

Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



Presentación por Escuelas

Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



Escuela Superior de Vitivinicultura “ Pte. Tomas Berreta”

La Escuela que tenemos

Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



Equipo de gestión:

Dirección (Art. 20): Ing. Agr. Msc. Emilia Pattarino

Secretaria: Dr. Giovanna Colombo

Cantidad de Estudiantes: 62

Oferta Educativa 2026: Tecnólogo en Vitivinicultura

Tecnicatura Gestión de Vinos y Aceites de

Figuras de acompañamiento con las que cuenta el centro: 1 Adscripta Olivas

Indicadores de aprobación por nivel educativo: CTT en Gestión de vinos y aceites de Oliva, promovieron el 100%; del Tecnólogo: segundo año actual , promovido 88%; tercer año actual, promovido 80%, egresados (con defensa del trabajo final), 71%.



Nuestros escenarios de trabajo: centro de estudios inserto en área de influencia productiva fruti-viti-olivícola y de servicio, con una trayectoria más de 80 años.

Vinculado al sector productivo y técnico, vitivinícola y olivícola, con lazos de colaboración con I.NA.VI., Asociación de Enólogos del Uruguay, Centro de Viticultores del Uruguay, Bodegas Exportadoras, ASOLUR, productores privados, restaurantes, Salones del Vinos.

También con la academia y la investigación: UdelaR (Facultad de Agronomía, Facultad de Química), INIA Las Brujas.



Hacia donde queremos ir:

Hacia la formación de personas críticas y comprometidas, profesionales capacitados, hábiles y eficientes, capaces de impulsar mejoras y transformaciones en los procesos productivos del viñedo, la bodega, la cava y la almazara.

Egresados que gestionen la calidad, integrando servicio, gastronomía y maridaje; que puedan emprender proyectos propios o incorporarse a equipos de trabajo, actuando con autonomía y aplicando normas de seguridad e higiene con fundamento científico y ético.