

SAN RAFAEL, 15 de diciembre de 2009

VISTO:

La Ordenanza N° 112/02 del Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo que crea la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura dependiente de las Facultades de Ciencias Aplicadas a la Industria y Ciencias Agrarias, y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza N° 113/02-C.S. que ratifica el Plan de Estudios autoriza a los Consejos Directivos de ambas facultades a realizar el seguimiento permanente del Plan de Estudios para lograr la adecuada implementación y las correspondientes adecuaciones y ajustes necesarios.

Que mediante Nota N° 2127/09 la Dirección de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, propone régimen de semestralización en concordancia al resto de carreras que conforman la oferta educativa institucional.

Que la implementación del régimen propuesto conlleva una mejora en la implementación del Plan de Estudios sin modificación alguna de las cargas horarias y cantidad de espacios curriculares así también como del periodo total de cursado y correlatividades.

Que la Comisión de Asuntos Académicos en acuerdo con la Dirección de Carrera y Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Agrarias, en el marco del trabajo cooperativo interinstitucional que se viene desarrollando con aprobación del Plan de Estudios de la carrera de Bromatología, propone aplicar el régimen de semestralización con destino a la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, en función de ajustar el dictado de clases y exámenes, optimizar los recursos humanos como así también la organización de aulas y laboratorios.

Por ello, atento a lo expuesto, lo propuesto por la Comisión de Asuntos Académicos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 24 de noviembre de 2009.

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

ARTÍCULO 1°.- Establecer la semestralización de los Espacios Curriculares de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura de acuerdo al Anexo I que, con DOS (2) hojas forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 2°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 012

ANEXO I

| TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGIA Y VITICULTURA |  |            |         |             |         |            |
|---|--|------------|---------|-------------|---------|------------|
| CARGA HORARIA POR SEMESTRES                         |  |            |         |             |         |            |
|   |  | PRIMER AÑO |         | SEGUNDO AÑO |         | TERCER AÑO |
|   | ESPACIOS CURRICULARES                  | 1° Sem.    | 2° Sem. | 3° Sem.     | 4° Sem. | 5° Sem.    |
| 1   | Matemática                             | 120        |         |             |         |            |
| 2   | Química General e Inorgánica           | 120        |         |             |         |            |
| 3   | Biología                               | 60         |         |             |         |            |
| 4   | Física                                 |            | 120     |             |         |            |
| 5   | Química Orgánica y Biológica           |            | 120     |             |         |            |
| 6   | Estadística                            |            | 60      |             |         |            |
| 7   | Microbiología Enológica                |            | 60      |             |         |            |
| 8   | Sistemas de Información Vitivinícolas  |            | 80      |             |         |            |
| 9   | Viticultura I                          |            |         | 50          |         |            |
| 10  | Química Analítica                      |            |         | 120         |         |            |
| 11  | Enología I                             |            |         | 60          |         |            |
| 12  | Enoquímica I                           |            |         | 75          |         |            |
| 13  | Gestión de Procesos Enológicos         |            |         | 60          |         |            |
| 14  | Procesos Unitarios Enológicos          |            |         | 45          |         |            |
| 15  | Seminario de Análisis Organoléptico I  |            |         | 15          |         |            |
| 16  | Viticultura II                         |            |         |             | 50      |            |
| 17  | Enoquímica II                          |            |         |             | 75      |            |
| 18  | Seminario de Análisis Organoléptico II |            |         |             | 15      |            |
| 19  | Enología II                            |            |         |             | 60      |            |
| 20  | Gestión de Procesos Vitícolas          |            |         |             | 60      |            |
| 21  | Gestión Integral de la Calidad         |            |         |             | 60      |            |
| 22  | Pasantía de Viticultura                |            |         |             | 150     |            |
| 23  | Viticultura III                        |            |         |             |         | 50         |

|           |   |  |             |  |  |     |
|-----------|---|--|-------------|--|--|-----|
| <b>24</b> | Ampelografía                            |  |             |  |  | 45  |
| <b>25</b> | Enología III                            |  |             |  |  | 60  |
| <b>26</b> | Industrias de Bebidas Fermentadas       |  |             |  |  | 45  |
| <b>27</b> | Seminario de Análisis Organoléptico III |  |             |  |  | 15  |
| <b>28</b> | Pasantía de Enología                    |  |             |  |  | 150 |
| <b>29</b> | Trabajo Final                           |  |             |  |  | 45  |
|           | <b>PROMOCIONALES</b>                    |  |             |  |  |     |
| <b>30</b> | Inglés                                  |  |             |  |  |     |
| <b>31</b> | Informática                             |  |             |  |  |     |
|           | <b>TOTAL HORAS CARRERA</b>              |  | <b>2045</b> |  |  |     |