

SAN RAFAEL, **20 de marzo de 2023**

VISTO:

El Expediente N° 2445/2023, mediante el cual Secretaría Académica solicita otorgar el aval al Proyecto de Semestralización del Ciclo de Complementación Curricular Licenciatura en Enología, y

CONSIDERANDO:

Que, mediante Nota N° 15895/2023, el Comité Académico de la referida carrera eleva el Proyecto de Semestralización, elaborado considerando la disposición futura de cargos docentes con designación semestral a cubrir mediante convocatoria a concursos de trámite abreviado, la normalización de la planta docente y regularización de la dotación de espacios curriculares de la carrera.

Que, una vez conformada la planta docente, los exámenes ordinarios serán en la misma modalidad que el resto de las carreras que conforman la oferta educativa de esta Unidad Académica, proponiendo también la unificación del calendario académico.

Que el mencionado proyecto dispone una distribución horaria equitativa por semestres que permite una organización equilibrada, respeta las correlatividades fijadas mediante Ordenanza N° 1/2021-C.D., a excepción de la respectiva al espacio curricular Operaciones Unitarias Enológicas, que requiere para cursar haber regularizado el espacio curricular Termodinámica en lugar del espacio curricular Físicoquímica.

Que el Comité Académico sugiere la implementación del Proyecto de Semestralización a partir del ciclo lectivo 2023.

Por ello, atento a lo expuesto, lo dictaminado por la Comisión de Asuntos Académicos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 14 de marzo de 2023,

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

ARTICULO 1°.- Aprobar el Proyecto de Semestralización de la carrera Ciclo de Complementación Curricular Licenciatura en Enología, para ser implementado a partir del ciclo lectivo 2023, de acuerdo a las correlatividades de los espacios curriculares indicados en el ANEXO I, que con DOS (2) hojas forman parte de este acto administrativo.



Ing. Verónica Elina VIDELA
Secretaria Académica
FAI UNCuyo



Dr. Ing. Augusto Roggiero
Decano
FAI UNCuyo

ARTÍCULO 2°.- La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con igual número en soporte papel.

ARTICULO 3°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

ORDENANZA N° 002/2023



Ing. Verónica Elina VIDELA
Secretaria Académica
FCAI UNCUYO



Dr. Ing. Augusto Roggiero
Decano
FCAI UNCuyo

ANEXO I

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA - CORRELATIVIDADES						
Año		Espacio Curricular Carga horaria		Para Cursar		Para Rendir
				Regular	Aprobada	Aprobada
Primer Año	1er S	ANÁLISIS MATEMÁTICO	70	-	-	-
		EPISTEMOLOGÍA	50	-	-	-
		CULTURA VITIVINÍCOLA	50	-	-	-
		FRANCÉS TÉCNICO	60	-	-	-
		ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	60	-	-	-
	2do S	BIOQUIMICA ENOLOGICA	60	-	-	-
		TERMODINAMICA	60	ANÁLISIS MATEMÁTICO	-	ANÁLISIS MATEMÁTICO
		VITICULTURA	70	CULTURA VITIVINÍCOLA	-	CULTURA VITIVINÍCOLA
		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	70	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	-	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO
		INFORMÁTICA	40			
Segundo Año	1er S	FISICOQUÍMICA	60	TERMODINÁMICA	ANÁLISIS MATEMÁTICO	TERMODINÁMICA
		MARKETING PARA LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	70	EPISTEMOLOGÍA	CULTURA VITIVINÍCOLA	CULTURA VITIVINÍCOLA
		NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	70	EPISTEMOLOGÍA	-	EPISTEMOLOGÍA
		ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	60			
		OPERACIONES UNITARIAS ENOLÓGICAS	70	TERMODINÁMICA	ANÁLISIS MATEMÁTICO	TERMODINÁMICA

ORDENANZA N° 002/2023


Ing. Verónica Elina VIDELA
Secretaría Académica
FCAI UNCUYO


Dr. Ing. Augusto Roggiero
Decano
FCAI UNCUYO

ANEXO I

LICENCIATURA EN ENOLOGÍA - CORRELATIVIDADES						
Año		Espacio Curricular Carga horaria		Para cursar		Para Rendir
				Regular	Aprobada	Aprobada
Segundo Año	2do S	ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	60	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO		ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO
		MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	60	TECNOLOGIA ENOLOGICA I		BIOQUÍMICA ENOLÓGICA
		ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS	60	ANÁLISIS MATEMÁTICO		ANÁLISIS MATEMÁTICO
		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	60	EPISTEMOLOGIA		EPISTEMOLOGIA
		TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	70	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	VITICULTURA	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I
Tercer Año	1er S	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	60	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA		ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA
		ANÁLISIS SENSORIAL	60	TECNOLOGIA II		TECNOLOGIA I
		SANEAMIENTO Y SEGURIDAD EN BODEGA	50	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA
		ETICA PROFESIONAL	45	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	EPISTEMOLOGÍA	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA
		TALLER DE PRODUCCIÓN DE TESIS	60	Regularizado hasta 2do año inclusive	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	ÚLTIMA OBLIGACIÓN CURRICULAR



Ing. Verónica Elina VIDELA
Secretaria Académica
FCAI UNCUYO



Dr. Ing. Augusto Roggiero
Decano
FCAI UNCuyo