

SAN RAFAEL, 03 de abril de 2017

VISTO:

El Expediente CUY:0001988/2017 mediante el cual Secretaría Académica gestiona una nueva convocatoria a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular BIOQUIMICA ENOLOGICA 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,

LA DECANA DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Convocar a una nueva postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular “BIOQUIMICA ENOLOGICA”, 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: 4 al 12 y 17 y 18 de abril de 2017, de 8.30 a 13.00 en la sede de la Facultad, Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.
Cierre de Inscripción: 18 de abril de 2017 a las 13.00.

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

RESOLUCION N° 067

ANEXO I

CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

BIOQUÍMICA ENOLÓGICA – 60 HORAS

Objetivos:

- Conocer la composición bioquímica de la uva y del vino, los procesos bioquímicos de la vinificación y las alteraciones del vino.
- Adquirir los conocimientos básicos de la Bioquímica Enológica que permitan abordar problemas prácticos surgidos del devenir profesional.

Formato: Taller - Laboratorio

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Composición bioquímica y sabores básicos del Vino y la Uva. Compuestos bioquímicos de sabor dulce: azúcares. Compuestos bioquímicos de sabor dulce: alcoholes y polialcoholes. Compuestos bioquímicos de sabor ácido. Componentes nitrogenados del mosto y el vino Componentes sulfurados del mosto y el vino. Fenómenos de la maduración de la uva. Técnicas bioquímicas y de biología molecular de aplicación a la enología. Fermentación alcohólica. Rutas metabólicas de productos secundarios de la fermentación. Metabolismo nitrogenado en procesos fermentativos Metabolismo de compuestos azufrados en procesos fermentativos. Fermentación maloláctica. Fermentación intracelular: metabolismo anaerobio del racimo. Bioquímica de la fabricación de vinagre de vino Bioquímica de las alteraciones microbianas del vino. Bioquímica de la crianza biológica del vino. Vino y salud

ANEXO II

Convocatoria a postulación de docente y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos correspondientes al Espacio Curricular

BIOQUIMICA ENOLOGICA

Carrera	Departamento	Espacio Curricular
<i>Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Bioquímica 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: 2017

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) puntos¹.

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)	
Total de Horas de la Actividad Curricular	