



**Indagación de competencias y
habilidades requeridas por las bodegas
del departamento de Lavalle a los
egresados del IES 9-024**

**Informe final de investigación
2012 - 2013**

Directora: Andrea Siliprandi

AREA INSTITUCIONAL DE INVESTIGACIÓN

INFORME FINAL – INVESTIGACIÓN 2012

CÓDIGO	DES-T024-T024-105-12
INSTITUTO SEDE DE LA INVESTIGACIÓN	IES N° 9-024
TÍTULO	Indagación de competencias y habilidades requeridas por las bodegas del departamento de Lavalle a los egresados del IES 9-024.
DIRECTORA	SILIPRANDI, Andrea

Ingreso por mesa de entradas de la Dirección de Educación Superior	Fecha y sello:
--	----------------

EQUIPO DE TRABAJO			
ROL*	APELLIDO/S	NOMBRE/S	DNI
DIRECTOR	SILIPRANDI	ANDREA DANIELA	24.964.762
CODIRECTOR	SANCHEZ	CRISTIAN DAVID	23.712.089
DOCENTE EN FORMACIÓN	HERAS	ELIA GUILLERMINA	29.333.929
ESTUDIANTE	VALLECILLO	DANIELA BELEN	36.582.077

(Insertar las filas necesarias) - *Opciones para campos en blanco: Docente con formación – Docente en formación – Estudiante – Egresado – Colaborador – Especialista.

UNIDAD EJECUTORA

Institución: IES N° 9-024 - Lavalle
CUE: 500221700
Rector: NAVARRA, Darío Odilio
Otras instituciones involucradas: //
Departamento: Lavalle
Domicilio: Dr. Moreno y Fleming
Localidad: Tulumaya
Teléfono: 4941958
E/mail: darionavarra@yahoo.com

REFERENTES

Director: SILIPRANDI, Andrea Daniela
Domicilio: Barrio Cooperativa La Pega – Mna B – Casa 3
Localidad: Lavalle
Teléfono: 154-679173
E/mail: andrea_siliprandi@yahoo.com.ar

Codirector: SANCHEZ, Cristian David
Domicilio: El Parral 2364 – Dto 10
Localidad: Mendoza
Teléfono: 155-790565
E/mail: cristiands@yahoo.com

PALABRAS CLAVE: Egresados – Competencias – Enología

RESUMEN

El presente trabajo surge de la necesidad de indagar en qué medida los alumnos del IES N° 9-024 de Lavalle adquieren, a lo largo de su trayectoria dentro de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas, las competencias demandadas por las bodegas del ámbito productivo del departamento de Lavalle.

La investigación fue guiada por el siguiente objetivo general: Indagar sobre las competencias que los técnicos en Enología e Industrias Frutihortícolas deben adquirir para satisfacer los requerimientos indicados por las bodegas del departamento de Lavalle, comparándolos con la propuesta curricular del IES N° 9-024

Metodológicamente, la indagación se llevó a cabo a partir de encuestas y entrevistas con enólogos de las bodegas del área de influencia de la institución, que abarca la totalidad del departamento de Lavalle y el distrito de Nueva California del departamento de San Martín. La propuesta institucional se analiza a partir de los programas y materiales de los espacios curriculares, complementados con los aportes de docentes del área específica.

Los principales resultados indican que el medio productivo requiere conocimientos conceptuales vinculados al proceso productivo dentro de la bodega por sobre aspectos vinculados a las etapas de producción de la materia prima y comercialización del producto. Por otro lado, se pone el acento en aspectos actitudinales requeridos de los futuros egresados.

TRANSFERENCIAS (realizadas y a realizar)

Principal: El proyecto pretende generar información válida para la revisión de las propuestas curriculares de la carrera a partir de los requerimientos del medio productivo. Puesto que la directora del proyecto es la Coordinadora de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas, volcará los resultados parciales y finales en el proceso formativo (en el aula y en el medio a partir de las prácticas profesionales) para disminuir la brecha con las demandas del medio productivo.

Otras (realizadas y a concretar):

- Presentación de los resultados parciales en la “Segunda Jornada de Historias Locales y Primera Jornada Institucional de Investigación”, organizada por el IES N° 9-024. Lavalle, 5 de octubre de 2012.
- Comunicación de resultados al interior del Consejo Directivo del IES N° 9-024.
- Futura publicación de resultados en La Revista 9-024, revista de la propia institución (ISSN: 1843-4090)
- Presentación en futuros eventos de difusión (jornadas regionales de investigación propuestas por la Dirección de Educación Superior)
- Entrega de informe a la Unidad de Programación de Investigación para el Desarrollo (UPID) de la Municipalidad del Departamento de Lavalle.

INDICE

Informe Final	5
Problema y focalización del objeto	5
Objetivos	5
Estado de la cuestión	6
Justificación	7
Marco teórico	7
Metodología	9
Resultados	10
Contexto de surgimiento de la institución y la carrera	10
Descripción de la realidad departamental	11
Requerimientos de las bodegas a los futuros técnicos egresados del IES 9-024	18
Comparación de los requerimientos del medio productivo y los espacios curriculares de la tecnicatura en enología e industrias frutihortícolas del IES n° 9-024	20
Conclusiones y discusión	21
Bibliografía	23
Anexos	24

INFORME FINAL

Problema y focalización del objeto

En el año 2011 concluyeron su cursado regular los alumnos de la primera cohorte de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas de nuestro Instituto, obteniendo su título en marzo de 2012 los primeros egresados. Si bien todos los alumnos de dicha cohorte se han incorporado en el ámbito laboral, nos encontramos con la necesidad de conocer de manera sistemática los requerimientos concretos de las bodegas del medio productivo local, y con la posibilidad de contrastar estos requerimientos con las capacidades reales adquiridas por quienes transitan completo este trayecto educativo, situación inexistente en años anteriores.

La presente investigación apuntó a encontrar respuesta a los siguientes interrogantes:

¿Cuáles son las capacidades y/o conocimientos que las bodegas requieren de nuestros Técnicos en Enología e Industrias Frutihortícolas? ¿Cuáles de estas capacidades y/o conocimientos consideran logrados por los estudiantes a lo largo de la carrera? ¿Cuáles consideran que no son alcanzados?

Objetivos

Objetivo general:

Indagar sobre las competencias que los técnicos en Enología e Industrias Frutihortícolas deben adquirir para satisfacer los requerimientos indicados por las bodegas del departamento de Lavalle, comparándolos con la propuesta curricular del IES N° 9-024.

Objetivos específicos:

Realizar un sondeo entre el personal técnico de las bodegas del departamento de Lavalle sobre las capacidades requeridas a los egresados de la Tecnicatura

Analizar la propuesta de cada espacio curricular de la Tecnicatura en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES N° 9-024.

Identificar necesidades planteadas por las bodegas del departamento de Lavalle no contempladas por los contenidos y estrategias desarrollados en la Tecnicatura en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES N° 9-024.

Estado de la cuestión

Si bien nuestra provincia cuenta con una profusa bibliografía vinculada a temas enológicos, no es así en el tema específico de la vinculación entre el ámbito de la formación y el laboral, en cuanto a las capacidades adquiridas por los alumnos de próximo egreso del sistema. La actualización de los contenidos y prácticas de formación llevados adelante por los centros educativos de distintos ámbitos o niveles, suele basarse en emergentes productos de la dinámica cotidiana, de las experiencias de los alumnos practicantes y de los conocimientos propios de aquellos docentes que se desarrollan, además, como profesionales en bodegas u organismos vinculados.

Específicamente en el ámbito de los Institutos de Educación Superior de la Provincia de Mendoza, encontramos dos antecedentes vinculados específicamente con la temática de nuestro interés:

Rosales, Carina (Dir.) (2007) Comparación de la Demanda Laboral con el Perfil Profesional del Egresado de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES N° 9-015". Informe de Investigación. IES N° 9-015 "Valle de Uco". En este trabajo, el equipo de investigación realizó una indagación entre bodegas de San Carlos, Tunuyán y Tupungato, en un momento en que la carrera mencionada se encontraba implementada pero aún sin egresados.

Rosales, Carina (Dir.) (2010) Identificación y comparación de las capacidades requeridas por el medio laboral vitivinícola, con las adquiridas por los alumnos que cursan la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES 9-015 "Valle de Uco". Informe de Investigación. IES N° 9-015 "Valle de Uco". Según la síntesis que aparece en el sitio web de la Dirección de Educación Superior "El presente trabajo apunta a detectar y comparar si las capacidades actitudinales y procedimentales adquiridas por los alumnos de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas coinciden con las demandadas por las bodegas de la región. El trabajo se realizó con los alumnos y egresados recientes, aplicando técnicas de Grupo Focal, encuestas semi-dirigidas y el caso problema. Entre las principales demandas del entorno laboral se encuentran las capacidades de liderazgo, comunicacionales y de resolución de problemas." (http://www.dirsuperior.mendoza.edu.ar/investigacion/2010_9-015colegio.html) - 16/04/2012)

Castellanos, Sergio Juan. (2007) Inserción laboral de los egresados: Estudio de la participación de los alumnos del Ciclo Profesional de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo en Emprendimientos Productivos. Tesis de Maestría en Docencia Universitaria. Mendoza: Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Mendoza. Este trabajo parte de la hipótesis de que la práctica profesional realizada por los alumnos en los Emprendimientos Productivos, les permite adquirir experiencia de utilidad para insertarse en el mercado laboral. El trabajo se encuadra en un paradigma positivista, si bien las estrategias

metodológicas cuantitativas se complementaron con un análisis cualitativo de entrevistas en profundidad. La población de estudio abarca a docentes y egresados de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo y empleadores de los egresados que participaron en el programa Emprendimientos Productivos entre 1994 y 2001. (http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/2925/castellanos-completo.pdf - 14/02/2012)

Justificación

En el año 2009 se inicia el dictado de la carrera Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas en el Instituto de Educación Superior N° 9-024 en el departamento de Lavalle, Mendoza. La decisión de la apertura de la misma se basó en el estudio del perfil productivo del departamento.

Habiendo concluido el cursado regular la primera cohorte de la carrera, y a partir de la práctica profesional realizada en el medio, surge la necesidad de relevar las competencias y conocimientos necesarios que las bodegas de la zona requieren de su personal especializado. El resultado de este trabajo nos permitirá replantear o mejorar contenidos curriculares, prácticas docentes y otros procesos que tiendan a que el alumno desarrolle estos aspectos, para mejorar su futura inserción laboral y desarrollo profesional.

Marco Teórico

El departamento de Lavalle se encuentra ubicado en el noreste de la provincia de Mendoza. El desarrollo económico se basa en su producción agropecuaria ya que las condiciones climáticas presentan ventajas y posibilidades para desarrollar dichos proyectos.

Dentro de las actividades agrícolas podemos mencionar un gran abanico, pero nos enfocaremos en la vitivinicultura, ya que dicha actividad crece continuamente no solo en áreas cultivadas de vid, sino en la cantidad y calidad de sus productos

Según estudios realizados con el apoyo del INTA Lavalle, publicados en la revista Campo Andino & Agroindustria del año 2001, según el Censo del INV Lavalle ocupaba el 5º lugar en superficie implantada con vid en Mendoza, con 12.478 has; y también el 5º lugar en producción con 1.506.248 quintales, con un rendimiento promedio de 120 qq/ha”.

Por otra parte, según datos del Registro Permanente del Uso de la Tierra (RUT) que elabora la Dirección de Agricultura y Contingencias Climáticas, dependiente del Ministerio de Producción, Tecnología e Innovación de Mendoza, Lavalle tenía, a junio de

2010, casi 13.000 ha con viñedos y parrales, lo que equivale a un tercio de la superficie cultivada con vid en todo el Oasis Norte y a casi el 9% del total provincial.

Este crecimiento hoy se ve reflejado con la instalación de 13 bodegas, de las cuales 7 son cooperativas integradas a FECOVITA.

Debido a las características agrarias ya mencionadas se ofrece a la comunidad una oferta educativa para la formación de técnicos superiores en enología y en industrias Frutihortícola.

Hoy se plantea la necesidad de saber cuales son las demandas laborales en cuanto a las habilidades y competencias que los responsables de las bodegas del sector productivo consideran necesarias para la inserción laboral de nuestros egresados

Definimos demanda laboral como “el conjunto de capacidades teóricas, actitudinales y técnicas que el mercado laboral exige de cada uno de sus profesionales en Enología”. (Rosales, 2007)

Si ampliamos el concepto de demanda laboral, podemos decir que se basa en competencias, las cuales se conciben como “un conjunto de propiedades en permanente modificación que deben ser sometidas a la prueba en la resolución de problemas concretos en situaciones de trabajo que entrañan ciertos márgenes de incertidumbre y complejidad técnica”. (Gallart, 1997)

Ampliando más al concepto de competencia, Zabala y Arnau, citados por Guzmán Ibarra y Marín Uribe (2011), definen competencia analizando autores que se refieren tanto al mundo laboral como al educativo, sintetizándola como “la capacidad o habilidad de efectuar tareas o hacer frente a situaciones diversas de forma eficaz en un contexto determinado y para ello es necesario movilizar actitudes, habilidades y conocimientos al mismo tiempo y de forma interrelacionada” (Zabala, 2008: 43 y 44). Estos autores, sostienen entonces que “el término competencia indica, no tanto lo que uno posee, si no el modo en que uno actúa en situaciones concretas para realizar tareas de forma excelente. Por este motivo, las competencias tienen implícito el elemento contextual, referido al momento de aplicar estos saberes que la persona debe movilizar. La competencia siempre implica conocimientos interrelacionados con habilidades y actitudes” (Zabala y Arnau, 2008).

Esto significa que la competencia no proviene de la aprobación de un curriculum escolar formal, sino de un ejercicio de aplicación de conocimiento en circunstancias críticas.

Además, hay una gama de competencias que tienen que ver fundamentalmente con la aprehensión de la realidad y la actuación sobre ella, que sólo se logran en el ejercicio de la vida laboral. La experiencia en el trabajo es el vehículo clave para estos aprendizajes. Las pasantías, cuando la experiencia laboral es variada y está acompañada por una reflexión educativa, es un excelente vehículo para la adquisición de estas competencias.

Es por esto que la vinculación entre empresa y centros educativos hace que los egresados salgan al mundo del trabajo profesional con una visión más certera de la realidad y con un conjunto de capacidades disciplinares, procedimentales y actitudinales para cumplir con una determinada tarea encomendada.

Metodología

En primer lugar debemos establecer que nuestro trabajo se enmarca dentro de los procesos que corresponden a la investigación descriptiva, ya que sólo pretendemos establecer las competencias requeridas en los ámbitos laborales más probables de inserción de los futuros egresados y compararlas con la propuesta de cada espacio curricular de la Tecnicatura en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES N° 9-024.

A continuación se detallarán las estrategias e instrumentos planificados para abordar las distintas unidades de análisis: bodegas del departamento de Lavalle, la documentación correspondiente a cada uno de los espacios curriculares, y expertos en el área, ya sea del entorno socioproductivo y a cargo de las prácticas profesionales como informantes claves.

El abordaje de las bodegas del departamento de Lavalle, a través de sus propietarios, enólogos principales o encargados, se realizó, en primera instancia, mediante una encuesta indagatoria que se aplicó a enólogos y encargados de cuatro bodegas del medio (ver anexos). Una vez analizada esta información, se realizó una nueva encuesta, ajustando y completando las consignas (ver anexos). A partir de la aplicación de la primera encuesta, además, se decidió aplicar el nuevo instrumento exclusivamente a enólogos de las bodegas a indagar, ya que las respuestas ofrecidas por los encargados presentaban menor especificidad, dejando incluso muchas sin respuesta. La encuesta fue diseñada por el equipo de investigación a partir de los elementos que se consideraron relevantes, indagando sobre tres aspectos: conocimiento acerca del IES 9-024, competencias requeridas y características de las bodegas y del personal actualmente en servicio en la bodega.

Luego de la aplicación y análisis de los resultados de la encuesta reformulada, se utilizó la entrevista en profundidad con referentes que se consideró que podían ofrecer información significativa.

La información recabada permitió, en un proceso de triangulación constante con las otras fuentes de información trabajada, la elaboración de tópicos que formaron parte de entrevistas en profundidad con referentes claves mencionados anteriormente.

La propuesta de cada uno de los espacios curriculares de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas de nuestra institución fue abordada mediante análisis documental de las planificaciones presentadas por los docentes y de las consignas de trabajos prácticos realizados por los alumnos en espacios curriculares específicos.

Una vez recabada la información se procedió a la elaboración de categorías que permitieron la comparación de la información proveniente de los agentes del medio productivo por un lado, con la proporcionada por los actores y documentación del IES N° 9-024, por otro.

Resultados

CONTEXTO DE SURGIMIENTO DE LA INSTITUCIÓN Y LA CARRERA

Creación del Instituto de Educación Superior 9-024

Durante el período 2006 a 2008, el Municipio fue clarificando sus objetivos y dio forma al Centro de Educación e Investigación Lavalle (C.E.I.L), institución que depende de la Dirección de Educación y Familia

El C.E.I.L. como espacio municipal se propuso varios objetivos ,entre los cuales, se incluía la Formación inicial Superior para favorecer la ampliación de la Educación Superior en el Departamento de Lavalle estimulando la promoción y el desarrollo local.

En el año 2008, con el cambio de gestión en la Dirección de Educación Superior, se presentó nuevamente la propuesta para ampliar la educación superior en el Departamento de Lavalle.

El nuevo equipo de conducción recibió los pedidos y propuso la creación de un nuevo instituto de educación superior, en este caso el N° 9-024, el primero de gestión oficial en el departamento.

El IES N° 9-024 se creó por medio de la Resolución N° 2818/DGE-08, el 17 de setiembre de 2008, y comenzó sus actividades administrativas en diciembre del mismo año. Durante los meses de febrero y marzo comenzaron las actividades formativas, una vez conformado su equipo docente inicial se procedió a la inscripción de las siguientes carreras

- Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Fruti-hortícola.
- Tecnicatura Superior en Análisis y Programación de Sistemas.
- Profesorado de Educación Secundaria en lengua y literatura.
- Profesorado de Educación Secundaria en Matemática.

Implementación de la Tecnicatura en Enología e Industrias Fruti-hortícolas

La Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Fruti-hortícola fue aprobado por medio de la Resolución N° de la DES y se adoptó el Plan de Estudios indicado por la Resolución 1238-dge-05.

En marzo del 2009 se dicta un curso nivelatorio de ingreso y en abril del corriente año empiezan los alumnos con el cursado de la carrera. En el transcurso del

tiempo se fue afianzando el trabajo coordinado de profesores y la maduración de la propuesta curricular encontrándonos hoy, con nuestros primeros egresados

Debido a este acontecimiento tan importante para la institución como para el departamento es que como educadores sentimos la necesidad de explorar las capacidades requeridas por el sector bodeguero del departamento para luego analizar nuestra propuesta curricular estableciendo en primera instancia si existe alguna una brecha y si la hay en que magnitud se encuentra.

DESCRIPCION DE LA REALIDAD DEPARTAMENTAL

La vitivinicultura constituye la actividad agrícola principal de la provincia de Mendoza, como así también en el departamento de Lavalle. En el 2001, según el Censo del INV, nuestro departamento ocupaba el 5^a lugar en superficie implantada con vid esto corresponde con 12.478 has, con un rendimiento promedio de 120 qq/ha. Por otra parte, según datos del Registro Permanente del Uso de la Tierra (RUT) que elabora la Dirección de Agricultura y Contingencias Climáticas, dependiente del Ministerio de Producción, Tecnología e Innovación de Mendoza, Lavalle tenía, a junio de 2010, casi 13.000 ha con viñedos y parrales, lo que equivale a un tercio de la superficie cultivada con vid en todo el Oasis Norte y a casi el 9% del total provincial.

En la década de 1990 se inició un proceso de reconversión en donde se alentó a los productores a reemplazar las variedades rosadas (Cereza, Criollas, Moscatel Rosado) por variedades tintas (Bonarda, Cabernet, Syrah). El enólogo Daniel Egea ¹ nos comenta que “se han hecho avances importantes, que se dio, 15 años atrás con la reconversión vitivinícola, esto hizo que se ganaran nuevos mercados. Antes el 70% eran uvas mezcla, criolla, con un destino de vino común lo que se ha ido reemplazando por uvas tintas de calidad, en el departamento se a plantado Sirah, Cabernet y Merlot. A este respecto, la Lic. Elia Heras² afirma que “hay producciones que se adaptan a la zona, de muy buena calidad y con cualidades interesantes propias de la misma”

En el departamento de Lavalle y en el distrito Nueva California, del departamento de San Martín, (incluida por encontrarse dentro del área de interés para este estudio) hay 14 bodegas ubicadas en distintos puntos, cabe destacar que si bien algunas se encuentran en zonas accesibles, la mayoría se encuentran en zonas alejadas al centro del departamento. (Anexos: cuadro N° 1– Mapa N° 1)

Relevamiento de bodegas

De las 14 bodegas, se encuestaron 9 que se detallan a continuación.

¹ Enólogo actual de la Cooperativa Tulumaya y Cooperativa Norte Lavallino de larga trayectoria en distintas bodegas de la provincia

² Licenciada en Enología. Profesora del Instituto de Educación Superior N° 9-024

- Cooperativa Nueva California
- Cooperativa Tulumaya
- Cooperativa Altas Cumbres
- Cooperativa Moluches
- Bodega La Pega
- Cooperativa Norte Lavallino
- Cooperativa Norte Mendocino
- Cooperativa 3 de mayo
- Bodega Viñas Argentinas

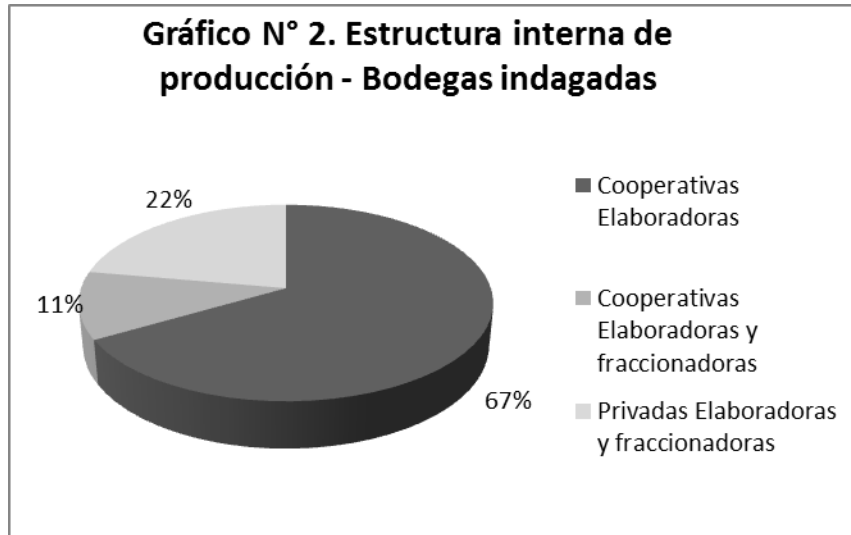
Los motivos por los cuales el total de las empresas no se pudieron encuestar fueron, en dos de ellas, debido a que no se encontraban en actividad y en otras tres, no se pudo coordinar un encuentro con el enólogo responsable.

El 100% de las bodegas encuestadas manifiestan conocer que existe en el departamento una Institución de nivel Superior y que en ella se dicta la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas, lo que facilitó la aplicación del instrumento.

A partir de lo indagado con respecto a su organización y cual es el origen de la materia prima que procesan, podemos decir que, el 67 % son elaboradoras siendo el total de este porcentaje Cooperativas y el 33 % son elaboradoras y fraccionadoras, la mayoría, son Organizaciones de empresas privadas, tal como se puede apreciar en los gráficos N° 1 y N°2.



Fuente: Elaboración propia.



Fuente: Elaboración propia.

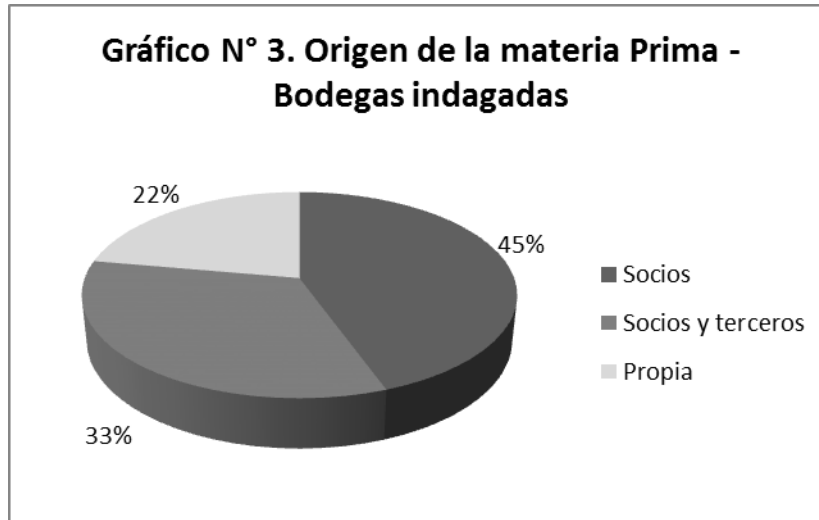
Las cooperativas son solamente elaboradoras, excepto en uno de los casos, y venden su producción a FeCoVitA.

Daniel Egea explica que "al término de la elaboración uno ofrece a FeCoVitA el vino elaborado y, depende de la calidad de los mismos, es que se le otorga precios y se eligen los mercados".

FeCoVitA es una organización dinámica a nivel provincial y nacional en el fraccionamiento y comercialización de vinos, básicamente en el sector de los llamados "vinos de mesas o comunes". En la actualidad, el sistema está integrado por 30 cooperativas vitivinícolas, que elaboran vinos a partir de la materia prima de sus viñateros asociados, así como de pequeños productores no asociados a las mismas.

Cabe destacar que el sistema cooperativo vitivinícola toma un importante impulso a partir de la constitución de la Federación de Cooperativas Vitivinícola Argentina (FeCoVitA).

En cuanto al origen de la materia prima el mayor porcentaje proviene de los socios, en el caso de las cooperativas. Tres de ellas aceptan también materia prima de terceros, es decir pequeños productores no asociados. En las dos bodegas que no tienen una estructura organizativa de cooperativismo la materia prima proviene de cultivos propios (Gráfico N° 3).



Fuente: Elaboración propia.

Organización Administrativa y personal de las bodegas indagadas

A continuación se observa la Organización administrativa de las nueve bodegas que respondieron la encuesta (Tabla N° 1)

Tabla N° 1: Bodegas según características del personal en el área administrativa.

Características	Cantidad de Bodegas
Área administrativa a cargo de contadores	2
Área administrativa sin especificación de personal	3
Área administrativa con subsectores	1
No se menciona específicamente el área	3

Fuente: Elaboración propia

Tres de bodegas no especifican el tipo de personal, dos cuentan con contadores a cargo de las mismas y una de ellas, Viñas Argentinas, la de mayor tamaño, posee subáreas de recursos humanos, compras y comercialización.

Cinco de estas bodegas poseen entre 1 y 3 personas en la planta permanente, en tanto que Viñas Argentinas llega a las 16 personas en esta condición.

Las tres bodegas que no especificaron poseer área administrativa son cooperativas, por lo que es posible que dichas tareas sean llevadas a cabo por el mismo enólogo o alguno de los socios de la cooperativa. .

En cuanto a producción, podemos dividirla en el área de elaboración propiamente dicha y en fraccionamiento (Ver Grafico N° 2).

El área de elaboración incluye actividades como recepción, molienda, prensado, filtración, fermentación, tratamiento de efluentes, entre otras. En este caso, casi todas las bodegas cuentan con personal permanente 7 de ellas tienen entre 2 y 8 operarios en esta situación, y solo la empresa de mayor tamaño cuenta con 20 personas en forma permanente. En uno de los casos indagados, que corresponde a una pequeña bodega familiar, no cuenta con personal permanente en el área.

Respecto al personal temporario, 5 de las bodegas manifiestan tener entre 4 y 10 operarios en temporada alta, en 2 de ellas poseen entre 20 y 23 operarios. La bodega de mayor tamaño, incorpora a 80 personas en temporada de mayor trabajo. Finalmente una bodega no proporciona información al respecto.

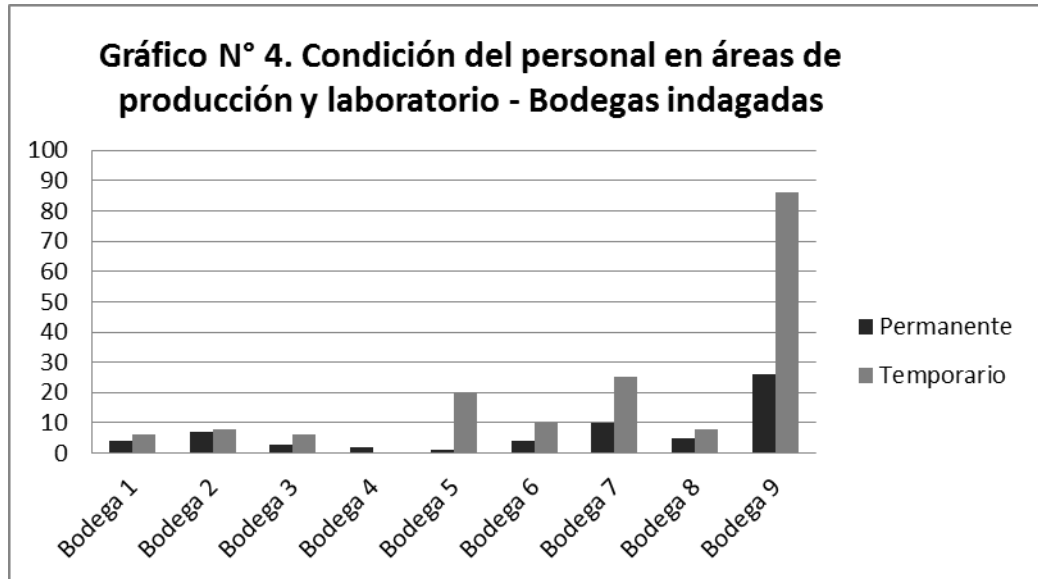
De las 3 bodegas que expresan ser elaboradoras y fraccionadoras, sólo 2 mencionan al fraccionamiento como área específica e indica que en el sector se desempeñan enólogos de manera permanente pero no se pone de manifiesto un número.

Abordando ahora al laboratorio como área específica, 8 de las bodegas explicitan la presencia del mismo (sólo una no lo hace explícito pero inferimos que se encuentra englobado en el concepto "bodega", que en entrevistado diferenció de la "finca").

En todos los casos en que sí se menciona al laboratorio, cuentan con personal permanente, que varía de 1 a 6 enólogos, pero sólo en 3 bodegas, manifiestan la duplicación de la cantidad de personal en temporada de cosecha. No se ha detectado, en estos tres casos puntuales, alguna variable que pueda ser asociada a esta característica.

Algunos encuestados (33%), al indagar sobre las áreas que posee la bodega, incluyen la finca. En estos casos, el personal permanente está constituido por 1 a 4 ingenieros agrónomos según los casos. Se debe aclarar que, en al menos un caso más, se tiene conocimiento de la existencia de finca, pero no fue incluida en sus respuestas por el entrevistado. No obstante, teniendo en cuenta el objetivo de la presente investigación ("Indagar sobre las competencias que los técnicos en Enología e Industrias Frutihortícolas deben adquirir para satisfacer los requerimientos indicados por las bodegas del departamento de Lavalle, comparándolos con la propuesta curricular del IES N° 9-024"), la información que se pueda obtener al respecto no resulta relevante, ya que el perfil profesional requerido para las fincas no coincide con el ofrecido por nuestra institución.

Como síntesis parcial respecto al personal de las bodegas, se puede concluir que sólo las áreas de producción, entendiendo dentro de éstas la elaboración, laboratorio y fraccionamiento, incluyen a personal cuyas características pueden asimilarse a los técnicos en enología en enología e industrias frutihortícolas egresados o en formación en el IES 9-024. En el gráfico N° 4 puede observarse la cantidad de empleados permanentes o temporarios explicitados por las distintas bodegas dentro del área de producción.



Fuente: Elaboración Propia

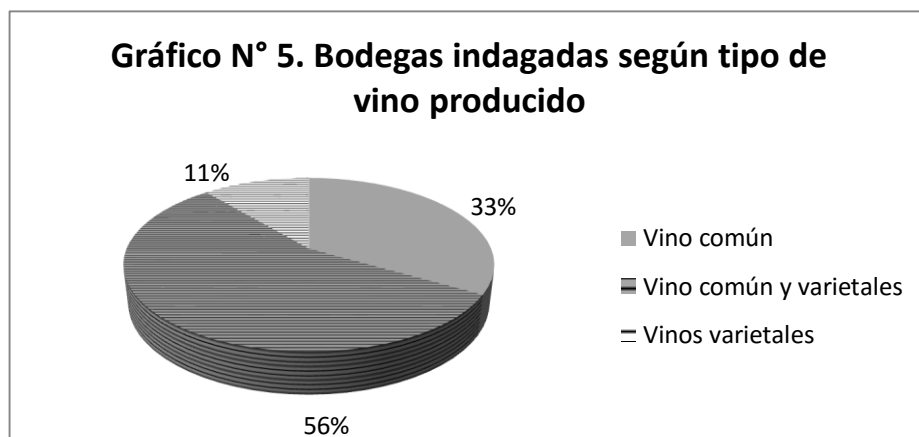
Tipos de producción

La totalidad de las bodegas indagadas producen vino, mientras que en el caso del mosto, sólo el 78% lo presenta como un producto secundario (indistintamente de que se trate de cooperativas o bodegas privadas).

Respecto al vino, el 89% de las bodegas producen vino común o de mesa, identificando sólo en dos casos la predominancia de tintos sobre los blancos.

Es necesario destacar que salvo en el caso de una pequeña bodega familiar, las bodegas que destacan esta producción de vino común son cooperativas.

No obstante, el 56% de las bodegas producen, además, vinos varietales de mayor calidad. Esta producción que combina vinos varietales y comunes corresponde en todos los casos a cooperativas. Si sumamos además un caso que solo produce vinos varietales, alcanzamos al 67% de las bodegas con este tipo de producción (Gráfico N° 5).



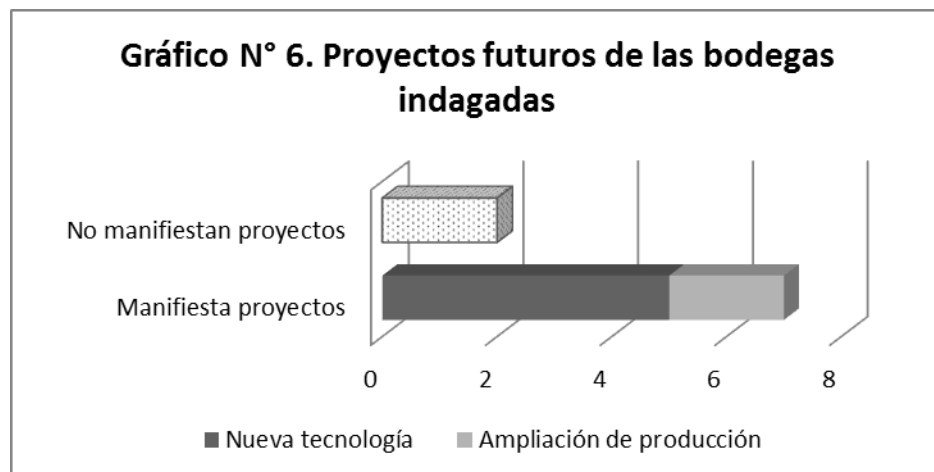
Fuente: Elaboración propia

Todas las bodegas elaboran productos que serán destinados al mercado interno, mientras que el 56% elabora, además, vino o mostos para el mercado externo, aunque en estos casos, solo alcanza alrededor de un 10% de la producción total. Es necesario aclarar que este valor se tiene en cuenta sólo para los casos en que los encuestados arriesgaron porcentajes, ya que debido a las variaciones del mercado, algunos de los enólogos no especificaron valores.

Proyectos Futuros

El 78% de las bodegas analizadas poseen proyectos que implican cambios o ampliaciones a futuro, siendo las excepciones la pequeña empresa familiar, que procesa la uva de la finca propia de manera tradicional, y la gran empresa privada que no manifestó sus proyectos. Todos los casos que tienen proyectos corresponden, por tanto, a cooperativas. Daniel Egea afirma que “en el caso particular de la Cooperativa Norte Lavallino, permanentemente se está pensando en inversiones, hay una mentalidad de no perder el tren y ser lo mas competentes posibles, debido a esto se ha invertido en la compra de dos bodegas”.

El 56% de las bodegas tiene la intención de incorporar nueva maquinaria o tecnología, tales como biosensores, termovinificadores, equipamiento que permita el control microbiológico en laboratorio, o simplemente expresada como “maquinaria moderna”. También se pretende ampliar la tecnología existente, tales como tanques de acero inoxidable y otras infraestructuras. De estas, 3 bodegas tienen intenciones de incrementar la producción. Además existen otras dos bodegas que si bien no manifestaron proyectos de incomparar nuevas tecnologías, también tienen la intención de incrementar los volúmenes producidos (Gráfico N° 7).



Fuente: Elaboración propia

Daniel Egea comenta que “dentro de la zona, las bodegas están haciendo inversiones, por supuesto, unas más y otras menos”. Asegura también que “la mentalidad de la gente ha cambiado en ese sentido, se va tomando conciencia que si vos no sos competitivo y si no te pones a la altura no le vas a vender el vino a nadie”.

REQUERIMIENTO DE LAS BODEGAS A LOS FUTUROS TECNICOS EGRESADOS DEL IES 9-024

Para cumplir con uno de los objetivos del trabajo, (realizar un sondeo entre el personal técnico de las bodegas del departamento de Lavalle sobre las capacidades que requieren de los egresados de la Tecnicatura en Enología e Industrias Frutihortícolas), se plantean tres ejes de indagación: uno que corresponde al trabajo a campo, otro vinculado al proceso de elaboración, entendiéndolo como el conjunto de etapas unitarias que se combinan para la obtención de un alimento, y por último, el proceso de comercialización.

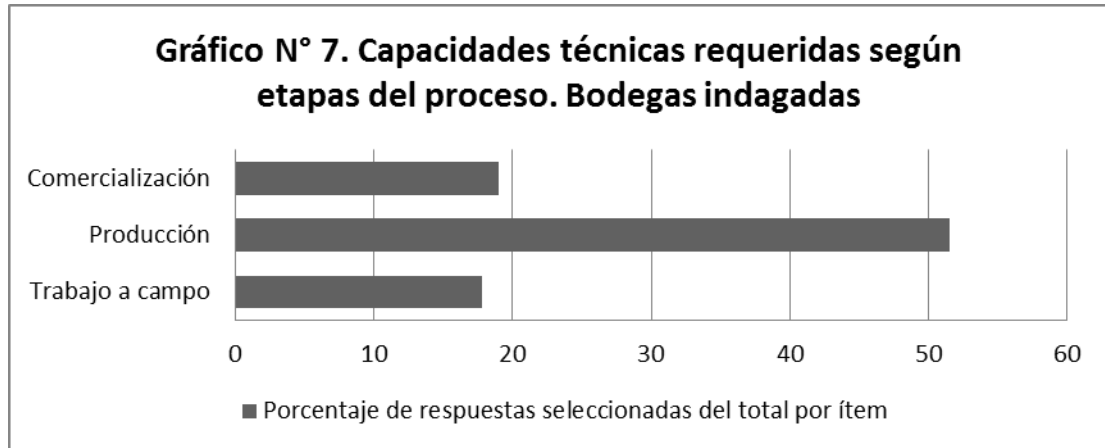
Dentro de cada uno de estos ejes se detallan puntos generales y específicos que los profesionales encuestados marcan como importantes según su criterio y las necesidades específicas de cada bodega. También se tuvo en cuenta la preferencia que estos profesionales manifestaban en cuanto a la experiencia, sexo, idioma y perfil actitudinal de los posibles técnicos al ser incorporados por las bodegas.

Luego de realizar las encuestas podemos decir que dentro del ítem “trabajo a campo” las empresas marcaron como más importante el conocimiento sobre etapas de producción y cosecha, características morfológica de la vid, enfermedades y condiciones higiénico sanitarias de las mismas. Otros ítems, si bien mencionados, son menos requeridos.

Luego en el segundo eje, proceso de elaboración, se observa que el 100% ha manifestado la necesidad de que se prepare a los técnicos en el proceso de vinificación del vino tinto, blanco y rosado. En orden de preferencia le siguen los conocimientos en cuanto a las enfermedades y quebraduras del vino, análisis de laboratorio e interpretación de resultados, limpieza edilicia y de equipos, y control de materia prima en la recepción. Son menos requeridos otros ítems tales como recepción y control de insumos, conocimiento sobre fallas en equipos, maduración de vinos y legislación vigente.

En cuanto a la comercialización si bien ninguna de las opciones brindadas en la encuesta fue señalada por la mayoría de las bodegas, cuatro de éstas se mostraron interesadas en el conocimiento de la legislación vigente. Las que no manifestaron interés por estos temas son cooperativas asociadas a FECOVITA por lo que inferimos que dejan en mano de esta entidad los aspectos vinculados a la comercialización del producto.

En síntesis, la cantidad de opciones elegidas por los enólogos, más allá de la especificidad de las respuestas, indican que es la etapa de producción donde debe ser focalizada la formación de los futuros técnicos en enología e industrias frutihortícolas (Gráfico N° 7 y Tabla N° 2). Este aspecto confirma la orientación dada en la carrera, ya sea por el propio diseño curricular y por el equipo docente al llevarlo a la práctica. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que aparecen algunos aspectos, propios de las etapas de producción de la materia prima y de comercialización del producto terminado, que deben tenerse en cuenta al momento de la formación, ya que pueden influir en las decisiones que el futuro técnico deba tomar dentro del proceso de producción.



Fuente: Elaboración propia.

Tabla N° 2. Capacidades técnicas requeridas según etapas del proceso. Principales frecuencias.

Etapa	Conocimiento requerido	Respuestas
Proceso de elaboración	Operaciones para vinificación (tintos, blancos y rosados)	9
	Reconocimiento y tratamiento de quebraduras y enfermedades del vino	8
	Destreza en el análisis de laboratorio e interpretación de resultados	7
	Manejo de procedimientos de limpieza edilicia y de equipos	7
	Recepción y control de materia prima	6
Trabajo a campo	Conocimiento de etapas de producción y cosecha	5
	Reconocimiento de enfermedades características de la vid	3
	Características morfológicas de las distintas variedades de uva	3
	Condiciones higiénico – sanitarias de la materia prima	3
Proceso de comercialización	Conocimiento de la legislación vigente	4

Fuente: Elaboración Propia

El 56 % de las bodegas manifestaron que era indistinto poseer experiencia laboral, mientras que entre el restante 44%, la mayoría prefiere incorporar personal joven. El 78% indica que no tiene preferencia en cuanto al sexo del personal. En cuanto al idioma, cuatro de las nueve bodegas mencionaron importante el conocimiento de ingles.

En el ítem sobre aspectos actitudinales que deberían componer el perfil profesional requerido, en la mayoría de los casos manifestaron importante la responsabilidad, también la capacidad del trabajo en equipo y capacidad de planificación, ética profesional, hábitos de orden y ser metódico en el desarrollo de las tareas. La Lic. Elia Heras afirma: “a la hora de incorpora personal al equipo de trabajo lo que se busca es que la persona sea responsable, tenga capacidad de trabajo en equipo como así también conocimientos técnico básicos”. Daniel Egea, por su parte, manifiesta que “es necesario la capacitación, voluntad, ganas de trabajar, aprender y exteriorizar lo que ha aprendido”.

Al mismo tiempo los enólogos mostraron interés para recibir capacitaciones a cargo de nuestra institución y los temas que marcaron como más relevantes son: buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas agrícolas e higiene y seguridad en el trabajo. El enólogo Daniel Egea comenta que “la capacitación es fundamental, el intercambio es provechoso”.

COMPARACION DE LOS REQUERIMIENTOS DEL MEDIO PRODUCTIVO Y LOS ESPACIOS CURRICULARES DE LA TECNICATURA EN ENOLOGÍA E INDUSTRIAS FRUTIHORTÍCOLAS DEL IES N° 9-024

Se procede al análisis de los espacios curriculares de formación específica que se dictan en la carrera Tecnicatura en Enología e Industrias Frutihortícolas. Para el este proceso se hizo lectura de los programas de algunos de los espacios curriculares y se observaron los temas desarrollados como así también la metodología utilizada. De este análisis surge lo siguiente:

Los ítems mencionados como importantes en el eje “Trabajo de campo” se trabajan en el espacio curricular Profitología y materias primas, bajo la propuesta didáctica de análisis del material teórico, resolución de guías de trabajo y discusión en clase de la temática propuesta. Cabe destacar que tres de los ítems mencionados en este eje, incluidos en la encuesta que se llevó adelante en las bodegas, no son brindados al alumno mediante nuestra propuesta curricular. Los mismos son: conocimiento de etapas de producción y cosecha, conocimientos de agroquímicos y condiciones higiénico sanitaria de la materia prima. Es importante señalar que el ítem conocimiento de etapas de producción y cosecha fue el mas señalado por lo profesionales encuestados.

De los tres ejes planteados para la determinación de las capacidades requeridas, el mas ponderado fue el de proceso de elaboración y dentro de este, los puntos más destacados fueron el conocimiento de los procesos de elaboración de vinos tintos, blancos y rosados, ya que la totalidad de las bodegas marcaron su importancia, luego le sigue el conocimiento de las quebraduras y enfermedades, como así también la destreza para la realización de los análisis de laboratorio e interpretación de los resultados obtenidos, el manejo de los procedimientos de limpieza edilicia y de equipo y recepción – control de materia prima. El resto de los puntos fueron marcados en menor escala.

Tanto los puntos mas ponderados como aquellos que no han sido tan significativos son trabajados en los espacios de Practica Profesional II, Practica Profesional I, Enotecnología I y Enotecnología II. Las propuestas didácticas son variadas: trabajo en bodegas a cargo de personal de las mismas y monitoreado por la profesora de Práctica Profesional, análisis de material teórico, discusión en clase, experiencia analítica y resolución de problemas en el laboratorio e interpretación de resultados según la legislación vigente. Cabe destacar que recepción y control de insumos es un punto que fue marcado en menor escala y no es trabajado en ninguno de los espacios curriculares.

En cuanto a la comercialización el ítem más mencionado por los profesionales fue el conocimiento de la legislación vigente, tema trabajado en el espacio curricular Legislación vitivinícola y alimentaria, bajo la propuesta didáctica búsqueda de normativas y resolución de simulacros.

Un aporte interesante realizado por el enólogo Daniel Egea respecto a las prácticas profesionales es la revisión de las fechas en que se realizan: “uno con el barullo que tiene en la época de cosecha, por ahí no le da a los pasantes más tiempo, más dedicación, uno anda corriendo. Tal vez sería bueno tomar algunos meses puntuales donde uno está más relajado...y tener charlas con algunos alumnos... donde podés explayarte un poco más porque no te corren los tiempos”.

Por último, debe mencionarse que los aspectos actitudinales implican aspectos de la persona que no pueden desarrollarse en un espacio curricular puntual, por lo que son trabajados de manera transversal en toda la carrera. Sin embargo, se pueden reconocer espacios curriculares y actividades en los que se desarrollan con mayor intensidad. (Ver anexo). Así, la capacidad de trabajo en equipo, altamente requerida por los enólogos responsables de las bodegas, es desarrollada en las Prácticas Profesionales I, II y III, ya que los trabajos de campo implican la colaboración de los alumnos en distintos aspectos.

El requerimiento de que los técnicos sean ordenados y metódicos en el trabajo, es abordado de manera especial en Química Analítica Orientada, ya que el trabajo en laboratorio implica procedimientos precisos que colaboran con el desarrollo de dicha actitud.

La ética profesional, si bien es desarrollada o comentada en diversos espacios curriculares, es trabajada de manera específica en el espacio Ética Profesional, a través del análisis de problemáticas sociopolíticas actuales y la participación en debates.

Finalmente, la capacidad de planificación es trabajada de manera especial en Práctica Profesional III, donde se desarrolla y discute el Plan de Actividades que los alumnos deberán desarrollar en las bodegas de destino.

Conclusiones y discusión

Si nos remitimos nuevamente a los objetivos en primera instancia podemos decir que dicho trabajo nos permitió tener un acercamiento con los profesionales enólogos que se encuentran en las distintas bodegas de nuestro departamento, como así también conocer los requisitos reales que deben tener nuestros egresados. Esto achica la brecha entre lo que se enseña en las aulas y las necesidades reales del sector productivo.

Respecto al contexto de inserción de los futuros egresados, se observa que los principales ámbitos de trabajo, en el caso de que opten por sector productivo vitivinícola del área de influencia de nuestra institución, son bodegas que se encuentran constituidas como cooperativas. En primera instancia resulta promisorio que todas las cooperativas encuestadas posean planes de ampliación y de mejora de la calidad de los vinos producidos.

En el área de elaboración, que nuclea la mayor parte de los aspectos señalados por los enólogos del ámbito local como relevantes en la formación, se puede concluir que la totalidad de los mismos son abordados a lo largo de los tres años que dura el cursado de la Tecnicatura, en diferentes espacios curriculares. Excepcionalmente, se ha

identificando que el punto control de insumos y materias primas es solicitado por el 60% de las bodegas y no es contemplado en nuestro plan de estudio.

Por el contrario, se puede decir que, a grandes rasgos, no es relevante que los alumnos tengan conocimiento sobre el proceso de campo y de comercialización, debido a las características de las bodegas de la zona. Sin embargo, de aquellos contenidos marcados como útiles por algunos de los encuestados, nuestra propuesta curricular cubre en parte algunas temáticas, dejando vacíos en otros aspectos que deberán ser tenidos en cuenta en los próximos ciclos lectivos.

Resulta de sumo interés, que en todos los casos, ya sea de las encuestas o a través de las entrevistas realizadas, se destacan los aspectos actitudinales de los futuros egresados como características relevantes, y en algunos casos determinantes, para la empleabilidad.

Este aspecto no puede trabajarse de manera disociada de los contenidos conceptuales en un plan de estudio, ya que si nos remitimos nuevamente al concepto de competencia trabajado encontramos que es “la capacidad o habilidad de efectuar tareas o hacer frente a situaciones diversas de forma eficaz en un contexto determinado y para ello es necesario movilizar actitudes, habilidades y conocimientos al mismo tiempo y de forma interrelacionada” (Zabala, 2008: 43 y 44).

De esta manera, para lograr un profesional integral, se debe abordar de manera integral su formación, que abarque tanto conocimientos de conceptos fundamentales, como el desarrollo de habilidad en los procesos específicos y, principalmente según la mirada de los profesionales en actividad, actitudes personales que transformen a los actuales estudiantes en profesionales responsables, éticos y con iniciativa propia. Esta formación, por otra parte, debe darse dentro de la Institución formadora, pero también en una estrecha vinculación con el medio socioproductivo en el cuál los egresados se insertarán profesionalmente.

BIBLIOGRAFÍA

- Castellanos, Sergio Juan. (2007) Inserción laboral de los egresados: Estudio de la participación de los alumnos del Ciclo Profesional de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo en Emprendimientos Productivos. Tesis de Maestría en Docencia Universitaria. Mendoza: Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Mendoza.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA. Sitio web oficial: www.inta.gob.ar
– Última consulta 14/05/2013.
- Neiman, G., Lindermann, T., Troilo, L. (2009) Desarrollo rural y cooperativismo. Desafíos, oportunidades y estrategias. FAO-INTA.
- Rosales, Carina (Dir.) (2007) Comparación de la Demanda Laboral con el Perfil Profesional del Egresado de la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES N° 9-015". Informe de Investigación. IES N° 9-015 "Valle de Uco".
- Rosales, Carina (Dir.) (2010) Identificación y comparación de las capacidades requeridas por el medio laboral vitivinícola, con las adquiridas por los alumnos que cursan la Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas del IES 9-015 "Valle de Uco". Informe de Investigación. IES N° 9-015 "Valle de Uco".

ANEXOS

Cuadro 1 – Bodegas relevadas en el área de influencia del IES 9-024

	BODEGAS	Contacto
1	Amadeo Marañón S.A., Bodegas y Viñedos Belgrano s/n () Costa Araujo. Lavalle. Mendoza, Argentina	Correo: bodegasmarañon@ciudad.com.ar Tel: 0263494026. Nombre del contacto: Ing Arg Emilio Merdo
2	Cooperativa Nueva California	Correo: nuevacalifornia@ciudad.com.ar Tel: 155740043 Nombre del contacto: Fabián Ruggeri
3	Tulumaya Ltda. (Tulumaya Ltda.) Dr. Moreno 605 (5533) Lavalle. Mendoza, Argentina	Correo: tulumaya@uolsinectis.com.ar Tel: 4941055 Nombre del contacto: Daniel Egea
4	Cooperativa Altas Cumbres	Correo: // Tel:0263494072 Nombre del contacto: Horacio Massiotti
5	Cooperativa Moluches	Correo: // Tel: 155111400 Nombre del contacto: Amalia Manresa
6	Bodega Quattrocchi José Quattrocchi S.A., Bodegas y Viñedos (Familia Quattrocchi) Ruta Provincial 34 s/n () La Holanda Lavalle. Mendoza.	Correo: info@bodegaguattrochi.com.ar Tel: 4247465 Nombre del contacto: Eduardo Cáceres
7	Aldo Mastropietro, Bodegas Ruta 24 () La Pega. Lavalle. Mendoza, Argentina	Correo: // Tel: 4294047 Nombre del Contacto: Eduardo Masoero
8	Cooperativa Norte Lavallino	Correo: info@nortelavallino.com Tel: 4512244 Nombre del contacto: Daniel Egea
9	Cooperativa Norte Mendocino	Correo: nortemendocino@uolsinectis.com.ar Tel 156626356 Nombre del contacto: Pablo Skamlec. Horacio Massiotti
10	Cooperativa 3 de mayo	Correo: // Tel: 4909044 Nombre del Contacto: Angel Caggiatti
11	Viñas Argentinas S.A., Bodega (Telteca Winery, Bodega) Ruta Provincial 31 s/n° (5535) Costa de Araujo. Lavalle. Mendoza, Argentina	Correo: rbarrios@vinasar.com.ar Tel.: 54-2623-494132 54-2623-494133. Fax: 54- 2623-494134 Nombre del Contacto
12	Bodega Santa María	Correo:// Tel: Nombre del Contacto
13	La Alcira S.A., Bodega Ruta 40 Km 38,5 () Jocolí Lavalle. Mendoza, Argentina	Correo: laalcirasa@uolsinectis.com.ar Tel: Tel.: 54-261-4309304 Nombre del Contacto
14	Bodega Avor	Calle Correa S/N Tel: Nombre del Contacto:

Mapa N° 1: Localización de bodegas del departamento de Lavalle y área de influencia



Encuesta indagatoria inicial (aplicada a enólogos o encargados de una muestra de cuatro bodegas)

ENCUESTA A BODEGAS DEL DEPARTAMENTO DE LAVALLE Y ÁREAS DE INFLUENCIA

Fecha: _____

Nombre _____ de _____ la
Bodega: _____

Nombre _____ de _____ la _____ persona _____ encuestada:

Cargo dentro de la empresa: _____ Datos de
contacto: _____

Cuestionario

- 1- ¿Tiene conocimiento que en el Departamento de Lavalle existen Instituciones de Nivel Superior?
- 2- ¿Tiene conocimiento que en el IES 9-024 se dicta una carrera en donde los chicos obtienen el título “ Técnico en Enología e Industrias Frutihortícolas)
- Sólo si la respuesta anterior es afirmativa: 3-¿Le interesaría contratar a técnicos de nuestra Institución?
- 4- Cuando Usted debe contratar a un técnico, prefiere: joven sin experiencia o adulto con experiencia
- 5- En cuanto a lo actitudinal. Que perfil del egresado usted necesitaría para su plantel de trabajo.
- 6- ¿Tienen algún tipo de preferencia por el sexo femenino – masculino? ¿Por qué?
- 7- ¿Es excluyente saber ingles en su Bodega?
- 8- En general, ¿Considera que su personal actual se encuentra plenamente capacitado o detecta falencias? Si considera que existen falencias, ¿cuáles?
- 9-¿Considera que una institución educativa de nivel superior podría ayudarlo en la capacitación de su personal en servicio? (esto nos puede servir por si se da la posibilidad de planificar capacitaciones)
- 10- ¿Le interesaría recibir a nuestros alumnos como pasantes en su institución?

Gracias por su colaboración IES 9-024

Encuesta definitiva aplicada a enólogos de las bodegas indagadas

RELEVAMIENTO DE CAMPO

Fecha: _____

Nombre de la

Bodega: _____

Nombre de la persona encuestada:

Cargo dentro de la empresa: _____ Datos de
contacto: _____

CUESTIONARIO

Marque con una (X) la opción elegida:

1) ¿Tiene conocimiento que en el Departamento de Lavalle existen Instituciones de Nivel Superior?

SI _____ NO _____

2) ¿Tiene conocimiento que en el IES 9-024 se dicta una carrera en donde los chicos obtienen el título “ Técnico Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas”

SI _____ NO _____

3) Clasifique su bodega

Elaboradora	
Fraccionadora	
Elaboradora y fraccionadora	

4) Especifique porcentajes aproximados en base a los siguientes criterios sobre la materia prima que elabora

Origen de la materia prima	Porcentaje aproximado
Propia	
De terceros	
Socios (sólo si es cooperativa)	
Otro	

5) Especifique las áreas con que cuenta la bodega: ¿con qué perfiles profesionales cuenta cada una de esas áreas?

6) En cada una de estas áreas, ¿Cuánto personal es permanente y cuánto temporario?

7) ¿Qué productos vínicos o derivados elaboran? Ordénelos en forma decreciente según volumen de producción.

8) ¿Cuáles son los mercados de destino de sus productos?

9) ¿Cuáles son los proyectos o perspectivas a futuro de su bodega?

10) Respecto a las capacidades técnicas de un profesional del área, ¿Cuáles considera prioritarias?

10-a) Trabajo a campo: Si ____ No ____ (si responde SI marque **tres opciones** de las que siguen)

Conocimiento de etapas de producción y cosecha	
Manejo de técnicas para el análisis de suelo y de agua	
Conocimiento de técnicas de riego	
Reconocimiento de enfermedades características de la vid	
Conocimiento sobre agroquímicos	
Manejo alternativo de plagas (producción orgánica)	
Métodos de conducción de la vid	
Características morfológicas de las distintas variedades de uva	
Condiciones higiénico – sanitarias de la materia prima	
Otros (especificar)	

10- b) Proceso de elaboración: Si ____ No ____ (si responde SI marque **tres opciones** de las que siguen)

Recepción y control de materia prima	
Recepción y control de insumos (rutina de análisis)	
Conocimiento de operaciones comunes generales	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de tintos	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de blancos	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de rosados	
Conocimiento de los tres anteriores (tintos, blancos y rosados)	
Reconocimiento y tratamiento de quebraduras y enfermedades del vino	
Destreza en el análisis de laboratorio e interpretación de resultados	
Reconocimiento de fallas puntuales en maquinas y/o equipos	
Conocimiento sobre Maduración de vinos	
Manejo de procedimientos de limpieza edilicia y de equipos	
Conocimiento de la legislación vigente	
Otros (especificar)	

10- c) Proceso de comercialización: Si ____ No ____ (si responde SI marque **tres opciones** de las que siguen)

Conocimiento de procesos administrativos para la venta en el ámbito nacional	
Conocimiento de procesos administrativos para la venta en el ámbito internacional	
Conocimiento de la legislación vigente	
Conocimientos de marketing	
Estrategias de comunicación	
Actualización permanente en requerimientos del mercado (satisfacción del consumidor)	
Otros (especificar)	

11) Cuando Usted debe contratar a un técnico, prefiere:

En cuanto a la experiencia	Joven con formación reciente	
	Adulto con experiencia	
	Indistinto	
En cuanto al sexo	Masculino	
	Femenino	
	Indistinto	
Idiomas	No requerido	
	Conocimiento de Inglés	
	Conocimiento de otro idioma (especifique)	

12) En cuanto a lo actitudinal, ¿Que perfil del técnico usted necesitaría para su plantel de trabajo?

13) Si el IES 9-024 ofreciera capacitaciones y/o actualizaciones vinculados a su actividad, ¿estaría interesado en que el personal de la Bodega las realizara? SI _____ NO _____

¿En qué temáticas o áreas?

Gracias por su colaboración IES 9-024

RELEVAMIENTO DE PROGRAMAS

Trabajo a campo:

TEMA	ESPACIO CURRICULAR	PROPUESTA DIDACTICA	Puntaje dado por encuesta
Conocimiento de etapas de producción y cosecha		Análisis de material teórico. Resolución de guías de trabajo. Discusión en clase.	5
Manejo de técnicas para el análisis de suelo y de agua			0
Conocimiento de técnicas de riego			0
Reconocimiento de enfermedades características de la vid	Profitología		3
Conocimiento sobre agroquímicos			1
Manejo alternativo de plagas (producción orgánica)			0
Métodos de conducción de la vid	Profitología	Análisis de material teórico Observación de campo	1
Características morfológicas de las distintas variedades de uva	Profitología	Análisis de material teórico Observación de campo	4
	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	3
Condiciones higiénico – sanitarias de la materia prima			2
Otros (especificar)			

Producción

TEMA	ESPACIO CURRICULAR	PROPUESTA DIDACTICA	
Recepción y control de materia prima	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma	6

		y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Recepción y control de insumos (rutina de análisis)			3
Conocimiento de operaciones comunes generales	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	2
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de tintos	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	9
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de blancos	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	9
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Conocimiento de las operaciones para vinificación de rosados	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	9
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Reconocimiento y tratamiento de quebraduras y enfermedades del vino	Enotecología II	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	8
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Destreza en el análisis de laboratorio e interpretación de resultados	Práctica Profesional I	Experiencias analíticas en el laboratorio	7
	Química analítica orientada	Resolución de problemas en laboratorio	
	Práctica Profesional II	Práctica en laboratorio en forma grupal e individual. Comparación de resultados. Visita a establecimientos	
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	

Reconocimiento de fallas puntuales en maquinas y/o equipos			
Conocimiento sobre Maduración de vinos	Enotecología II	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	3
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Manejo de procedimientos de limpieza edilicia y de equipos	Enotecología I	Análisis de material teórico. Discusión en clase.	7
	Práctica Profesional III	Trabajo en bodega guiado por profesionales de la misma y articulado con el personal. Monitoreo de la profesora del espacio curricular.	
Conocimiento de la legislación vigente	Práctica Profesional II	Aplicación de técnicas de laboratorio e interpretación de resultados según la normativa.	3
	Legislación vitivinícola y alimentaria	Búsqueda de normativa. Análisis de normas jurídicas. Elaboración y resolución de casos simulados.	
	Higiene y seguridad	Análisis de material teórico. Resolución de trabajos individuales y grupales. Discusión en clase.	
Otros (especificar)			

Proceso de comercialización

TEMA	ESPACIO CURRICULAR	PROPUESTA DIDACTICA	Puntaje dado por las bodegas
Conocimiento de procesos administrativos para la venta en el ámbito nacional			2
Conocimiento de procesos administrativos para la venta en el ámbito internacional			2
Conocimiento de la legislación vigente	Legislación vitivinícola y alimentaria	Búsqueda de normativa. Análisis de normas jurídicas. Elaboración y resolución de casos	4

		simulados.	
Conocimientos de marketing			1
Estrategias de comunicación			1
Actualización permanente en requerimientos del mercado (satisfacción del consumidor)			2
Otros (especificar)			

Contenidos actitudinales

TEMA	ESPACIO CURRICULAR	PROPUESTA DIDACTICA
Capacidad de trabajo en equipo	Práctica I	Trabajo grupal en laboratorio, de manera independiente cada equipo con puesta en común posterior.
Ordenado y Metódico	Química Analítica Orientada	Estudio teórico de los requisitos del trabajo y puesta en práctica en laboratorio.
Ética profesional	Ética	Análisis de las problemáticas sociopolíticas actuales. Participación en debates. Reconocimientos de desafíos éticos vinculados a la futura profesión y al contexto social en el que se encuentran insertos.
Capacidad de planificación	Práctica Profesional III	Discusión y puesta a punto del Plan de Actividades a realizar en la bodega de destino.