

Informe de Cierre

Formación Profesional Nivel III (CFI)

Ciclo: Julio 2026

1. Dimensión institucional y enfoque tecno-pedagógico

El cierre del ciclo de Formación Profesional Nivel III representa la culminación satisfactoria de una propuesta formativa orientada al desarrollo de competencias técnicas especializadas y al fortalecimiento de la autonomía profesional de los estudiantes. A lo largo del trayecto, los participantes afrontaron situaciones de creciente complejidad, promoviendo la resolución de problemas y la aplicación de conocimientos en contextos reales.

La propuesta se desarrolló bajo una modalidad de educación a distancia, con el Entorno Virtual de Aprendizaje (EVA) como principal dispositivo para garantizar el acceso, la continuidad pedagógica y la flexibilidad del proceso formativo. Este entorno permitió organizar los contenidos, facilitar la comunicación entre docentes y estudiantes, y ofrecer recursos de aprendizaje adaptados a las necesidades del cursado.

De manera complementaria, se sostuvo un sistema permanente de tutorías académicas que favoreció el acompañamiento personalizado, el seguimiento de las trayectorias educativas y la intervención oportuna frente a las dificultades detectadas, fortaleciendo así los procesos de aprendizaje significativo y la permanencia de los estudiantes.

2. Desarrollo curricular y proceso de acreditación modular

Durante el período final comprendido entre febrero y junio de 2026, posterior a las prácticas profesionalizantes, se completó el cronograma académico previsto para las certificaciones de **Administrador de Finca** y **Asistente de Laboratorio Vitivinícola**, alcanzando los objetivos establecidos en el diseño curricular.

Se desarrollaron en su totalidad los seis módulos que integran la propuesta formativa, abordando los contenidos teóricos y prácticos previstos para cada perfil profesional.

Al cierre del ciclo, los estudiantes transitan las instancias de evaluación, recuperación e integración de saberes, junto con la elaboración del Trabajo Integrador Final (TIF), requisito académico indispensable para la acreditación del Nivel III y la certificación de las competencias alcanzadas.

Algunos estudiantes no lograron sostener la continuidad del cursado. Al indagar los motivos, la mayoría señaló como principal dificultad la incompatibilidad entre las exigencias laborales

y el tiempo disponible para dedicar a la certificación. En menor medida, también mencionaron desafíos asociados a la modalidad de cursado virtual.

3. Alcance territorial e integración federal

Uno de los aspectos más relevantes de la cohorte fue su carácter federal. La propuesta concluyó con un total de 24 **estudiantes provenientes de 13 provincias argentinas**, favoreciendo el intercambio de experiencias, la construcción colaborativa del conocimiento y el análisis comparado de diferentes realidades productivas.

Participaron estudiantes de las provincias de **Jujuy, Salta, La Rioja, San Juan, San Luis, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, Buenos Aires, La Pampa, Neuquén, Río Negro y Chubut.**

Esta diversidad territorial enriqueció significativamente las actividades desarrolladas, permitiendo que los participantes compartieran problemáticas, prácticas y experiencias propias de cada región vitivinícola, fortaleciendo una mirada amplia e integradora sobre el sector.

4. Prácticas profesionalizantes y vinculación con el sector productivo

Las prácticas profesionalizantes constituyeron el eje articulador del trayecto formativo. Las actividades presenciales desarrolladas en establecimientos vitivinícolas y en el Laboratorio de Ciencias Básicas posibilitaron la integración de los conocimientos adquiridos durante la cursada con situaciones reales de desempeño profesional.

La participación de docentes y profesionales con experiencia en funciones estratégicas dentro del sector productivo favoreció una transferencia de conocimientos actualizada, contextualizada y alineada con las demandas actuales del mercado laboral, fortaleciendo la pertinencia y calidad de la formación ofrecida.

Un aspecto importante a resaltar fue el intercambio de experiencias en ese gran encuentro presencial, donde se pudo conocer las realidades vitivinícolas de las distintas provincias participantes. Además, se generaron redes entre los mismos participantes de cada provincia.

5. Oportunidades de mejora para futuras cohortes

Entre los aspectos relevados, la gestión de los tiempos se presenta como el principal desafío para el desarrollo de las trayectorias formativas. La mayoría de los estudiantes son personas que ya se desempeñan laboralmente en el sector productivo, por lo que llegan a la formación con una valiosa experiencia práctica que enriquece los procesos de aprendizaje y favorece el intercambio de saberes. Al mismo tiempo, la necesidad de compatibilizar las exigencias académicas con las responsabilidades laborales, familiares y personales representa un desafío permanente durante el cursado.

La administración del tiempo se plantea como un eje clave a fortalecer mediante un módulo inicial de inducción que brinde herramientas para la organización del estudio, la planificación del cursado y la gestión de las demandas académicas.

El apoyo brindado por cada provincia resultó clave para facilitar la conectividad, permisos laborales y asistencia a las prácticas presenciales.

Al consultar a los estudiantes de cada certificación respecto al cursado y contenidos desarrollados expresaron:

Asistente en Laboratorio Vitivinícola: presenta una valoración muy positiva por parte de los estudiantes, quienes destacan la organización del aula virtual, la claridad de los materiales, el acompañamiento recibido y la utilidad de los recursos, identificando a las prácticas como uno de los principales fortalezas de la propuesta. Como *oportunidades de mejora*, se señala la necesidad de ampliar el tiempo destinado a las prácticas, incrementar los encuentros sincrónicos, revisar los plazos de algunas actividades integradoras y continuar desarrollando estrategias que faciliten la compatibilización entre el estudio, el trabajo y otras responsabilidades.

Administrador de Finca Vitivinícola: los estudiantes valoran favorablemente la pertinencia de los contenidos, su aplicación práctica y la contribución de la certificación al desempeño laboral, destacando especialmente la importancia de las prácticas como instancia formativa. Entre las *oportunidades de mejora*, se identifica la conveniencia de fortalecer el acompañamiento durante el cursado mediante una mayor cantidad de encuentros sincrónicos y la generación de más espacios de consulta e intercambio que permitan profundizar contenidos y acompañar las trayectorias formativas.

6. Síntesis

El ciclo de Formación Profesional Nivel III concluye con resultados satisfactorios, cumpliendo los objetivos académicos e institucionales previstos y consolidando una propuesta formativa de calidad orientada al desarrollo de competencias técnicas requeridas en el sector vitivinícola de las provincias participantes

Por otro lado, la integración de la teoría, las prácticas profesionalizantes y el acompañamiento tutorial resultó clave para enriquecer el proceso formativo. Este esquema consolida el vínculo entre la educación y el mundo del trabajo, favoreciendo el desarrollo profesional de los participantes."

Finalmente, el carácter federal de la cohorte constituyó un valor distintivo del programa, promoviendo el intercambio entre estudiantes de diversas regiones del país y fortaleciendo una red de colaboración profesional que enriquece el desarrollo del sector vitivinícola argentino. Las oportunidades de mejora identificadas brindan insumos valiosos para optimizar futuras implementaciones y continuar fortaleciendo la calidad de la propuesta formativa.