Cuadro de Experiencias - Tecnicatura Superior en Enología

Espacio curricular	Nombre del trabajo	Descripción breve	Datos de los estudiantes responsables	Docente
Prácticas Profesionalizantes I	Taller de conservas, pickles y confituras.	Durante la jornada se presentarán, degustarán y comercializarán los productos elaborados en el taller de industrialización de frutas y hortalizas. Asimismo, a través de un material audiovisual, se exhibirán las visitas y actividades desarrolladas por los estudiantes de primer año.	Alumnos de la TSE de primer año	Paula Barraud
Prácticas Profesionalizantes I	Observación y registro: primer acercamiento al mundo laboral	Visitas de observación y registro a producciones primarias, bodegas e industrias. Además, mediante un video, se presentarán las distintas visitas y actividades realizadas durante el primer año.	Alumnos de la TSE de primer año	Alejandro García
Prácticas Profesionalizantes II	Mapa interactivo con experiencias de PPIV	Elaboración de una lámina con el mapa de San Martín, Junín y Rivadavia, incluyendo códigos QR en las zonas donde se realizó un diagnóstico territorial para el M15, los cuales enlazan a videos con las descripciones de los trabajos realizadas por los estudiantes.	Alumnos de la TSE de segundo año	Fernanda Vargas
Prácticas Profesionalizantes II	Bodega Escuela	Se llevará a cabo una cata y venta del vino institucional. Durante el encuentro, se describirán las actividades desarrolladas a lo largo del año en el marco del proyecto y se proyectará el video institucional.	Alumnos de la TSE de segundo año	Paula Barraud
Prácticas Profesionalizantes II	Sitio andino	Se presentará el emprendimiento de alfajores de Malbec llevado a cabo por los estudiantes de 2.º año, proyecto seleccionado por Lab. Superior. Durante la jornada se expondrá la descripción del proyecto, acompañada de una degustación y venta de los alfajores	Alumnos de la TSE de segundo año: Johana Godoy y Enzo Quevedo	Módulo 16. Innovación y gestión empresarial. Prof. Barolomé