

SAN RAFAEL, 11 de marzo de 2022

VISTO:

El EXP_E-CUY:0038744/2021, mediante el cual el director del Departamento de Biología y Alimentos solicita la modificación del plan de correlatividades de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Ordenanza N° 11/2010-C.D. se estableció el régimen de correlatividades de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, con las modificaciones en función de la semestralización de la estructura de la carrera, aprobada mediante Ordenanza N° 12/2009-C.D.

Que, luego de la implementación, se ha observado el faltante de espacios curriculares dentro de este esquema de Régimen de Correlatividades.

Que la Comisión de Seguimiento Curricular de la carrera, propone la conveniencia de la reformulación mencionada, que agrega espacios curriculares del Plan de Estudios a la parrilla curricular no considerados en la Ordenanza N° 11/2010-C.D.

Que la propuesta ha sido trabajada y consensuada en conjunto entre el Departamento de Biología y Alimentos y la Comisión de Seguimiento Curricular de la carrera.

Que, la Comisión de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento, en forma conjunta, proponen aprobar la modificación de las correlatividades de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, considerando el informe de la Comisión Curricular de la carrera.

Por ello, atento a lo expuesto, lo dictaminado por las referidas Comisiones y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 08 de marzo de 2022,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
ORDENA:**

ARTICULO 1°.- Modificar el régimen de correlatividades de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, según el ANEXO I que con TRES (3) hojas, forma parte de la presente norma.



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

ARTÍCULO 2°.- Derogar la Ordenanza N° 11/2010-C.D.

ARTÍCULO 3°.- La presente norma que se emite en formato digital, en el contexto de emergencia sanitaria, será reproducida con igual número y firmada oportunamente en soporte papel.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

ORDENANZA N° **001/2022**



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA			
CORRELATIVIDADES - REGIMEN SEMESTRAL			
<i>Primer año – Primer Semestre</i>	PARA CURSAR		PARA RENDIR
	CURSADA	APROBADA	APROBADA
MATEMÁTICA			
QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA			
BIOLOGÍA			
<i>Primer año – Segundo Semestre</i>			
FÍSICA	MATEMÁTICA		MATEMÁTICA
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	BIOLOGÍA		BIOLOGÍA
QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GRAL. E INORGÁNICA		QUÍMICA GRAL. E INORGÁNICA
ESTADÍSTICA	MATEMÁTICA		MATEMÁTICA
SISTEMAS DE INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA	MATEMÁTICA		MATEMÁTICA
<i>Segundo año – Primer Semestre</i>			
QUÍMICA ANALÍTICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GRAL. E INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
VITICULTURA I	BIOLOGÍA		BIOLOGÍA
ENOLOGÍA I	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA		QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA		MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA
ENOQUÍMICA I	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA	QUÍMICA GRAL. E INORGÁNICA	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIOLÓGICA
PROCESOS UNITARIOS ENOLÓGICOS	FÍSICA	MATEMÁTICA	FÍSICA
		QUÍMICA GRAL. E INORGÁNICA	

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA			
CORRELATIVIDADES - REGIMEN SEMESTRAL			
GESTIÓN DE PROCESOS ENOLÓGICOS	ESTADÍSTICA	MATEMÁTICA	ESTADÍSTICA
SEMINARIO ANALISIS ORGANOLÉPTICO I	QUIMICA ORGANICA Y BIOLÓGICA MICROBIOLOGIA ENOLOGICA*		BIOLOGIA
<i>Segundo año – Segundo semestre</i>			
GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	MATEMÁTICA	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA
	ESTADÍSTICA		ESTADÍSTICA
ENOQUÍMICA II	ENOQUÍMICA I		ENOQUÍMICA I
VITICULTURA II	VITICULTURA I	BIOLOGÍA	VITICULTURA I
ENOLOGÍA II	ENOLOGÍA I	BIOLOGÍA	ENOLOGÍA I
		QUIMICA ORGANICA Y BIOLÓGICA	
GESTIÓN DE PROCESOS VITÍCOLAS	GESTIÓN DE PROCESOS ENOLÓGICOS		GESTIÓN DE PROCESOS ENOLÓGICOS
SEMINARIO ANALISIS ORGANOLÉPTICO II	ENOLOGÍA I **	SEMINARIO ANALISIS ORGANOLÉPTICO I QUIMICA ORGANICA Y BIOLÓGICA	SEMINARIO ANALISIS ORGANOLEPTICO I
PASANTIA VITICULTURA	VITICULTURA I ****	BIOLOGIA	VITICULTURA I VITICULTURA II VITICULTURA III AMPELOGRAFIA
<i>Tercer año – Primer Semestre</i>			
VITICULTURA III	VITICULTURA II	VITICULTURA I	VITICULTURA II
AMPELOGRAFÍA	VITICULTURA II	VITICULTURA I	VITICULTURA II
ENOLOGÍA III	ENOLOGÍA II	ENOLOGÍA I	ENOLOGÍA II
INDUSTRIAS DE BEBIDAS FERMENTADAS	ENOLOGÍA II	ENOLOGÍA I	ENOLOGÍA II

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA			
CORRELATIVIDADES - REGIMEN SEMESTRAL			
SEMINARIO ANALISIS ORGANOLÉPTICO III	ENOLOGÍA II ***	SEMINARIO ANALISIS ORGANOLÉPTICO II ENOLOGIA I	SEMINARIO ANALISIS ORGANOLEPTICO II
PASANTIA ENOLOGIA	ENOLOGIA II	ENOLOGIA I SEMINARIO ANALISIS ORGANOLEPTICO I SEMINARIO ANALISIS ORGANOLEPTICO II	ENOLOGIA I ENOLOGIA II ENOLOGIA III BEBIDAS FERMENTADAS
TRABAJO FINAL	-	-	PASANTIA VITICULTURA PASANTIA ENOLOGIA

- * Los estudiantes deberán estar cursando Enología I.
- ** Los estudiantes deberán estar cursando Enología II.
- *** Los estudiantes deberán estar cursando Enología III.
- **** Los estudiantes deberán estar cursando Viticultura II



Dr. Daniel Alfredo CASTRO
Decano