

PROGRAMA DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

1. Carrera/s: TECNICATURA UNIVESITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA.-

2. Año de Vigencia: 2.016.-

3. Carga horaria: 60 HORAS.-

4. Equipo de cátedra: Lic. En Enología ADRIANA NOEMI GUARRO.-

5. Objetivos del Espacio Curricular: Objetivos generales:

- Marco Institucional
- Inserción de la materia en la carrera

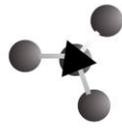
En concordancia con los objetivos institucionales de la Universidad Nacional de Cuyo de propender a la formación de Técnicos Universitarios en Enología y Viticultura que sean capaces de dar respuesta eficiente a las múltiples situaciones problemáticas que debe afrontar la Empresa Vitivinícola moderna, inmersa en una situación de competencia permanente, para lo cual éste debe adquirir un conocimiento profundo de la administración general de la empresa y de las distintas ramas funcionales de la misma, tal como "Sistemas de Información Vitivinícola", por la importancia que ellas tienen como herramientas de control e información para la toma de decisiones acertadas por parte de los directivos del Ente.

Expectativas de logro del espacio curricular:

*Como conclusión del proceso de enseñanza-aprendizaje del presente espacio curricular se espera que los alumnos:

- a) Adquieran una visión más completa de la situación socio-económica mundial y latinoamericana donde están inmersos, que los ayude a comprender todos los desafíos que implica una completa capacitación.
- b) Desarrollen su capacidad de análisis respecto de problemas de su competencia dentro de empresas o de emprendimientos y puedan hacer propuestas en materia de procedimientos.
- c) Estén capacitados para realizar relevamiento de datos y confección de informes para la toma de decisiones gerenciales..
- d) Puedan intervenir en equipos interdisciplinarios en asuntos de su competencia.
- e) Puedan realizar una experiencia de campo (teórica) de la actividad elegida, a los efectos de lograr consolidar mediante la ejercitación, los contenidos tanto conceptuales como procedimentales y actitudinales aprendidos, transfiriéndolos activamente a contextos más similares de aplicación.

6. Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular:



UNIDAD N: 1

*Introducción

*Ubicación histórica: contexto mundial- America Latina.

*Globalización: características.

*Orden Económico-Social.

*Nuevos Patrones de producción y Organización del trabajo.

*Escenarios contemporáneos y Problemáticas emergentes, políticas y económicas.

Trabajo practico N°:1

UNIDAD N:2

*Las organizaciones y el entorno

*La organización como sistema. Clasificación

*Administración de las organizaciones.

*La Empresa: concepto, elementos, características, funciones y objetivos.

*Empresas industriales: funciones

*El empresario: concientización potenciación.

*Ambiente: contexto interno y externo

*La información: significado e influencia en la empresa, características.

*Datos e información: procesamiento, formas, tiempos, requisitos

*Sistemas de información, canales de transferencia y técnicas.

Trabajo practico N°: 2

PRIMER PARCIAL: Integrando los conocimientos de la primer y segunda unidad con los obtenidos de los trabajos prácticos realizados.

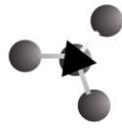
UNIDAD N: 3

*Medios para obtener información

*Manejo de Información estadística.

*Conceptos. Variable Económica. El Precio. Las cantidades. Los Valores Monetarios. Los Ingresos Monetarios.

*Datos Económicos, Serie Temporal. Números Índices. Comparación de variables Económicas: Los Cocientes, El porcentaje, El precio relativo, La proporción.



*Porcentaje de participación. Los números Índices. Variaciones Porcentuales. Tasas de crecimiento.

*Técnicas para representar gráficamente la información: Diagrama de barras, Gráficos de torta, Flujogramas, etc.

*Análisis de los datos obtenidos. Cruce de datos. Indicadores.

Trabajo práctico N°: 3

UNIDAD N° 4

*Sistemas de Control Estratégicos.

*Control: Concepto. Finalidad de un control interno eficiente.

*Distintos interrogantes: ¿Qué, como y donde se controla?

*Distintas etapas del proceso de control. Punto crítico. La evaluación. Desviaciones. Medidas correctivas. El costo del control.

*Distintos formularios y procedimientos acordes a las necesidades de la empresa vitivinícola.

*Existencia de Software específicos de gestión laboral, previsional y contable.

SEGUNDO PARCIAL: Versara sobre los conceptos incluidos en la tercera y cuarta unidad que les permita lograr apropiarse de los conocimientos básicos antes mencionados.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL:

*CHINOY, Eloy –Introducción a la Sociología, Piados – Buenos Aires- 1994.-

*ROGGI, Luis – Los Grandes Procesos de cambios sociales, políticos y culturales a fines del siglo xx- 1995.-

*MOGLIA, Patricia y otros – Pensar la Historia – Editorial Plus Ultra 1999

*MOCHON Francisco- BEKER Victor,- Economía principios y aplicaciones- Mc Graw Hill 1997.-

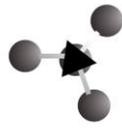
*GARCIA Apolinar, -Administración de la producción-Sainte Claire. 1998.-

*LEZANSKI Perla, MATTIO Alicia, MERINO Susana, PASCUALI Silvia, -Sistemas de información Contables – y - Microemprendimientos, una empresa en marcha- Kapeluz 2004

*VALSECCHI Pedro, VADILLO José, ECHAIDE de Marcela, - Proyecto y Gestión de Microemprendimientos.

*Estadísticas Publicadas por I.N.V. , I.N.T.A. , Corporación Vitivinícola, C.O.V.I.A.R. Bolsa de Comercio de Mendoza.-

7. Descripción de Actividades de aprendizaje:



Actividades Prácticas o procedimentales:

Para el abordaje de los distintos conceptos se utilizarán los siguientes tipos de contenidos procedimentales:

- Comprensión lectora.
- El razonamiento.
- La comunicación.
- La interpretación.
- La resolución de problemas.
- La clasificación de datos.
- La comparación y el análisis de datos.
- La representación gráfica.

Contenidos Actitudinales:

Para el trabajo con los alumnos se priorizarán los siguientes contenidos actitudinales:

- Desarrollar una actitud crítica y de apertura frente a los avances de las tecnologías de la información y la comunicación, adoptando una posición positiva ante el desafío que supone el uso de las distintas herramientas al servicio de la actividad vitivinícola.
- Fomentar el trabajo en equipo como una forma de complementación de esfuerzos para el logro de metas compartidas.
- Poner énfasis en la participación solidaria y en el respeto por la opinión de los demás.
- Impulsar la investigación como sustento de las innovaciones, respetando las normas legales vigentes en todos los campos que intervengan en ella.

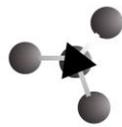
Metodología de Enseñanza:

Para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje se utilizarán las siguientes metodologías:

- Dictado de clases teóricas expositivas sobre los temas incluidos en el programa de la asignatura
- Desarrollo, interpretación y conclusiones sobre casos prácticos.
- Utilización de la herramienta informática para dar solución a situaciones problemáticas de una explotación vitivinícola del medio local, que permita a los alumnos la transferencia integral de los conocimientos aprendidos dentro de la carrera a situaciones reales.

Criterios de selección y organización de los contenidos:

- La adecuación de los contenidos al marco referencial, teniendo en cuenta la modalidad y el contexto.
- La significación social de los contenidos
- La integración y totalización.



- La actualización de los contenidos y de la forma de trabajo.
- Los conocimientos previos de los que parten los alumnos
- La complejidad creciente de los contenidos.
- La relación e interacción de los contenidos entre si.

8. Descripción de Actividades de Extensión y/o Vinculación con el Sector Productivo de la Cátedra:

TRABAJO PRÁCTICO DE INVESTIGACIÓN: Como conclusión del proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura se realizara un trabajo individual a partir de la búsqueda de Información de Fuentes primarias, de base vitivinícola, que sea actualizada y provenga de fuentes confiables y de reconocido prestigio (I.N.T.A. I.D.R., I.N.V., Cámara de bodegueros y de Comercio e Industria, Bolsa de Comercio etc.) para su análisis y comparación aplicando todos los conocimientos adquiridos en la materia, que les permitan inferir conclusiones válidas confeccionando un informe que posibilite la toma de decisiones, aplicadas al contexto donde ellos se desarrollan y acompañando el trabajo con gráficos y diagramas que muestren la perspectiva más panorámica de la información estudiada.-

9. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

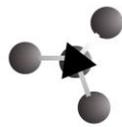
10. Procesos de intervención pedagógica.

11. Organización por comisiones

	Teóricas	Actividades Áulicas	Laboratorio y Planta Piloto	Tareas de Campo
cantidad e comisiones				
cantidad de alumnos por comisión				

12. Condiciones de regularización:

- Asistencia al 70 % de las actividades teóricas.
- Asistencia 70 % de las actividades prácticas.
- Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales teóricos o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos¹.



- Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos².

13. Evaluación:

a.- Requisitos de aprobación: 1.- Regularizar la materia de acuerdo a lo expresado en el punto anterior (asistencia y parciales teóricos y prácticos aprobados).- 2.- Aprobación del trabajo final de investigación y su defensa en forma oral.-

b.- Criterios de evaluación: Se tendrá especial consideración a: la originalidad, la exactitud, la suficiencia, la adecuación, la relevancia, la correcta utilización del vocabulario técnico, etc.-

c.- Descripción de las situaciones de pruebas a utilizar para la evaluación continua y final. La situación de prueba es un conjunto específico de tareas que integran teoría y práctica y para cuya resolución se requiere un adecuado manejo e integración de saberes. Las situaciones serán: Participación en las clases, presentación en tiempo y forma de los trabajos prácticos, presentación y defensa del trabajo final de investigación.-

Como conclusión del proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura se realizara un trabajo individual a partir de la búsqueda de Información de Fuentes primarias, de base vitivinícola, que sea actualizada y provenga de fuentes confiables y de reconocido prestigio (I.N.T.A. I.D.R. , I.N.V. , Cámara de bodegueros y de Comercio e Industria, Bolsa de Comercio etc.) para su análisis y comparación aplicando todos los conocimientos adquiridos en la materia, que les permitan inferir conclusiones válidas confeccionando un informe que posibilite la toma de decisiones, aplicadas al contexto donde ellos se desarrollan y acompañando el trabajo con gráficos y diagramas que muestren la perspectiva más panorámica de la información estudiada.

14. Temporalización de las Actividades

Actividad	Fecha

15. Distribución de la carga horaria.

Actividades	Horas
1. Teóricas	
2. Apoyo teórico (incluye trabajos prácticos de aula)	
3. Trabajo Integrador	
4. Experimentales (laboratorio, planta piloto, taller, etc.)	
5. Resolución de Problemas de Ingeniería (sólo incluye Problemas Abiertos)	
Total de Horas de la Actividad Curricular	60 horas