

SAN RAFAEL, 21 de marzo de 2016

VISTO:

El Expediente CUY:0005012/2016 mediante el cual Secretaría Académica gestiona la convocatoria a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II correspondiente al Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, y

CONSIDERANDO:

Que se ha propuesto el perfil requerido para los postulantes y la conformación de la comisión asesora actuante, que tendrá a cargo la evaluación de antecedentes y méritos de los aspirantes, a los miembros del Comité permanente del Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, según lo establecido por la Ordenanza N° 4/2013-C.D.

Que, asimismo, se establecen las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los aspirantes.

Por ello, atento a lo expuesto y en uso de sus atribuciones,

EL VICEDECANO DE LA FACULTAD  
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA  
A CARGO DEL DECANATO  
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Convocar a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular “TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II”, correspondiente al Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, de acuerdo a las pautas establecidas en el Anexo I de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 2°.- Establecer las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los aspirantes, según se detalla en el Anexo II de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 3°.- Los aspirantes deberán presentar TRES (3) copias impresas y UNA (1) copia digital del Currículum acompañadas de UN (1) juego de probanzas, además deberán presentar TRES (3) copias impresas y UNA (1) copia del Programa de Actividades que en líneas generales proponen desarrollar en caso de obtener el espacio curricular al que se postula, según el modelo que se detalla en el Anexo III de la presente Resolución, que consta de DOS (2) hojas.

ARTICULO 4°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria:  
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 28 al 31 de marzo y 1 de abril de 2016, de 8.30.a 13.00 y de 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 1 de abril de 2016 a las 18.00 horas.

ARTICULO 5°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 047

## **ANEXO I**

### **Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología**

#### **TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II – 70 HORAS**

**Objetivos:**

- Definir procesos de tratamientos, estabilización, conservación y envejecimiento de vinos.

**Formato:** teórico aplicado - Taller

**Régimen de cursado:** Semestral

**Modalidad de dictado:** Presencial

**Contenidos mínimos:**

Clarificación, constitución y propiedades de las dispersiones coloidales, filtración y estabilización de vinos. Conservación de los vinos en bodega. Crianza y envejecimiento de vinos en madera. Alteraciones de la limpidez. Embotellado y taponado del vino. Vinos espumantes. Mostos. Productos obtenidos por destilación. Rectificación de vinos, orujos y borras. Vinagre. Sidra. Cerveza.

## ANEXO II

### Convocatoria a postulación de docente y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos correspondientes al Espacio Curricular **TECNOLOGÍA ENOLÓGICA – 70 horas**

Carrera	Departamento	Espacio Curricular
<i>Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología</i>	<i>Ingeniería y Gestión</i>	<i>Tecnología Enológica</i>

#### **Perfil Requerido:**

Poseer Título Universitario según lo establecido en el artículo 36 de la Ley de Educación Superior 24.521.

Preferiblemente acreditar cursos de especialización docente.

Preferiblemente poseer antecedentes en el área.

Preferiblemente tener formación y capacitación en el área.

Preferiblemente tener antecedentes laborales en el área.

#### **Comisión Asesora**

- Esp. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Dra. Ing. María Silvina CABEZA
- Ing. Raúl Orlando CARRION

**ANEXO III  
PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

**1. Carrera: Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología**

**2. Año de Vigencia:**

**3. Carga horaria:**

**4. Equipo de cátedra:**

**5. Objetivos del Espacio Curricular:**

**6. Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular**

Unidad Temática	Bibliografía
N° 1	Obligatoria:  Complementaria:
N° 2	Obligatoria:  Complementaria:

**7. Descripción de Actividades de aprendizaje**

N° DEL TRABAJO	TEMA

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

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

**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 de comisiones				
Cantidad de alumnos por comisión				

## 12. Condiciones de regularización:

- Asistencia al .....% de las actividades teóricas.
- Asistencia al .....% de las actividades prácticas.
- Aprobación del .....% de las evaluaciones parciales teórico-prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de siete (7) puntos<sup>1</sup>.

## 13. Evaluación

## 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)	
<b>Total de Horas de la Actividad Curricular</b>	