



“2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria”

SAN RAFAEL, 29 de agosto de 2017

VISTO:

El Expediente CUY:0016455/2017 mediante el cual el Coordinador de la Carrera “Ciclo Complementación Curricular de Licenciatura en Enología” y el Secretario Académico, Ingeniero Raúl Orlando CARRION y Esp. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO, respectivamente, elevan una nueva propuesta de correlatividades, y

CONSIDERANDO:

Que el régimen de correlatividades de la carrera fue aprobado mediante Ordenanza N° 01/2014-C.D., las que en su mayoría fueron fijadas con la intención de agilizar los tiempos académicos.

Que el Comité Académico del ciclo propone un nuevo régimen de equivalencias a fin de optimizar el trayecto académico de los alumnos, las correlatividades implícitas y la gestión en el Sistema SIU GUARANÍ de los espacios curriculares que conforman el Plan de Estudios de la carrera, aprobado mediante Ordenanza N° 88/2013-C.S. y Resolución N° 801/2013 del Ministerio de Educación que otorga reconocimiento oficial y validez nacional al título.

Que es potestad del Consejo Directivo realizar modificaciones necesarias que promuevan el óptimo desarrollo de la carrera.

Por ello, atento a lo expuesto, lo propuesto por la Comisión de Asuntos Académicos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 29 de agosto de 2017,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
O R D E N A:

ARTÍCULO 1°.- Establecer el Régimen de Correlatividades entre los Espacios Curriculares que conforman el Plan de Estudios de la carrera “Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología” de acuerdo al Anexo I que, con UNA (1) hoja forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 2°.- Derogar la Ordenanza N° 01/2014-C.D.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 009



“2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria”

ANEXO I

RÉGIMEN DE CORRELATIVIDADES DE LA CARRERA Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología

Año	Trimestre	Espacio Curricular	Para Cursar		Para Rendir
			Regular	Aprobada	Aprobada
Primer Año	1°	ANÁLISIS MATEMÁTICO	-	-	-
		EPISTEMOLOGÍA	-	-	-
		CULTURA VITIVINÍCOLA	-	-	-
		FRANCÉS TÉCNICO	-	-	-
	2°	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	-	-	-
		BIOQUIMICA ENOLOGICA	-	-	-
		TERMODINAMICA	ANÁLISIS MATEMÁTICO	-	ANÁLISIS MATEMÁTICO
	3°	VITICULTURA	CULTURA VITIVINÍCOLA	-	CULTURA VITIVINÍCOLA
		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	ANÁLISIS y CONTROL QUIMICO ENOLOGICO	-	ANÁLISIS y CONTROL QUIMICO ENOLOGICO
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA		EPISTEMOLOGÍA	-	EPISTEMOLOGÍA	
Segundo Año	1°	FISICOQUÍMICA	TERMODINÁMICA	ANÁLISIS MATEMÁTICO	TERMODINÁMICA
		MARKETING PARA LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	EPISTEMOLOGÍA	CULTURA VITIVINÍCOLA	CULTURA VITIVINÍCOLA
		INFORMÁTICA			
	2°	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA			
		OPERACIONES UNITARIAS ENOLÓGICAS	FISICOQUÍMICA	ANÁLISIS MATEMÁTICO	TERMODINÁMICA
		ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO		ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO
		MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	TECNOLOGIA ENOLOGICA I		BIOQUÍMICA ENOLÓGICA
	3°	ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS	ANÁLISIS MATEMÁTICO		ANÁLISIS MATEMÁTICO
		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	EPISTEMOLOGIA		EPISTEMOLOGIA
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	VITICULTURA	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	
Tercer Año	1°	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA		ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA
		ANÁLISIS SENSORIAL	TECNOLOGIA II		TECNOLOGIA I
		SANEAMIENTO Y SEGURIDAD EN BODEGA	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA

	ETICA PROFESIONAL	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	EPISTEMOLOGÍA	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA
	TALLER DE PRODUCCIÓN DE TESIS	Regularizado hasta 2do año inclusive	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	ÚLTIMA OBLIGACIÓN CURRICULAR