aprendizaje: el **docente-tutor**.

Coordinador Pedagógico - Administrativo de Sede Es el responsable de la gestión administrativa de la Sede de Educación a Distancia. Realiza entre otras actividades el seguimiento y evaluación de toda la propuesta educativa desde el punto de vista académico y administrativo, poniendo en foco la generación del resguardo institucional para el cumplimiento de la propuesta presentada. Realiza el acompañamiento pedagógico a los docentes tutores y alumnos. Además de implementar procesos de evaluación pedagógicos e institucionales y diseñar herramientas para lograr que los alumnos completen sus trayectorias.

Responsable de la Certificación

Es quien aprobará el plan de acción tutorial presentado por los docentes-tutores asignados a la Práctica Profesionalizante I, II y III, recibirá los informes de avance que den muestra de la ejecución del mismo y supervisará las observaciones y prácticas propuestas que se realicen en forma presencial.

Asimismo, será el encargado de efectuar la revisión de los saberes desarrollados en los espacios curriculares, teniendo en cuenta las competencias específicas a desarrollar en la Tecnicatura Superior.

Tiene a su cargo la gestión de los convenios con organizaciones públicas, del tercer sector y privadas para el desempeño de los estudiantes en las prácticas profesionalizantes.

Docente Contenidista

El **docente-contenidista**: es quien selecciona y organiza los contenidos de cada módulo, elabora los materiales didácticos (unidades didácticas, infografías, videos, etc.) y selecciona bibliografía pertinente para cubrir los contenidos curriculares. Puede o no asumir el rol de docente-tutor.

Funciones:

- Producir material didáctico en diferentes formatos (videos, textos, infografías, audios, etc.)

Docente Tutor

Los **docentes-tutores**: son quienes construyen el vínculo entre los estudiantes y la propuesta pedagógica. Son los responsables de la enseñanza, la orientación académica y metodológica del estudiante, de la evaluación de sus aprendizajes y en la activación de los procesos de comunicación indispensables para hacer el seguimiento durante todo el proceso de formación.²

El sentido que se pretende dar al docente-tutor en la educación a distancia es tratar de ayudar al estudiante a superar las dificultades que le plantea el estudio de cada espacio curricular. Por cuanto, deberá esforzarse en personalizar la educación a distancia mediante un apoyo organizado y continuo, que propicie el estímulo y orientación individual, la facilitación de las situaciones de aprendizaje y la ayuda para resolver las dificultades del material didáctico³.

El docente tutor debe llevar a cabo las siguientes tareas: ofrecer información, fomentar la comunicación, generar entornos socializadores, promover la interactividad, motivar y dar apoyo.

Por consiguiente, es el docente-tutor quien tiene la responsabilidad de orientar a los estudiantes para lograr un adecuado proceso de enseñanza y aprendizaje, combinando estrategias, actividades y recursos que actúan como mediadores entre el material y el alumno. La **función del docente - tutor** puede resumirse en el desempeño de las siguientes tareas: orientadora y académica. La primera está centrada en el área afectiva y la segunda toma su centro en el ámbito cognoscitivo.

A continuación, hacemos referencia a sus principales funciones y tareas:

Funciones:

- Orientar y asistir a los estudiantes en el uso de los materiales pedagógicos - didácticos correspondientes al módulo.
- Orientar el proceso de educación a distancia, mediante la aplicación de estrategias metodológicas y acciones innovadoras, que permitan a los estudiantes construir su propio aprendizaje.
- Elaborar y publicar las clases virtuales, indicando consignas obligatorias y optativas a los estudiantes, plazos de entrega, etc.
- Producir guías didácticas, actividades y tareas.

² Res. CFE 486/18 Anexo I Pág. 9

³ Pagano, C. M. (2007). «Los tutores en la educación a distancia. Un aporte teórico.» [artículo en línea]. Revista de Universidad y Sociedad del Conocimiento (RUSC). Vol. 4, n.º 2. UOC. [Fecha de consulta: 22/03/2016].

- Habilitar y moderar foros temáticos, de dudas, de consulta, discusión etc.
- Realizar el seguimiento de las actividades / tareas de la plataforma.
- Atender consultas de los estudiantes relativas a los contenidos, bibliografía y demás aspectos que hacen al desarrollo del módulo, dando respuesta lo más inmediatamente posible a sus requerimientos, en lo posible dentro de las 48 horas.
- Proporcionar estrategias de aprendizaje, así como recomendaciones y monitorear la elaboración y calidad de trabajos.
- Elaborar diferentes instancias de evaluación.
- Interpretar y construir instrumentos de análisis de grupo, tales como rúbricas y escalas de evaluación.
- Plantear actividades pedagógicas complementarias para facilitar la comprensión de los temas (tutorías presenciales o videollamadas optativas).
- Actualizar el libro de calificaciones del entorno virtual.
- Dar a conocer a los estudiantes sus resultados parciales mediante el seguimiento personal de sus actividades (devoluciones cualitativas).
- Proporcionar las ayudas para mantener el interés y favorecer la curiosidad cognitiva y aquellas tendientes a que los estudiantes sostengan un ritmo de estudios adecuado que evite el abandono.
- Participar del examen final de los módulos.
- Participar en los procesos de evaluación institucional.

Tutor motivacional

Es quien acompaña al estudiante durante toda su trayectoria y lo ayuda ante las dificultades que el estudiante pueda presentar de tipo personales, relacionadas a su organización para el estudio, inconvenientes con el manejo de la plataforma, dedicación de tiempo, vinculación con sus compañeros, con sus docentes tutores, etc. Además, hace de nexo entre el alumno y la institución. Estos profesionales se justifican por la motivación que brindan al estudiante para su aprendizaje, al orientarlo e integrarlo al sistema y ayudarlo a resolver y/o canalizar sus dudas y problemas durante su estudio, todo ello a fin de aminorar su soledad y evitar el desánimo para reducir el abandono o bajo rendimiento académico.

Se debe considerar que en EaD se requiere articular el trabajo del docente tutor con el de un tutor **motivacional** que acompañe al estudiante con estrategias propias para lograr aprendizaje a distancia. Por otro lado, es el tutor motivacional quien hace las veces de nexo comunicacional entre el alumno y la institución, por lo que debe fomentar esa relación. Entre sus principales funciones y tareas:

Funciones:

- Atender y/o canalizar inquietudes de tipo administrativo.
- Informar y responder sobre las siguientes cuestiones: información general de la certificación, certificados, fechas de prácticas, exámenes, etc.
- Ser un enlace con el Responsable de la Certificación para analizar la trayectoria académica y el proceso educativo de los estudiantes.
- Orientar al estudiante en el uso de las diferentes herramientas de la plataforma.
- Animar y estimular la participación de los estudiantes en su propio proyecto educativo.
- Promocionar el estudio autónomo, las ayudas para mantener el interés y favorecer la curiosidad cognitiva, tendientes a que los estudiantes sostengan un ritmo de estudios adecuado con el objeto de evitar el abandono, apoyar en el uso apropiado de recursos y medios tecnológicos.
- En el campus virtual realizan un seguimiento semanal de los estudiantes en cada aula activa.
- Atender consultas de los estudiantes relativas a estrategias de aprendizaje y asuntos institucionales, derivando al Responsable de la Certificación, dando respuesta en lo posible dentro de las 24 horas.
- Detectar estudiantes en probable situación de abandono y desarrollar tareas tendientes a mejorar la retención y la calidad educativa.
- Contactar a los estudiantes que no están ingresando a la plataforma, a través del correo electrónico personal y/o por teléfono.
- Asesorar a los estudiantes en su organización, para la presentación a exámenes finales.
- Animar y estimular la participación.
- Orientar al alumno en la resolución de problemas personales que influyen en el aprendizaje.
- Motivar, generar confianza y promover su autoestima, para enfrentar los requisitos que la educación a distancia implica.
- Estimular al alumno para la conformación de grupos de estudio y la elaboración de trabajos colaborativos a distancia.

Administrador de plataforma: es el responsable del mantenimiento y funcionamiento de la plataforma, y del sistema de seguridad de la misma. Tienen a su cargo la administración de la plataforma tecnológica. También tienen la importante función de ofrecer apoyo técnico a los usuarios por lo que deben de estar en comunicación constante con todos los demás expertos del equipo para que su actividad sea eficiente.

Bedel: es el encargado de cubrir las tareas de registro, información, seguimiento, distribución y recepción de documentos y materiales de distinto tipo. Así como el registro de la asistencia de los docentes-tutores en las oportunidades que corresponda.

Asignación horaria y modo en que se cumplen las funciones

Para el adecuado funcionamiento de un espacio virtual que facilite la interacción social y la construcción de conocimiento, se requiere siempre la intervención de un profesor/tutor que realice el seguimiento y la moderación y un tutor motivacional que realice el acompañamiento a los estudiantes. Esta permite mantener “vivos” los espacios comunicativos, facilitar el acceso a los contenidos, animar el diálogo entre los participantes, ayudándoles a compartir y a construir conocimientos.

Esto supone una planificación cuidadosa de las actividades tutoriales. Siendo importante la función orientadora, del docente-tutor, quien brindará respuestas a situaciones específicas del espacio curricular dentro de las 48 horas. Así como, el tutor motivacional, quien atenderá consultas relacionadas con inquietudes referidas a aspectos administrativos, plataforma, etc., dentro de las 24 horas.

Se prevé una relación de uno o varios docente-tutor cada 35 alumnos como máximo por aula virtual. El cumplimiento de la carga horaria de los docentes depende de:

- la carga horaria del/ los módulos en los que se desempeña,
- la cantidad de estudiantes que estén cursando
- la cantidad, complejidad y formato de las consignas que incorpore en sus unidades.

En cuanto al modo en que cumple la carga horaria, depende de:

- su función como docente tutor o docente contenidista
- su interacción con los estudiantes en la plataforma a través de los foros, la mensajería, la corrección y devolución de actividades obligatorias (guías de actividades), clases de consulta virtuales, publicación de las clases, etc.
- la presencia de actividades obligatorias presenciales (por ejemplo, trabajos de campo, encuentros y/o talleres, etc.)
- así como del ingreso a la plataforma en un plazo no mayor de 48 horas, para observar las actividades realizadas por los alumnos y responder a sus mensajes.

Responsable de la Certificación, supervisarán el cumplimiento de las obligaciones docentes a distancia a través de los informes que brinda la plataforma.

Sedes Autorizadas

Se establece como sede para el desarrollo de la propuesta a distancia la Sede Central del Instituto ubicada en San Martín 418 La Consulta, San Carlos Mendoza.

El reconocimiento oficial jurisdiccional como institución educativa es la RES. 1900/86 MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y JUSTICIA- aprobación de la creación del Instituto Agropecuario en la Localidad de La Consulta (Mendoza) - N° de CUE: 5001240-00

Formas de registro de las actividades

Todas las obligaciones académicas de los docentes-contenidistas, como los docentes-tutores y tutores motivacionales quedan registradas en la plataforma. Los informes que se obtienen de la plataforma son evaluados por el Responsable de la Certificación.

- La plataforma permite obtener distintos tipos de informes entre ellos:
- Días y horarios de ingresos de estudiantes y docentes a cada una de las aulas.
- Actividades realizadas y pendientes de hacer de cada uno de los estudiantes.
- Días y cantidad de participaciones en los distintos foros de estudiantes y docentes.
- Registro de calificaciones por aula (con las devoluciones cuantitativas y cualitativas) de los docentes-tutores.
- Fechas de presentación de materiales didácticos, y publicaciones de clases

Respecto de las actividades presenciales, las mismas se registran:

- Firmando planilla de asistencia en encuentros, reuniones, actividades de campo, etc.
- Presentando informes por correo o a través de la plataforma al Responsable de la Certificación, luego de las reuniones y/o encuentros.

Máximo de estudiantes por docente

Se prevé que cada docente-tutor se encontrará a cargo de un grupo no mayor a 35 estudiantes como establece la Res. 346/18 CFE. En cuanto al tutor motivacional, atenderá un máximo de 70 alumnos.

c) Entorno virtual de aprendizaje (EVA) que se utilizará

La propuesta educativa se desarrollará sobre una plataforma Moodle 2.9.

Para ingresar al campus virtual es preciso que el estudiante se identifique introduciendo su nombre de usuario y contraseña. Estos datos son asignados y comunicados al estudiante por correo electrónico.

Roles y usuarios: la plataforma Moodle permite matricular dentro de cada aula a los participantes según sea la función que desempeñen, ya sean estudiantes o docentes. El rol de docente permite editar y gestionar las herramientas del aula, mientras que el rol de estudiante puede ver los contenidos publicados y realizar las actividades propuestas (tareas, foros, etc.)

Herramientas y Secciones del Campus

Dentro del entorno virtual el estudiante encontrará una **navegación superior**, que le permitirá:

- encontrar rápidamente sus **aulas virtuales** desde el botón **Cursos**
- editar su **perfil personal**. Cada estudiante puede agregar, modificar y/o actualizar datos si lo considera necesario. Además, es útil para identificar los espacios curriculares en los que se encuentra matriculado cada participante.
- visualizar si tiene **nuevos mensajes** de docentes o compañeros. Advierte sobre la existencia de mensajes recibidos, identifica al autor del mismo y permite el acceso para su lectura. También permite a los alumnos y docentes enviar mensajes de manera individual o grupal.

Aulas virtuales

La Certificación se encuentra organizada por aulas virtuales, cada aula corresponde a un módulo. Las aulas virtuales tienen toda la misma estructura a fin de facilitar la navegación y orientación de los estudiantes.

La página principal de cada aula virtual muestra todos los elementos de comunicación y pedagógicos correspondientes a la misma. Una vez que se accede al aula virtual, se observa un **menú de navegación** a la izquierda y varios **bloques a la derecha**.

La plataforma educativa consta de bloques relacionados con aspectos temporales del curso y otros que cumplen una función informativa o de control. Estos pueden estar organizados visualmente de distintas formas de acuerdo con el gusto del docente-tutor, pero todas las aulas disponen de los mismos bloques:

Menú de Navegación: desde este bloque el estudiante puede acceder a diferentes secciones:

- **participantes**, donde el estudiante encontrará todos los compañeros de aula y docentes tutores con una breve información de los mismos.
- **calificaciones**, desde donde podrá realizar un seguimiento de las tareas/trabajos presentados.
- un acceso a la **página principal de la plataforma**

Bloques margen derecho

Bloque Avisos Recientes: muestra información sobre los últimos acontecimientos en el aula virtual. Publicación de una clase nueva, cambio de alguna fecha, etc.

Bloque Recursos: en este bloque el estudiante encontrará una serie de tutoriales que le permitirán desenvolverse autónomamente en la plataforma.

Bloque Eventos próximos: sirve para tener una visión organizada de las fechas y plazos importantes para el seguimiento de los espacios curriculares (fechas de examen, entrega de trabajos, reuniones programadas, etc.). Este bloque es importante para la tarea de los tutores motivacionales asignados por el Instituto ya que permite realizar el seguimiento personalizado de los alumnos, el recordatorio de las actividades a realizar y motivarlos para su cumplimiento en tiempo y forma.

Bloque Administración: este panel es muy diferente para profesores y estudiantes. Los estudiantes pueden consultar las calificaciones obtenidas en el curso además de mostrar el perfil del usuario. En cambio, docentes-tutores, tutores motivaciones y Coordinadores, desde este panel pueden configurar el aula, asignar diferentes roles a los usuarios de la misma, crear grupos de alumnos, realizar copias de seguridad del aula virtual, restaurar, agregar y/o modificar preguntas de sus cuestionarios, establecer escalas de calificación cuantitativas o cualitativas, etc.

Bloque calendario: bloque le permite visualizar rápidamente al estudiante las próximas fechas de entrega de trabajos y actividades de los diferentes módulos que se encuentra cursando.

Bloque Actividad Reciente: contiene una lista de todos los módulos de contenidos y actividades existentes en el aula. Esto permite al estudiante acceder a los foros, recursos textuales, actividades, tareas asignadas, etc. que han sido habilitadas por el docente-tutor.

Este panel añade datos no visibles a los estudiantes en la página principal del aula donde se encuentra, como si una tarea asignada ha sido entregada o no, o la puntuación alcanzada en un cuestionario realizado, por lo que resulta sumamente útil para los tutores a la hora de realizar el seguimiento y participación de los estudiantes.

Actividades y Recursos

En la Plataforma Moodle, la organización de los contenidos en el aula los configura el docente activando la edición de su curso, pudiendo así añadir Actividades y/o Recursos:

- **archivos** (material didáctico, material de lectura obligatoria y optativa), presentaciones multimedia, páginas web o cualquier otro documento que sirva para ofrecer información.
- **recurso URL** que permite al profesor proporcionar un enlace de Internet como un recurso del curso.
- **Cuestionario:** es una herramienta flexible que permite al profesorado diseñar cuestionarios consistentes y plantear estrategia de evaluación. Se puede utilizar en evaluaciones iniciales, para tener un diagnóstico de conocimientos y habilidades por parte de los estudiantes, en exámenes tipo test, como posibilidades de autoevaluación, como instrumento de refuerzo y repaso, por ejemplo.
- **Glosario:** es un listado de términos y conceptos con sus correspondientes definiciones y explicaciones, a modo de enciclopedia o diccionario. Pueden ser creados por cualquier usuario con diferente finalidad. Por ejemplo, un docente puede definir un glosario para presentar los conceptos y términos más importantes de su espacio curricular, y ponerlo a disposición de los estudiantes, quienes también pueden hacer sus aportaciones. También, se les puede encargar a los estudiantes que elaboren un glosario entre todos. A cada estudiante, se le puede asignar un término, una definición o un comentario. En este caso: la actividad tiene una doble finalidad: experimentar una herramienta colaborativa que ayuda en su desarrollo (proceso) y conseguir un documento de referencia y consulta (producto final).
- **Tarea:** es una actividad de Moodle que permite que el docente-tutor asigne un trabajo a los estudiantes que ellos deberán preparar normalmente en un formato electrónico (documento de texto, video, presentación) y remitirlo subiéndolo al servidor.
- **Wiki:** este módulo permite que los alumnos construyan de manera colaborativa una wiki interna.
- **Foros:** son una de las herramientas de comunicación asincrónica más importante dentro de la educación a distancia. Pueden utilizarse con diferentes fines: para discusiones, investigaciones, de presentación, consultas, etc.

Recursos compatibles con Moodle:

Además de los recursos que ofrece la plataforma se utilizan una serie de herramientas a las que los estudiantes acceden desde la plataforma y que les permite compartir y realizar trabajos colaborativos como: Padlet, Google doc, Mindomo, Meet, y actividades realizadas por los docentes en otras plataformas como educaplay, etc. La Aplicación Google Drive proporciona un lugar de almacenamiento para los archivos, así como la

posibilidad de crear documentos de texto, hojas de cálculo, presentaciones, formularios y carpetas, así como compartirlos con otros usuarios. Dicha aplicación permite el trabajo colaborativo tanto de manera asincrónica (edición de archivos, comentarios) como sincrónica (chats). Así como el seguimiento/acompañamiento docente de los grupos por medio del registro de modificaciones “Ver historial de revisión” o “Ver últimos cambios”.

Acceso al campus

Para acceder al campus virtual, que permitirá a la Comisión Federal visualizar lo anteriormente expresado ingresar a:

Dirección web del Campus o URL: <https://cevi.iesvu.edu.ar/moodle19/>

Especificación de las actividades obligatorias de los estudiantes

Dentro de la propuesta formativa se contemplan como actividades obligatorias para los estudiantes:

- Asistencia a las prácticas en las fechas establecidas acorde a la estacionalidad.
- Uso de los elementos de higiene y seguridad requeridos.
- Confección de un portfolio electrónico que será de insumo para el desarrollo de los informes de prácticas.
- Presentación en tiempo y forma de los informes solicitados por el docente-tutor de prácticas luego de cada instancia.
- Resolución de las actividades virtuales de acompañamiento y fortalecimiento de las prácticas en el aula virtual.

MÓDULO	ACTIVIDADES OBLIGATORIAS	CARGA HORARIA RELOJ
Módulo 1: Vinificación I.	Prácticas simuladas: análisis de situaciones prácticas relacionadas con el ejercicio profesional	27
	Prácticas de Campo, viñedos, bodegas, finca, etc. - Vinificación en tinto y espumante Conducción de la fermentación alcohólica, maceración para vinos tintos-importancia, descube y prensado. Reconocimiento de las distintas operaciones unitarias de la industria y sus respectivas tecnologías.	6
	Prácticas de laboratorio	5
Módulo 2: Vinificación II	Prácticas simuladas: análisis de casos y resolución de situaciones problemáticas	23
	Prácticas de Campo, viñedos, bodegas, finca, vinificaciones, etc. Elaboración de vinos blancos. Operaciones prefermentativas en la vinificación de vinos blancos, criterios de calidad y cosecha, obtención del mosto, protección de los mostos contra la oxidación, desfangado, importancia del trasiego, conducción de la fermentación, eventuales inconvenientes, clarificación, filtración y embotellado de los vinos. Elaboración de vinos rosados: criterios para elaborar vinos rosados, importancia del color, diferentes tipos de elaboración (prensado directo-sangría), clarificación, filtración y embotellado de los vinos.	4
	Prácticas de laboratorio. Análisis físico-químicos de los distintos componentes del vino	5

Módulo 3: Análisis de Productos Enológicos I	Prácticas de laboratorio	20
	Prácticas virtuales de resolución de problemas físico-matemáticos e informáticos	45
Módulo 4: Gestión de los Procesos Fermentativos	Prácticas de Laboratorio	10
	Prácticas de Campo, viñedos, bodegas, finca, vinificaciones.	9
	Prácticas virtuales de análisis de casos	45
Módulo 5: Análisis de Productos Enológicos II	Prácticas de Laboratorio	21
	Prácticas virtuales de análisis de productos enológicos	49
Módulo 5: Gestión del RRHH en el sector vitivinícola	Prácticas de Campo: relevamiento de información, visita y entrevistas a actores del sector socio-productivo de la región.	9
TOTAL HS DE PRÁCTICAS		278

Criterios de Presencialidad

Acorde a las Res CFE 346/18 se entiende por presencialidad aquellas instancias de enseñanza y aprendizaje e instancias evaluativas donde estudiantes y docentes tutores coinciden en espacio y tiempo, los encuentros virtuales sincrónicos a través de videoconferencias o video-llamadas y los trabajos de campo correspondientes a las prácticas profesionalizantes.

Estrategias y modos de registro institucionales para la implementación

La implementación de las prácticas profesionalizantes se propone acercar a los estudiantes a contextos reales de trabajo y exige una articulación dinámica entre teoría y práctica. La adquisición de capacidades para desempeñarse en situaciones socio-laborales concretas sólo es posible si se generan en los procesos educativos actividades formativas de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo.

Todas las prácticas profesionalizantes que realicen los estudiantes son de carácter obligatorio y estarán orientadas y supervisadas. Para ello los estudiantes tendrán el acompañamiento de:

- La Institución educativa que deberá facilitar, organizar y cumplimentar la normativa vigente para la adecuada concreción de las prácticas.

- El docente-tutor de prácticas que será el responsable de la evaluación sobre los desempeños alcanzados en niveles requeridos, además de establecer los nexos necesarios entre empresas e Institución educativa y resolver los problemas y dudas que se puedan presentar en las pasantías.

- Los docentes-tutores de los distintos módulos serán quienes deberán involucrarse para favorecer las prácticas de los estudiantes y estar dispuestos para atender consulta de los practicantes en articulación con el docente-tutor responsable de la Práctica Profesional.

- El Coordinador Responsable de la Trayectoria será quien reúna y supervise la documentación requerida (cronogramas, convenios, seguros, solicitud, etc) y la información emitida por los docentes-tutores asignados a la ejecución de las prácticas.

Responsables y características del seguimiento de las observaciones y de la Práctica Profesionalizante

El Coordinador, Responsable del Trayecto formativo es quien aprobará la planificación de las acciones a desarrollar en cada una de las prácticas presentada por los docentes-tutores de Práctica Profesional asignados. Es responsable además del seguimiento y supervisión de todas las actividades tanto presenciales como virtuales a desarrollar por los estudiantes. Asimismo, será quien reciba los informes de avance que den muestra de la ejecución de las actividades.

Para realizar el seguimiento de las observaciones y de las prácticas, los docentes-tutores de Práctica Profesionalizante deberán:

- Elaborar el plan de acción tutorial de Práctica Profesionalizante (el cual debe incluir cronograma estimativo de tareas).

- Acompañar y supervisar el desempeño de los estudiantes en los trabajos de campo (bodegas, viveros, laboratorios, etc.)

- Recepcionar y evaluar los portfolios e informes de trabajo de los estudiantes.

- Realizar el informe final de desempeño de los estudiantes.

La secuencia de desarrollo de las prácticas profesionalizantes se realizará en forma gradual y en orden de complejidad creciente desde los diversos módulos.

Las actividades prácticas presenciales como visitas y presencia en bodegas, viveros, y viñedos, y procesos de vinificación en espacios formativos por ejemplo se realizan de manera intensiva y concentrada. Durante el cursado a través del aula virtual se trabajan los saberes requeridos para los trabajos de campo. Se busca la unión entre la teoría de los módulos y la adquisición de habilidades.

La gestión institucional tendrá a su cargo facilitar las oportunidades para que los docentes tutores participantes de cada módulo también participen y acompañen a los estudiantes y en el desarrollo de las prácticas.

Instrumentos para el seguimiento de prácticas profesionalizantes

1 - Seguimiento del aula virtual: tiene por objetivo acompañar y brindar los recursos necesarios a los estudiantes para el desarrollo de la práctica. La recepción de los informes, devolución de los mismos, encuentros virtuales, etc.

2 - Ficha de seguimiento individual de los estudiantes de la práctica: este apartado se trata de una ficha por estudiante para ser utilizada específicamente en el registro y monitoreo de la etapa de campo de cada uno. Cuenta con los datos del alumno, asistencia a los trabajos de campo programados, si cumple con los requerimientos de higiene y seguridad, si presenta los informes correspondientes, etc.

3- Síntesis Informativa de la Práctica: se presenta al Responsable del trayecto formativo una síntesis de las prácticas realizadas, cantidades de estudiantes que asistieron, presentaron los informes correspondientes, etc.

VII. Dispositivo previsto para el monitoreo y la evaluación de la propuesta y presentación de sus resultados

El IES 9-015 VALLE DE UCO, es una entidad que se piensa a sí misma, se construye en el hacer, se revisa permanentemente y crece a la par de las demandas.

A partir de esta postura, la evaluación institucional, se convierte en una herramienta que enriquece el funcionamiento institucional porque posibilita la reflexión permanente sobre las propias prácticas educativas y orienta la toma de decisiones.

Los procesos evaluativos institucionales son abarcativos de todo el acontecer y sus actores, aunque desde diversas perspectivas. Este principio teórico se refleja en que todo se evalúa, pero no todo es cuantificable ni asible en los procesos técnicos específicos. Todos los procesos de gestión traen aparejada la evaluación como un proceso continuo pero que tiene sus momentos fuertes o puntuales a lo largo del año lectivo.

Por todo esto la evaluación institucional es planteada no sólo como proceso técnico formal sino también como una actitud permanente de los integrantes de la institución. Los actores se hacen responsables por sus acciones en la medida que se apropian de ellas, las hacen y revisan con mirada crítica. Esta mirada se integra a las miradas de

los diversos niveles de autoridad para hacerlas más comprensiva. Así se va constituyendo la dimensión participativa de la evaluación institucional.

Una propuesta educativa impartida en un entorno virtual podría considerarse exitosa si:

- Se adapta a distintos estilos de aprendizaje;
- Se implementa en una buena plataforma virtual;
- Los participantes hacen un buen uso de las herramientas tecnológicas que poseen;
- Favorece la interactividad horizontal y vertical y la colaboración entre todos los participantes.
- Evalúa los progresos de los estudiantes y prevé feedbacks que les permitan identificar y trabajar en la superación de los errores o dificultades.

Por lo tanto, el monitoreo y la evaluación de la propuesta educativa es de carácter continuo y participan todos los actores del proceso: **estudiantes, docentes, Responsable de la Certificación etc.**

La evaluación de la propuesta educativa supone la consideración de distintas dimensiones: la evaluación **de los aprendizajes**, de los **materiales didácticos**, del **funcionamiento de la plataforma**, del **desempeño de los docentes tutores y contenidistas**, de la **organización y gestión del proyecto**, de la **apropiación de las tecnologías**.

Para el proceso de evaluación se utilizan **instrumentos de evaluación e instrumentos de apoyo**.

- Los **instrumentos de evaluación** son: observaciones, encuestas y entrevistas; y todo el registro y estadísticas que ofrece la plataforma sobre el recorrido de los estudiantes, los tutores y docentes.
- Los **instrumentos de apoyo** son todos aquellos que la institución considera fundamental para su gestión, tales como: planificaciones (plan de acción tutorial) de los docentes tutores, de mesas de examen, registro de evaluaciones de materiales didácticos, registros de desempeño de los docentes-tutores, informes sobre las trayectorias de los estudiantes, mensajes y correos electrónicos de alumnos expresando sus necesidades, dificultades, etc.

Instrumentos de evaluación y seguimiento de la propuesta educativa:

Grilla de seguimiento para las aulas virtuales

1. El Aula Virtual	Sí	No	Parcialmente	Comentarios/ Observaciones
1.1 Contiene presentación/introducción donde se da la bienvenida a los estudiantes, se presenta el/los docentes y se especifican los objetivos de la materia/módulo.				
1.2 Al inicio se comparte la guía didáctica.				
1.3 Está organizada por clases virtuales.				
1.4 Tiene foro de novedades donde se especifica su uso.				
1.2 Los objetivos didácticos se especifican de manera clara y precisa.				
1.3 Se indica el tiempo estimado de aprendizaje y/u organización temporal que incluya las formas de escolarización (presencial, no presencial, combinada) previstas.				
1.4. Hay coherencia entre el formato curricular, la propuesta de evaluación y el desarrollo de contenidos/actividades a lo largo del cursado.				
2. Las Clases Virtuales				
2.1 Cuentan con una introducción a la temática de la clase.				
2.2 Expresan los objetivos, intenciones de la misma.				
2.3 Presentan materiales didácticos mediados por los docentes.				

2.4 Tienen recursos digitales disponibles en la web (videos, artículos, etc.)				
2.5 Presentan los contenidos de forma atractiva o innovadora (infografía, audios, videos, etc.)				
2.6 Especifican qué materiales son de lectura/visualización obligatoria y cuáles complementarios.				
2.7 Especifican con claridad las actividades a realizar, los tiempos de presentación, si son obligatorias u optativas.				
2.8 Cuentan con foro para que los estudiantes realicen dudas o consultas.				
3. Las actividades propuestas y su evaluación				
3.1 Expresan claramente las acciones a realizar, los tiempos y forma de presentación.				
3.3 Son actividades para el acceso y comprensión de la información (lectura y respuesta a preguntas guiadas por el docente).				
3.4 Son actividades de construcción colaborativa (padlet, google drive, etc.)				
3.5 Son actividades de debate e intercambio entre los estudiantes y docentes				
3.5 Son actividades de búsqueda, selección y jerarquización de información.				
3.6 Incluyen metodologías activas, tales como: elaboración de proyectos, informes; análisis de situaciones; resolución de problemas/casos y/o				

ejercicios.				
3.7 Incluyen actividades de autoevaluación				
3.8 Utilizan diversos recursos (cuestionario, wiki, foro, tarea, padlet, etc.)				
3.9 Establecen claramente los criterios de evaluación.				
3.10 Son evaluadas por el docente tutor en un plazo no mayor a una semana desde la fecha estipulada.				
3.11 La evaluación realizada por el docente tutor es cuantitativa y cualitativa				
4. La comunicación en el entorno virtual				
4.1 El docente tutor envía mensaje de aviso a los estudiantes cada vez que publica una nueva clase.				
4.2 El docente tutor utiliza el foro de novedades para informar a los estudiantes sobre las novedades del aula.				
4.3 El docente tutor utiliza la mensajería de la plataforma para comunicarse con los estudiantes.				
4.4 Las consultas son respondidas por el docente tutor dentro de las 48 hs				

Grilla de seguimiento para los docentes tutores

FECHA	Tareas a realizar y/o presentar	Sí	No
	Redacción de las clases acorde a los criterios establecidos.		
	Publicación de las clases acorde al cronograma establecido y envío de correo a los estudiantes para informarles.		
	Devolución a los estudiantes de consultas a través de los foros y por correos en un plazo no mayor a 48hs.		
	Corrección de guías de actividades en tiempo y forma.		
	Moderación de foros de debate.		
	Hora de consulta virtual a través de google meet		

Grilla de seguimiento para los materiales didácticos y actividades

Grilla de Indicadores para las propuestas didácticas de los docentes			
Aspectos	Indicadores	Sí	No
Pedagógicos	Se especifican en la guía de estudio los objetivos, contenidos, metodología y formas de evaluación		
	Se evidencia coherencia y pertinencia entre los objetivos del curso y la organización de los contenidos.		
	INTRODUCCIÓN		

Material didáctico	a. Enuncia el tema		
	b. Se demuestra la importancia del tema		
	c. Se delimita el tema y se explicitan los propósitos		
Clases y consignas	ACTIVIDADES		
	a) Recupera los conocimientos previos		
	b) La consigna es clara y precisa		
	c) Remite al uso de otras fuentes de información		
	d) Utiliza guías de lectura para orientar el estudio		
	e) Propone actividades que:		
	Motivan a la exploración e investigación		
	Promueven instancias de trabajo en grupos de trabajo colaborativo		
	Favorecen la utilización de estrategias de producción escrita		
	Permiten: analizar, sintetizar, comparar, reflexionar, diferenciar, relacionar, aplicar, ejercitar		
Estilo	a) Utiliza un lenguaje coloquial y personalizado		
	b) Posee legibilidad lingüística y una apropiada redacción:		
	Textos cortos y claros		
	Explicación de términos nuevos		

	Síntesis integradoras y apartados de enlace según extensión o actividades propuestas		
Cierre	a) Presenta una integración de los contenidos		
	b) Se sistematiza el conocimiento y se lo conecta con temas nuevos		
Recursos Didácticos	Presenta diversidad de recursos (videos, textos, animaciones y otros)		
	Los recursos utilizados contribuyen a que el estudiante construya el aprendizaje significativamente		
	Cada recurso tiene relación directa y clara con los objetivos planteados		

Para la evaluación del funcionamiento de la plataforma: se utilizan los informes que remite el Administrador de Plataforma mencionando: si la plataforma no funcionó en día determinado, cuánto tiempo, razón, etc. Además, remite informes sobre días y horarios de mayor actividad, flujo de información, cantidad de usuarios activos en simultáneo, etc.

Respecto de la evaluación de resultado de los estudiantes: se utilizan los instrumentos administrativos del Instituto, planillas de calificaciones, actas de examen, trianales, etc. Cabe señalar que el instituto cuenta con un sistema académico-administrativo DATA IESVU que permite realizar un seguimiento personalizado de la trayectoria de cada estudiante, módulos regularizados, acreditados, etc.

VIII. EQUIPO DIRECTIVO Y DOCENTE

8.1. Cuerpo académico:

La EAD supone un modelo de gestión institucional diferente al de la gestión de las instituciones de carácter presencial. La singularidad del modelo de gestión reside en la organización y desarrollo de un dispositivo integral en el que se establecen las relaciones entre los actores participantes y las formas de comunicación que son imprescindibles para implementar el proyecto.

La gestión institucional para proyectos a distancia se sustenta en componentes específicos, entre los cuales se destacan el Responsable de la propuesta y el responsable de sede.

**Descripción del modo de ingreso docente y designación del cuerpo académico.
Mencionar las normas federales y jurisdiccionales de encuadre**

El modo de ingreso docente se realizará de acuerdo a los establecido en el Decreto provincial 530/18, la Ley Provincial N° 6970 y su decreto reglamentario.

Perfiles docentes: teniendo en cuenta que la certificación no se ha implementado aún se presentan perfiles docentes y cargas horarias estipuladas.

Cuadro N° 1

Figura	Perfil docente requerido	Carga horaria estipulada
Responsable de Sede	Profesor, Lic. en Ciencias de la Comunicación, con especialidad en Entornos Virtuales	12 HC
Responsable de la Certificación	Lic. en Enología	12 HC
Tutor motivacional	Profesor, Lic. en Ciencias de la Comunicación, Lic. en Ciencias de la Educación, con especialidad en Entornos Virtuales	6 HC

Cuadro N° 2

Módulo	Perfil docente requerido	Carga horaria estipulada	Figura	Nombre y apellido del docente
Vinificación I	Pareja pedagógica: Licenciado en Enología/Bromatólogo	8 h/c	Docente Tutor	A designar
Vinificación II	Pareja pedagógica: Licenciado en Enología/Bromatólogo	6 h/c	Docente Tutor	A designar
Análisis de Productos Enológicos I	Pareja pedagógica: Licenciado en Enología con manejo comprobable de herramientas informáticas aplicadas/Bromatólog o	13 h/c	Docente Tutor	A designar
Gestión de los procesos fermentativos	Pareja pedagógica: Licenciado en Enología/Bromatólogo	12 h/c	Docente Tutor	A designar
Análisis de Productos Enológicos II	Pareja pedagógica: Licenciado en Enología con manejo comprobable de herramientas informáticas aplicadas/Bromatólog o	13 h/c	Docente Tutor	A designar
Gestión del RRHH en el sector vitivinícola	Lic. en Administración de empresas o perfil afín	3 h/c	Docente Tutor	A designar

IX. REGLAMENTO ACADÉMICO

a) DESTINATARIOS Y REQUISITOS DE ADMISIÓN

Perfil de los destinatarios

La certificación se encuentra orientada a la formación de mayores de 18 años que deseen capacitarse en diferentes procesos del ciclo productivo vitivinícola para ingresar al campo laboral propio del sector o para profesionalizar su desempeño en el mismo. La opción de capacitación a distancia, permite el acceso a personas de diversas provincias y regiones y es compatible con la actividad laboral ya que facilita el decidir qué aprender, cuándo hacerlo, de qué modo, con qué información y respondiendo a cuáles objetivos, dentro de la planificación curricular vigente.

b) Requisitos de admisión de los estudiantes

Haber aprobado el Nivel Medio o bien ser mayor de 25 años, según lo establecido en el Art. 7º de la Ley de Educación Superior Nro. 24.521 y cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

c) Información sobre acompañamiento del ingreso

Los estudiantes inscritos en la Certificación cuentan con el acompañamiento del Tutor Motivacional principalmente, quien tiene dentro de sus funciones orientar a los estudiantes en los aspectos administrativos (documentación a presentar) y asesorarlos en el uso de la plataforma. Dentro de la plataforma hay una sección de tutoriales que muestra cómo se utiliza cada herramienta. Por otro lado, el Tutor Motivacional y el Responsable de la Certificación son los encargados de acompañar a los estudiantes pedagógicamente durante el ingreso respecto de las competencias necesarias para la Educación a Distancia como organización y gestión del tiempo para el autoaprendizaje.

d) Descripción detallada del gasto estimado (para el estudiante) de la propuesta en su totalidad

La oferta educativa es de gestión estatal.

Página web del Instituto: www.iesvu.edu.ar

e) Régimen de Evaluación de Aprendizajes

La evaluación es parte del proceso didáctico e implica para los estudiantes una toma de conciencia de los aprendizajes adquiridos y para los docentes, una interpretación de las implicancias de la enseñanza en esos aprendizajes. (Edith Litwin 1998)

La evaluación en la educación a distancia es asumida al igual que en la educación presencial, y se realiza al inicio, durante y al final de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Los docentes tutores de cada módulo implementan distintas instancias evaluativas:

1 - **Evaluación diagnóstica:** al iniciar cada módulo para determinar los conocimientos de los estudiantes. A través de foros de presentación realizando una reseña de su historia personal y académica y su experiencia profesional en general y sus expectativas sobre el módulo en particular. Esta instancia brinda al docente información acerca de los saberes e intereses de los estudiantes, y además, de sus posibilidades de ajuste a la consigna, de comunicación escrita, y de utilización del entorno virtual.

2 - **Evaluación formativa:** durante todo el proceso formativo a través de una continua propuesta de tareas/actividades a realizar por los estudiantes. Las mismas se realizan con los instrumentos que ofrecen la plataforma y el soporte de la tecnología. Constituyen los instrumentos de esta instancia evaluativa:

a) **actividades obligatorias** propuestas por los docentes tutores e indicadas en las clases virtuales. El cumplimiento de los plazos de entrega, formatos estipulados y/o su participación permiten realizar el seguimiento del aprendizaje de los estudiantes. Los resultados de estas, retroalimentan a los estudiantes e informan al sistema permitiendo el mejoramiento continuo. Se utilizarán actividades:

- **Elaborativas**, en ellas el estudiante construye un producto como un ensayo, un mapa conceptual, un proyecto, etc., referencia al cúmulo de contenidos que se manejan de una fuente más compleja o de diferentes fuentes.

- **Colaborativas**, en ellas los estudiantes son evaluados en situaciones de trabajo grupal: los debates virtuales, los foros de conversación y los grupos de trabajo. Una ventaja metodológica es que la tecnología nos aporta la posibilidad de no sólo evaluar el producto colaborativo sino también el proceso.

b) **auto-evaluaciones:** son actividades automáticas programadas para ser resueltas y calificadas de inmediato. Se realizarán autoevaluaciones obligatorias y optativas para que los estudiantes puedan afianzar sus conocimientos y avanzar en el proceso de aprendizaje.

c) **evaluación parcial:** debe realizarla el estudiante luego de un determinado número de clases, o al final del recorrido del módulo, según el criterio de los docentes-tutores. Dicha evaluación consta de un trabajo integrador final que los estudiantes realizan de manera individual y/o grupal y luego exponen de manera virtual sincrónica.

Para las evaluaciones parciales se utilizan rúbricas (matriz de valoración), que es una herramienta de evaluación que detalla los criterios para la asignación de puntaje, se utilizarán como parámetros generales, pero no exclusivos de la evaluación de las producciones de los estudiantes.

En educación a distancia el docente-tutor debe tener presente que la evaluación es tomada de dos formas: la primera de ellas como estrategia de aprendizaje para el desarrollo de capacidades y la segunda como medio de acreditación de conocimientos.

En cualquier caso, la tecnología aplicada a la evaluación permite personalizar el proceso y potenciar las habilidades del estudiante.

3 - **evaluación sumativa**: cierra parcial o totalmente el proceso permitiendo la certificación de aprobado o reprobado durante el proceso. Con respecto a la **evaluación final es presencial y obligatoria en todos los módulos**, siendo coherente con las actividades realizadas durante la formación, no sólo en los contenidos, sino también en la metodología y el formato.

La evaluación formativa tiene sentido si es acompañada por una devolución y retroalimentación –individual o grupal, privada (en un mensaje) o pública (en un foro) – que permita a los estudiantes mejorar su aprendizaje. Todas las propuestas de actividades (automáticas, elaborativas, colaborativas) serán corregidas por el equipo docente.

Lo más importante en esta corrección, no es la calificación sino las **devoluciones cualitativas** a través de las cuales se brindan orientaciones respecto de los aciertos, detalles o dificultades que surgen de la lectura de las producciones de los cursantes. Las devoluciones son imprescindibles porque se convierten en el feedback dentro de un entorno virtual.

También, al culminar cada clase se hará una devolución final, que ponga el centro en el proceso de avances durante el módulo, señalando las líneas generales de ese avance y marcando, en términos generales, las dificultades que restan por superar. Por eso, los docentes-tutores deben estar preparados para responder los mensajes en el menor tiempo posible. Las devoluciones pueden brindarse en forma personal o grupal.

El docente debe tomar en cuenta las características del módulo, para planificar las estrategias didácticas, contenidos, evaluaciones, autoevaluaciones y todos los elementos que intervienen en el proceso. Por lo tanto, el docente en la guía didáctica, notificará a los alumnos los criterios e instrumentos a ser utilizados en la evaluación.

Por otra parte, para el seguimiento de los estudiantes se utilizarán las herramientas que tiene la plataforma Moodle: los **indicadores auxiliares**, complementarios que sirven al profesor-tutor y al tutor motivacional en determinadas circunstancias o instancias del cursado, brindando una información cuantitativa, por ejemplo:

- **Control de ingresos**: saber si los estudiantes están ingresando en el aula o no, y si lo hacen con la frecuencia suficiente como para desarrollar su cursado eficazmente. Saber que un cursante no está ingresando, o lo hace con una frecuencia insuficiente, debería impulsarlo a escribir para preguntarle qué tipo de dificultades están experimentando, y tratar de ayudarlos a resolverlas, alentándolo a mantener la necesaria regularidad. También, sirve para verificar las deserciones y distinguir las de inactividad.

- **Control de acceso a clases:** la sección Clases y consignas de la plataforma indica si el alumno ingresó a cada una de las clases.
- **Control de acceso a los materiales:** detalla el acceso de cada participante a los materiales didácticos y demás recursos educativos.

En resumen, la evaluación de los aprendizajes en la educación a distancia proporciona la posibilidad de monitoreo, seguimiento y evaluación de los logros de aprendizajes, dando continuidad al proceso con la inmediatez con que se puede dar respuesta a las necesidades del estudiante, por medio de una retroalimentación oportuna que permita brindarles las orientaciones que éste necesita para alcanzar el éxito, facilitando el desarrollo de habilidades, propiciando el contacto permanente, apoyando un aprendizaje activo que favorece la obtención de los logros en el aprendizaje.

Regularidad

El estudiante alcanza la regularidad del módulo cuando:

- Asistió a todas las actividades prácticas presenciales y cumplió con los e-portfolio/informes
- Presentación en tiempo y forma de todas las asignaciones obligatorias. Dichas actividades deben ser aprobadas con un mínimo del 60%.
- Aprobó, con un mínimo de 60% el trabajo integrador final del módulo.

Régimen de acreditación

La acreditación es la aprobación final de cada módulo.

Son requisitos para rendir examen final de cada módulo:

- Contar con su legajo actualizado y con documentación completa.
- Estar en condición de alumno regular.
- Respetar el régimen de correlatividades de la certificación.
- Inscribirse hasta 48 horas antes de la mesa de examen.
- Presentar ante el tribunal examinador debe entregar siempre su documento de identidad y boleta de inscripción a la misma.

La mesa examinadora estará constituida por tres profesores. El presidente de la mesa será el profesor-tutor responsable del módulo. El examen es presencial.

En todos los casos la acreditación de cada módulo deberá asegurar evaluaciones integradoras y aprendizajes de calidad en función de las competencias establecidas en la propuesta curricular de acuerdo con el perfil profesional y formativo.

Estudiantes regulares

Los estudiantes que obtengan la condición de “regular” en los módulos, dispondrán de dos años calendario para efectuar la correspondiente acreditación a través del examen final. Vencido ese plazo el estudiante debe recursar el módulo.

El estudiante contará con cinco turnos de Mesas Ordinarias para rendir los módulos durante cada Ciclo Lectivo, distribuidos de la siguiente manera: 1) febrero- marzo; 2) Mayo; 3) julio-agosto; 4) septiembre; 5) noviembre – diciembre.

f) Dispositivo específico para el desarrollo de las Prácticas Profesionalizantes:

Una práctica profesionalizante desde la modalidad de Educación a Distancia, asume características específicas en el marco de un proyecto educativo institucional, que promueve un vínculo activo con el sector socio productivo, respecto de los cambios científicos, tecnológicos y culturales tanto locales como globales.

Atendiendo a la Res. Del CFE N° 115/10 Anexo I se entiende por prácticas profesionalizantes aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen como propósito que los estudiantes consoliden integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la institución de Formación Profesional, se desarrollan dentro o fuera de tal institución y están referenciadas a situaciones de trabajo.

Dentro de la propuesta formativa las Prácticas Profesionalizantes están distribuidas en todos los módulos para vincular los conocimientos de cada módulo al sistema de producción real. Si bien se desarrollan como eje de cada uno de ellos, las prácticas profesionalizantes se integran como una trayectoria exclusiva, con el objeto de mantener el acompañamiento de los estudiantes en todo el proceso de aprendizaje.

En tanto propuesta formativa, las prácticas profesionalizantes se orientan a producir una vinculación sustantiva entre la formación académica y los requerimientos y emergentes de los sectores científico, tecnológico y socio productivo.

La especificidad y diversidad de los contextos en los que se lleva a cabo la formación, deben estar contemplados en los contenidos y en la orientación de la propuesta educativa. La adquisición de capacidades para desempeñarse en situaciones socio laborales concretas sólo es posible si se generan en los procesos educativos actividades formativas de acción y reflexión sobre situaciones reales de trabajo.

En síntesis, las prácticas profesionalizantes propician una aproximación progresiva al campo ocupacional hacia el cual se orienta la formación y favorecen el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional. La puesta en

movimiento de procesos técnicos, tecnológicos, científicos a partir de problemáticas propias del campo sociocultural y productivo permiten la construcción, consolidación, integración y ampliación de capacidades relacionadas con el perfil profesional para el cual se está formando.

La práctica profesionalizante es obligatoria para todos los estudiantes y atendiendo a lo establecido por la Res. CFE N.º 346/18, las mismas se implementan en ambientes reales de trabajo, son supervisadas y evaluadas por tutores especializados y explícitamente indicados.

En general, las actividades propuestas en el marco de las prácticas profesionalizantes son presenciales y obligatorias para los estudiantes, ofreciendo como espacios para el desarrollo de las mismas los entornos formativos con los que cuenta el Instituto: Laboratorio de Ciencias Básicas, Huerta y Finca. Además, se despliegan propuestas de prácticas en entornos virtuales a partir del análisis y reflexión de casos y la simulación de situaciones reales con ayuda de programas y dispositivos tecnológicos.

X. SEDE

SEDE CENTRAL

Dirección: San Martín (N) Nro. 418

Localidad: La Consulta

Provincia: Mendoza

Código Postal: 5567

Nº de CUE: 5001240-00

Dirección web: www.iesvu.edu.ar

Teléfonos/Fax: 02622-470 439 / 470821

Correo electrónico: rectoria@iesvu.edu.ar

Horario de atención: 8.30 a 22.30 hs.

Actividad específica de la sede: Gestión ADMINISTRATIVO-ACADÉMICA