



# Presentación por Escuelas

Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



# Escuela Superior de Vitivinicultura “Pte. Tomás Berreta”

# La Escuela que tenemos

Encuentros que cuentan:

UTU presenta su propuesta Regional por Escuela



**Equipo de gestión:**

**Direccion (Art. 20): Ing. Agr. Msc. Emilia Pattarino**

**Secretaria: Dr. Giovanna Colombo**

**Cantidad de Estudiantes: 62**

**Oferta Educativa 2026: Tecnologo en Vitivinicultura**

**Tecnicatura Gestión de Vinos y Aceites de**

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

**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 Enológos del Uruguay, Centro de Viticultores del Uruguay, Bodegas Exportadoras, ASOLUR, productores privados, restaurantes, Salones del Vino.

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.