



SAN RAFAEL, 04 de julio de 2025

VISTO:

El Expediente 19010/2025, donde el Decanato de esta Unidad Académica eleva para su tratamiento la modificación estructural el Plan de Estudios de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV), aprobado mediante Ordenanza N° 15/2002-C.D., ratificada por Ordenanza N° 113/2002-C.S., en el marco de lo establecido por la normativa del Consejo Superior que regula la creación y modificación de carreras de pregrado en la Universidad Nacional de Cuyo, y

CONSIDERANDO:

Que la presente propuesta académica ha sido elaborada en concordancia con el enfoque curricular basado en competencias, conforme a los lineamientos establecidos en las Ordenanzas N° 75/2016-C.S. y N° 83/2021-C.S., y la actualización contempla un rediseño integral de los espacios curriculares, los resultados de aprendizaje, las metodologías y criterios de evaluación, asegurando su adecuación a las nuevas exigencias del sector vitivinícola y a las demandas del entorno territorial y productivo.

Que la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, es de carácter permanente, modalidad presencial, tiene duración de tres años (seis semestres) y otorga el título de Técnico/a Universitario/a en Enología y Viticultura.

Que el Plan de Estudios propuesto comprende un total de 30 espacios curriculares obligatorios, organizados en tres ciclos -básico, orientado y profesional-, con una carga horaria total de 3000 horas, de las cuales 1600 horas corresponden a interacción pedagógica presencial y 1400 horas al trabajo autónomo del estudiante, y un total de 120 créditos académicos, conforme al Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU).

Que, entre las principales innovaciones del Plan de Estudios se destaca la incorporación de prácticas socioeducativas con fuerte vinculación territorial, el uso de entornos virtuales de aprendizaje (hasta un 30%), la integración de contenidos de actividad física saludable, y la inclusión obligatoria de una lengua extranjera; elementos que refuerzan el carácter integral de la formación y su pertinencia en relación con los desafíos contemporáneos del sector vitivinícola.

Que la presente propuesta surgió de un proceso de construcción participativa y consensuada, con el compromiso activo de los/as Directores/as de Departamento, docentes de la carrera, la Secretaría Académica, la Comisión de Seguimiento Curricular, y la consulta permanente con la Secretaría Académica del Rectorado, y esta articulación permitió asegurar la coherencia institucional, pedagógica y normativa del nuevo diseño del Plan de Estudios.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

Que las Comisiones de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento teniendo en cuenta que la presente propuesta académica ha sido elaborada en concordancia con el enfoque curricular basada en competencias, conforme a los lineamientos establecidos en Ordenanzas N° 75/2016-C.S. y 83/2021-C.S., y surge de un proceso de construcción participativa de distintas áreas, sugieren aprobar la modificación estructural del Plan de Estudios y los datos académicos para la evaluación y datos para la carga en el Sistema Informático de Evaluación para el Reconocimiento Oficial y Validez Nacional de Títulos Universitarios (SIRVAT), derogar progresivamente la Ordenanza N° 15/2002-C.D. y solicitar al Consejo Superior de la UNCuyo la derogación gradual de la Ordenanza N° 113/2002-C.S.

Por ello, atento a lo expuesto, lo sugerido por las referidas Comisiones y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 26 de junio de 2025,

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

ARTÍCULO 1°.- Aprobar la modificación estructural del Plan de Estudios de la carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA** -aprobado por Ordenanza N° 15/2002-C.D. y ratificada por Ordenanza N° 113/2002-C.S.—, y los datos académicos para la evaluación y carga en el Sistema Informático de Evaluación para el Reconocimiento Oficial y Validez Nacional de Títulos Universitarios (SIRVAT)”, cuyo detalle obra en el Anexo I, que con VEINTIUN (21) hojas forma parte de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 2°.- Derogar progresivamente la Ordenanza N° 15/2002-C.D., para permitir la incorporación de la presente modificación en el Plan de Estudios en la referida carrera.

ARTÍCULO 3°.- Solicitar al Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo, la derogación gradual de la Ordenanza N° 113/2002-C.S.

ARTÍCULO 4°.- Requerir al Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo, otorgue al Consejo Directivo de esta Unidad Académica, la potestad de dictar normas inherentes a la implementación de la presente ordenanza y todo aquello que no esté previsto en la misma.

ARTÍCULO 5°.- La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con el mismo número en formato papel.

ARTÍCULO 6°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 008/2025


VERÓNICA ELVA VIDELA
Secretaria Académica
Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ANEXO I

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

1. PRESENTACIÓN SINTÉTICA DE LA CARRERA

1.1. Tipo de presentación	Modificación estructural del plan de estudios
1.2 Denominación de la carrera:	Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura
1.3 Título/s que otorga:	Técnica/o Universitaria/o en Enología y Viticultura
1.4. Nivel	(pregrado)
1.5. Modalidad:	presencial
1.6. Carácter:	permanente
1.7. Duración:	3 años (6 semestres)
1.8. Créditos:	120 CRE
1.9. Carga horaria total de Interacción Pedagógica	1600 horas
1.9. Carga horaria Trabajo Autónomo del Estudiante	1400 horas
1.9 Carga horaria total de Trabajo Total de Estudiante	3000 horas

2. CONDICIONES DE INGRESO

En el marco de la normativa vigente en la UNCUIYO se establecen las siguientes condiciones básicas de ingreso:

Haber egresado del nivel secundario al 30 de abril del ciclo lectivo en que se inician estos estudios o de acuerdo con las disposiciones establecidas por la Universidad Nacional de Cuyo.

- Si se han concluido los estudios de este nivel en otro país, tener revalidado o convalidado el título del nivel secundario de enseñanza al 30 de abril o a la fecha que establezca la Universidad Nacional de Cuyo.
- Efectuar Curso Vocacional de la carrera.
- Cumplir los requisitos del Curso de Ingreso con las características y modalidades que establezca la Unidad Académica.
- Realizar la ambientación universitaria de acuerdo con las pautas establecidas por la Unidad Académica.
- Quedan exceptuados/as del requisito enunciado en el inciso a) los/las mayores de 25 años, que se encuadren en lo establecido por la Ordenanza N° 46/95-C.S. y las normas que la modifiquen o sustituyan.
- Concretar la inscripción en las fechas que establezca el Consejo Superior de acuerdo con los requisitos que disponga la Universidad Nacional de Cuyo.
- Los y las aspirantes provenientes de otras carreras de la misma institución o de otras instituciones deberán solicitar las equivalencias correspondientes.



3. FUNDAMENTACIÓN

3.1. Marco Normativo

Para la elaboración del plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV), se consideró un conjunto de normativas y lineamientos que brindan el marco legal, institucional y pedagógico necesario para garantizar su pertinencia, calidad y articulación con el sistema universitario nacional. De este modo, se presentan a continuación:

- **Ley de Educación Superior N° 24.521** - Establece las bases para el funcionamiento de las instituciones universitarias y los criterios para la creación de nuevas carreras.
- **Res. N° 1254/2018 ME:** Actividades profesionales reservadas a los títulos alcanzados por el artículo 43 de la LES, para garantizar que el diseño curricular respete las incumbencias definidas por la normativa vigente.
- **Res. N° 2598/2023 ME** y sus modificatorias:
- **Res. 2599/23 ME** - Regula las modalidades pedagógicas y didácticas vinculadas a la educación a distancia, considerando la potencialidad de esta modalidad para el desarrollo de algunas instancias formativas complementarias.
- **Ords. N° 7 y N° 75/2016 del CS. de la UNCUYO** mod. por la Ord. N° 083/2021CS. - Lineamientos para la creación y modificación de planes de estudios de grado y pregrado.
- **Ordenanza N° 020/2022 CS.** - Plan Estratégico 2030 de la Universidad Nacional de Cuyo, se incorporaron las orientaciones que promueven una propuesta académica alineada con los desafíos actuales del desarrollo sostenible, la innovación y la vinculación territorial.
- **Res. N° 2598/2023 ME** y sus modificatorias- Establece el Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU), que permite asegurar la transparencia, movilidad y reconocimiento de trayectorias formativas en el marco del sistema universitario nacional e internacional.

3.2 Encuadre Institucional

La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI) se encuentra en un momento propicio para revisar y actualizar el plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV), una carrera con fuerte arraigo territorial y una historia que se vincula íntimamente con el desarrollo económico, social y cultural del sur de la provincia de Mendoza.

Inicialmente implementada en General Alvear, en articulación con la Escuela de Agricultura, y hoy también dictada en la sede central de FCAI en San Rafael, esta tecnicatura ha dado respuesta a una necesidad concreta del territorio: formar técnicos y técnicas capaces de intervenir profesionalmente en una de las principales cadenas productivas del país.

Desde sus orígenes, el perfil de esta carrera estuvo definido por la fuerte demanda de mano de obra calificada en un sector productivo clave como es la vitivinicultura, y por el compromiso de la universidad pública de garantizar oportunidades de formación superior en regiones alejadas de los grandes centros urbanos. A más de veinte años de su creación, los cambios experimentados por el sector, junto con las transformaciones pedagógicas que atraviesan a la educación universitaria, hacen necesario revisar en profundidad los fundamentos, contenidos y estrategias formativas de la TUEV.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO I

En términos productivos, el sector vitivinícola ha atravesado una transformación profunda. Las bodegas ya no se conciben únicamente como espacios de elaboración artesanal, sino como sistemas integrados que combinan tecnología, innovación, normas de calidad internacional, trazabilidad, eficiencia energética, análisis de mercado, diseño de producto y sostenibilidad. La tecnificación del viñedo, la incorporación de procesos de vinificación controlados por sensores, la expansión hacia nuevos mercados y los cambios en el consumo (con creciente demanda de vinos orgánicos, naturales, espumantes, bajos en alcohol o sin alcohol), exigen de los técnicos conocimientos sólidos, habilidades prácticas y una mirada crítica capaz de interpretar los cambios del contexto para intervenir de forma creativa y responsable.

Este escenario desafía a las instituciones educativas a formar profesionales que no solo posean saberes técnicos, sino que también sean capaces de resolver problemas, liderar equipos, utilizar tecnologías, gestionar procesos productivos y adaptarse a nuevas exigencias normativas y comerciales. El/la técnico/a en enología y viticultura del presente y del futuro debe integrar saberes agronómicos, enológicos, organizacionales y de gestión, comprendiendo que el vino es tanto un producto agroindustrial como un bien cultural y económico que representa al país en el mundo.

Desde lo académico, la Universidad Nacional de Cuyo ha definido, a través de las Ordenanzas N.º 7, 75/2016 CS. mod. por la Ord. 83/2021 del Consejo Superior, la necesidad de avanzar hacia un enfoque curricular basado en competencias, lo que supone una transformación profunda del modo en que concebimos la formación de técnicos y profesionales. Este enfoque pone en el centro al estudiante como sujeto activo de su proceso de aprendizaje, promoviendo la adquisición de capacidades complejas que integren conocimientos, habilidades y actitudes para actuar con autonomía, responsabilidad y criterio profesional en contextos reales de desempeño.

De acuerdo con estas consideraciones, la definición curricular de la carrera debe sustentarse en un modelo de formación que atienda simultáneamente varias dimensiones: la razonabilidad de la formación en ciencias y tecnologías que confluyen en el desarrollo de las competencias requeridas para la titulación intermedia; el balance entre teoría y práctica, tanto en la incorporación de habilidades, conceptos e información como en el enfoque para la resolución de problemas no explícitos; la satisfacción de las expectativas vocacionales en el marco del desarrollo profesional; la inserción de los temas propios de cada asignatura en el paradigma técnico-productivo vigente; y el desarrollo de habilidades útiles y válidas en el contexto socioeconómico actual y prospectivo.

En síntesis, el presente diseño curricular incluye un conjunto sistematizado de conceptos, objetivos, contenidos, serie de Espacios Curriculares, metodologías y criterios de evaluación que definen una carrera universitaria y orientan la práctica educativa. Determina la organización de los recursos pedagógicos de la institución, los procesos de enseñanza y aprendizaje y el sentido de la experiencia que esta titulación requiere. Tiene en cuenta todas las variables intervinientes en el proceso formativo, el perfil y los alcances del título, como así también la misión y los objetivos generales de la Universidad: formar profesionales que den respuesta a las necesidades del medio socioproductivo, pero que, a su vez, sean capaces de adecuarse a las demandas que se presenten en el futuro y, eventualmente, influir en el medio de manera proactiva y propositiva.



VERÓNICA ELINA VIDE LA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



En función de esta visión, el rediseño de la TUEV en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria avanza sustancialmente hacia la formación de profesionales capaces de atender las demandas de la sociedad en general y del mercado laboral en particular, signado por nuevos paradigmas técnico-productivos basados en el avance tecnológico sostenido. Las diversas industrias y organismos del país requieren técnicos/as con compromiso y pertinencia local, con sólidas bases científicas, tecnológicas y culturales, conscientes de la historia y la identidad productiva de sus territorios, y con la capacidad de intervenir con responsabilidad y eficacia ante los desafíos de su entorno.

Esta propuesta de actualización también tiene una dimensión territorial. La TUEV, al dictarse en dos sedes de la FCAI —San Rafael y General Alvear—, se constituye en un instrumento estratégico de desarrollo local, promoviendo la inclusión educativa, el arraigo de jóvenes en sus comunidades y la articulación efectiva entre universidad, escuela media, instituciones públicas y empresas del sector. Así, se cumple con una de las funciones esenciales de la universidad pública: contribuir al desarrollo social, productivo y cultural de su territorio.

En definitiva, la actualización del plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura es una apuesta por una formación técnica universitaria de excelencia, con sentido productivo, compromiso social y pertinencia territorial. Es también una oportunidad para consolidar una identidad profesional moderna, flexible y arraigada en los valores del trabajo colaborativo, la innovación tecnológica, el respeto por el ambiente y la cultura del vino.

3.3. Objetivos de la carrera

La carrera tiene como propósito general formar técnicos/as universitarios/as altamente competentes, capaces de desempeñarse con idoneidad, responsabilidad y compromiso en los distintos ámbitos de la cadena vitivinícola, desde la producción primaria hasta la elaboración y comercialización de vinos y otros productos fermentados, aportando valor en un sector estratégico de la economía nacional y regional.

En particular, se propone:

1. Desarrollar capacidades técnicas y operativas para intervenir en los procesos vitícolas y enológicos, aplicando conocimientos científicos y tecnológicos actualizados, orientados a la mejora de la productividad, la calidad y la sustentabilidad de los sistemas de producción.
2. Formar técnicos capaces de participar activamente en el control y la gestión de procesos enológicos y vitícolas, con comprensión de los fundamentos agronómicos, bioquímicos y tecnológicos que intervienen en la obtención de productos fermentados y derivados de la uva.
3. Incorporar herramientas de gestión, trazabilidad y aseguramiento de la calidad, promoviendo el cumplimiento de normas nacionales e internacionales vinculadas a la inocuidad alimentaria, la legislación vitivinícola y las buenas prácticas productivas.
4. Estimular una actitud crítica, reflexiva y proactiva, que permita a los/as egresados/as adaptarse a contextos cambiantes, resolver problemas técnicos no rutinarios, tomar decisiones informadas y proponer mejoras en los procesos bajo su responsabilidad.
5. Favorecer el desarrollo de habilidades transversales, tales como el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, el uso de tecnologías digitales, el aprendizaje autónomo, la responsabilidad ambiental y el compromiso con la seguridad e higiene laboral.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO I

6. Promover una visión integral del sistema vitivinícola, articulando conocimientos de producción primaria, procesos tecnológicos, análisis sensorial, gestión de residuos, comercialización y marco normativo, en función de los requerimientos reales del sector productivo.
7. Garantizar una sólida formación práctica, a través de pasantías, actividades en laboratorios, fincas y bodegas, orientadas a la apropiación significativa de saberes y al desarrollo de competencias profesionales aplicadas.
8. Asegurar la pertinencia territorial de la formación, mediante la inserción activa de los y las estudiantes en las problemáticas locales y regionales del sistema vitivinícola.

4. Título y Perfil de Egreso

El perfil de egreso del **Técnico/a Universitario/a en Enología y Viticultura** está definido como un conjunto de competencias generales y específicas que integran saberes, habilidades, destrezas y valores adquiridos de manera progresiva a lo largo de la trayectoria formativa, incluyendo tanto las actividades curriculares como extracurriculares que fortalecen la formación integral del/a estudiante.

Se espera que el/la egresado/a sea capaz de intervenir de manera competente en el campo vitivinícola, con un enfoque técnico-operativo, ético y comprometido con el entorno social y productivo en el que se inserta. Su formación le permite integrarse a equipos de trabajo, gestionar procesos productivos y de calidad, aplicar normativas vigentes y resolver situaciones propias de su nivel de titulación, con responsabilidad profesional y social.

4.1. COMPETENCIAS DE EGRESO (CE)

4.1.1. COMPETENCIAS DE EGRESO GENERALES (CE-G)

Son competencias transversales, transferibles a diferentes contextos profesionales y sociales, vinculadas al desarrollo personal, la ciudadanía responsable, el trabajo colaborativo y la capacidad de transformación e interpretación crítica de la realidad.

El/la egresado/a será capaz de:

- CE-G1. Comunicarse de manera oral y escrita en contextos técnicos y sociales, utilizando lenguaje claro, pertinente y no discriminatorio.
- CE-G2. Resolver problemas y tomar decisiones fundamentadas en evidencias, con sentido crítico y creativo.
- CE-G3. Trabajar de manera colaborativa en equipos interdisciplinarios, respetando la diversidad de ideas y promoviendo el diálogo constructivo.
- CE-G4. Aprender de forma autónoma y continua, gestionando su propio proceso formativo en función de las demandas del entorno profesional.
- CE-G5. Utilizar herramientas digitales y tecnologías de la información en la gestión de datos, procesos y comunicación.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



- CE-G6. Actuar con ética profesional, responsabilidad social y compromiso con la sustentabilidad ambiental.
- CE-G7. Contextualizar e interpretar problemas productivos y sociales, proponiendo alternativas de mejora desde su rol técnico.

4.1.2. COMPETENCIAS DE EGRESO ESPECÍFICAS (CE-E)

Son aquellas que definen el saber-hacer propio del Técnico Universitario en Enología y Viticultura, en relación con su campo disciplinar y de intervención profesional. Integran conocimientos científicos y tecnológicos, procedimientos técnicos, capacidades analíticas y actitudinales propias del perfil.

El/la egresado/a será capaz de:

CE-E1. Participar activamente en la planificación, ejecución y control de procesos vitícolas y enológicos, conforme a las exigencias técnicas y legales del sector.

CE-E2. Aplicar procedimientos de control de calidad, análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales, interpretando resultados y proponiendo acciones correctivas.

CE-E3. Operar equipamiento, maquinarias e instalaciones asociadas a la producción de uva, mostos, vinos y derivados, siguiendo protocolos técnicos y normas de seguridad e higiene.

CE-E4. Gestionar las etapas del proceso productivo desde la cosecha hasta la conservación y comercialización del producto final, considerando los principios de trazabilidad, eficiencia y sostenibilidad.

CE-E5. Aplicar criterios técnicos para seleccionar insumos, cepas, tecnologías de elaboración y conservación de productos fermentados, de acuerdo con los objetivos de producción.

CE-E6. Integrar conocimientos legales, normativos y de gestión empresarial relacionados con la actividad vitivinícola, incluyendo aspectos de marketing, comercialización y legislación vigente.

CE-E7. Identificar y resolver situaciones problemáticas en el viñedo o la bodega, adaptando procedimientos según las condiciones del contexto productivo.

CE-E8. Participar en procesos de mejora continua, innovación y transferencia tecnológica en organizaciones vinculadas al sistema vitivinícola.

4.1 ALCANCES DEL TÍTULO

El y la **Técnico/a Universitario/a en Enología y Viticultura** podrán desempeñarse en bodegas, viñedos, cooperativas, organismos técnicos y de fiscalización, empresas de servicios enológicos y agrícolas, laboratorios, y otras instituciones vinculadas al sector, contribuyendo a la mejora continua, la innovación tecnológica, la sustentabilidad ambiental y la competitividad del sistema vitivinícola. Su título los habilita para desempeñar las siguientes actividades profesionales:



VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo




ANEXO I

1. Realizar operaciones técnicas en la producción primaria de la vid, participando en las actividades de manejo del viñedo, cosecha, acondicionamiento y transporte de uva, bajo supervisión técnica o profesional.
2. Colaborar en la planificación y ejecución de labores culturales vitícolas, incluyendo poda, riego, protección fitosanitaria, control de enfermedades y plagas, y manejo del suelo.
3. Intervenir técnicamente en procesos de vinificación, incluyendo la selección y preparación de la uva, fermentación, estabilización, crianza, conservación y fraccionamiento del vino, de acuerdo con protocolos establecidos y normativa vigente.
4. Realizar análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos durante las distintas etapas del proceso productivo, interpretar sus resultados y sugerir acciones de mejora o corrección.
5. Operar, controlar y mantener equipos, maquinarias e instalaciones utilizadas en los procesos vitivinícolas, siguiendo procedimientos técnicos y normas de seguridad e higiene.
6. Aplicar normas de calidad e inocuidad alimentaria, buenas prácticas agrícolas y de manufactura, así como criterios de trazabilidad, sustentabilidad ambiental y gestión responsable de residuos del proceso vitivinícola.
7. Colaborar en la gestión operativa de empresas vitivinícolas, participando en tareas administrativas, logísticas, de control de stock, documentación técnica, seguimiento de normativas y trazabilidad de productos.
8. Integrarse a equipos de trabajo técnico o profesional, aportando conocimientos específicos del ámbito vitivinícola y colaborando en actividades de mejora de procesos, innovación tecnológica y asistencia técnica.
9. Asumir el rol de técnico responsable, en los términos definidos por la Ley General de Vinos N° 14.878 y la legislación vigente en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), para establecimientos que así lo requieran, previa inscripción y matriculación en el Consejo Profesional correspondiente, cuando aplique.

5. ESTRUCTURA CURRICULAR

De acuerdo con la Ordenanza N° 075/2016-CS de la Universidad Nacional de Cuyo, y en cumplimiento de los lineamientos vigentes a nivel la definición de los espacios curriculares en el plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura se realiza bajo un enfoque curricular basado en competencias y con inclusión de créditos académicos.

Los principales criterios asumidos en el diseño del plan de estudios son los siguientes:



VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



- Enfoque por competencias, priorizando saberes integrados, contextualizados y aplicables.
- Incorporación del crédito académico como unidad de medida del trabajo del estudiante.
- Uso de entornos virtuales de aprendizaje en el desarrollo de los espacios curriculares.
- Inclusión de prácticas socioeducativas y prácticas de actividad física saludable como ejes de innovación para la formación integral de manera transversal.
- Incorporación obligatoria de una lengua extranjera

A partir de las ordenanzas 75/2016-C.S. modificada por la ordenanza 83/2021-C.S y para dar cumplimiento a los requisitos que la misma establece, se cumple con la inclusión de contenidos referidos a Virtualidad-TIC y las prácticas de actividad física saludable como contenidos transversales a todos los espacios curriculares. En sentido se trabajará mediante los siguientes descriptores buscando alcanzar los resultados del aprendizaje de modo transversal:

- Del mismo modo, la incorporación de espacios vinculados a las Prácticas de Actividad Física Saludable busca garantizar el desarrollo integral del estudiante, promoviendo la adquisición de hábitos y destrezas motrices que fortalezcan su bienestar físico, emocional y social. Estos contenidos transversales contribuyen a consolidar estilos de vida saludables y a potenciar habilidades interpersonales, en coherencia con una formación técnica que también contemple la salud y la calidad de vida como dimensiones clave del desempeño profesional.
- Virtualidad y TIC: un porcentaje de virtualidad de hasta 30% integra competencias digitales esenciales para el desempeño profesional actual, incluyendo el manejo de plataformas virtuales, gestión de la información técnica, trabajo colaborativo en red y aplicación de herramientas digitales al contexto productivo vitivinícola.

Para el caso de Las Prácticas Socioeducativas se constituyen como una estrategia formativa que promueve la vinculación activa del estudiantado con organizaciones del entorno territorial. Estas prácticas fomentan el diálogo entre saberes académicos y comunitarios, el aprendizaje situado y la construcción de ciudadanía crítica, desarrollando competencias relacionadas con el compromiso social, la empatía, la cooperación interdisciplinaria y el abordaje de problemáticas sociales en contextos reales. Las Prácticas serán desarrolladas dentro de los espacios curriculares Pasantía Vitícola y Pasantía Enológica.

La distribución curricular y la propuesta de enseñanza presentada a continuación toma en consideración las competencias enunciadas en el perfil del título y los logros de aprendizaje especificados para cada espacio curricular.

5.1. Ciclos y Bloques de Conocimiento

Para alcanzar el perfil de egreso propuesto, la estructura curricular de la *Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura* se organiza en tres ciclos formativos principales, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Ordenanza N.º 7/2016 del Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo.



VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO I

Ciclo General Básico

Este ciclo brinda una **formación general en ciencias básicas y tecnologías fundamentales**, necesarias para el posterior abordaje técnico-disciplinar. Aporta herramientas analíticas, lógico-matemáticas y de comprensión de los fenómenos naturales, así como habilidades iniciales en el manejo de instrumentos de laboratorio.

Espacios Curriculares:

- Matemática
- Química General e Inorgánica
- Biología
- Física
- Estadística
- Química Orgánica
- Química Biológica
- Química Analítica
- Informática
- Inglés

Ciclo Orientado

Este ciclo desarrolla las competencias disciplinares específicas del campo vitivinícola. Se organiza en tres tramos, según el grado de especialización y complejidad:

Formación Disciplinar Básica


Comprende saberes esenciales sobre los fundamentos biológicos, químicos, microbiológicos y tecnológicos que constituyen la base para entender los procesos vitícolas y enológicos.

Espacios Curriculares:

- Microbiología Enológica
- Viticultura I
- Enología I
- Procesos Unitarios Enológicos
- Gestión Integral de la Calidad

2 Formación Disciplinar Especializada

Incluye contenidos técnicos avanzados, tecnologías específicas de producción y transformación, normativas y herramientas de gestión orientadas a la actividad vitivinícola en contextos reales de producción.



VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



Espacios Curriculares:

- Viticultura II
- Viticultura III
- Enología II
- Enología III
- Enoquímica I
- Enoquímica II
- Gestión de Procesos Vitícolas y Enológicos I
- Gestión de Procesos Vitícolas y Enológicos II
- Industrialización de Bebidas Fermentadas
- Sistemas de Información Vitivinícola
- Análisis Sensorial

2.3 Formación Disciplinar Integrada

Incluye espacios curriculares orientados a la síntesis e integración de saberes, la vinculación con otros campos y el abordaje de problemas reales desde una perspectiva interdisciplinaria. También se incorpora la formación en tecnologías de gestión, control de calidad, normativa legal y sostenibilidad.

Este tramo se articula transversalmente con seminarios, análisis sensorial y con el uso de herramientas informáticas específicas del sector.

Ciclo Profesional

Este ciclo constituye el eje práctico del trayecto formativo, centrado en la aplicación de las competencias adquiridas en contextos productivos reales. Supone la inmersión del/la estudiante en el entorno profesional a través de actividades supervisadas.

Componentes del ciclo profesional:

- Pasantía Vitícola
- Pasantía Enológica

Este ciclo permite **consolidar la práctica profesional**, fomentar la autonomía en la toma de decisiones técnicas, articular teoría y práctica, y establecer vínculos activos con empresas e instituciones del sector.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ANEXO I**5.2 ORGANIZACIÓN CURRICULAR**

La organización curricular de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV) se estructura en función de las competencias establecidas en el perfil de egreso y de los resultados de aprendizaje definidos para cada espacio curricular, asegurando una estrecha coherencia entre los objetivos formativos, los contenidos abordados, las metodologías de enseñanza implementadas y los criterios de evaluación aplicados.

La propuesta pedagógica responde a un modelo centrado en el desarrollo de competencias profesionales vinculadas al sector vitivinícola, articulando saberes científicos, tecnológicos y prácticos con una fuerte orientación territorial. Esta estructura promueve el aprendizaje situado, el trabajo interdisciplinario y la formación integral de los/as estudiantes, mediante una trayectoria que progresa desde saberes básicos hacia espacios de aplicación profesional.

El plan contempla una formación de carácter presencial, con marcada orientación práctica y tecnológica, que integra teoría y práctica en contextos reales del sistema productivo vitivinícola, articulando de manera progresiva los saberes generales, disciplinares y profesionalizantes.

Sistema de créditos académicos

Para reflejar con precisión el esfuerzo académico global requerido en cada unidad curricular, se adopta el crédito académico como unidad de medida, según el criterio del Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU), estableciendo que:

$$\text{Créditos} = \frac{\text{Horas de interacción pedagógica} + (\text{Horas de interacción pedagógica} \times \text{Coeficiente})}{25}$$

La determinación de los créditos por espacio curricular se realiza tomando como base las horas de interacción pedagógica y aplicando un coeficiente fijo de ponderación del trabajo autónomo, asignado según el nivel de exigencia y la tributación del espacio al desarrollo de competencias del perfil de egreso. La fórmula utilizada es:


A partir de estas consideraciones, la fórmula aplicada para la obtención del número de créditos académicos es la siguiente:

Donde:

- Las horas de interacción pedagógica corresponden a las actividades presenciales o sincrónicas previstas en cada espacio curricular.
- El coeficiente representa el nivel de carga autónoma esperada (en esta carrera, se utilizan valores fijos: 1.5 y 2.0).
- El número 25 corresponde a la unidad de medida adoptada, que establece que 1 crédito equivale a 25 horas de trabajo total del estudiante.

Coeficientes de trabajo autónomo

En este plan de estudios se han adoptado exclusivamente dos valores de coeficiente, definidos de la siguiente manera:


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica
Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



- Coeficiente 1.5: corresponde a espacios curriculares de exigencia intermedia, en los que se espera una proporción significativa de trabajo autónomo, pero con menor complejidad relativa. Se aplica, por ejemplo, en espacios como *Gestión Integral de la Calidad* y en las *Pasantías supervisadas*.
- Coeficiente 2.0: reservado para espacios de alta exigencia, que demandan un volumen intensivo de trabajo autónomo. Este coeficiente se asigna a espacios de laboratorio, proyectos técnicos, actividades integradoras o de aplicación práctica en contexto, como *Enología*, *Viticultura* y *Microbiología Enológica*. Este valor predomina en la carrera, en consonancia con su perfil técnico y su orientación hacia el trabajo en campo y en bodega.

Este sistema de créditos, basado en coeficientes diferenciados, permite representar adecuadamente el esfuerzo formativo total, otorgando visibilidad tanto al tiempo de formación directa como al trabajo autónomo necesario para el logro de competencias. Asimismo, asegura una asignación proporcional, coherente con el diseño pedagógico y facilita la comparabilidad nacional e internacional del plan de estudios.

Dado que se trata de una carrera técnica universitaria, orientada al dominio de procesos productivos, tecnologías aplicadas y normas de calidad, esta estructura de carga horaria y créditos permite representar con mayor fidelidad el trabajo real y significativo que el/la estudiante desarrolla a lo largo de toda la carrera, tanto en el aula como en contextos productivos del sector vitivinícola.

	Año y Semestre	Espacio Curricular	Régimen	Formato	Carácter	Horas de Interacción Pedagógica	Horas de trabajo Autónomo del Estudiante	Horas Totales	Créditos (25h)	Coef.
Primer Semestre										
1	1°	Matemática	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	50	100	4	2,0
2	1°	Química General e Inorgánica	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	50	50	100	4	2,0
3	1°	Biología	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
4	1°	Física	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	50	100	4	2,0
Segundo Semestre										
5	1°	Procesos Unitarios Enológicos	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	50	100	4	2,0
6	1°	Gestión Integral de la Calidad	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
7	1°	Inges técnico	Presencial	Taller	Obl	50	50	100	4	2,0
8	1°	Química Orgánica	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
Primer Semestre										
9	2°	Química Biológica	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
10	2°	Microbiología Enológica	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
11	2°	Química Analítica	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
12	2°	Enoquímica I	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
13	2°	Viticultura I	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	50	100	4	2,0
Segundo Semestre										



ANEXO I

14	2°	Enología I	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
15	2°	Viticultura II	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	50	100	4	2,0
16	2°	Enoquímica II	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
17	2°	Estadística	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
18	2°	Pasantía Vitícola	Presencial	Práctica profesional supervisada	Obl	75	75	150	6	2,0
Primer Semestre										
16.	3°	Viticultura III	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
17.	3°	Enología II	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
23.	3°	Análisis Sensorial	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	50	25	75	3	1,5
19.	3°	Gestión de Procesos Vitícolas y Enológicos	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	75	75	150	6	2,0
Segundo Semestre										
18.	3°	Enología III	Presencial	Laboratorio-taller	Obl	75	75	150	6	2,0
22.	3°	Industrialización de Bebidas Fermentadas	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	25	75	3	1,5
24.	3°	Sistemas de Información Vitivinícola	Presencial	Teórico-aplicado	Obl	50	75	125	5	2,5
27.	3°	Pasantía Enológica	Presencial	Práctica profesional supervisada	Obl	100	50	150	6	1,5
Totales						1600	1400	3000	120	

Referencia: Obl. : Obligatoria

5.4. SISTEMA DE CORRELATIVIDADES

El sistema de correlatividades para la *Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura* será establecido mediante una reglamentación específica aprobada por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo.

Dicho sistema se fundamenta en criterios pedagógicos, disciplinares y organizativos, orientados a garantizar la adquisición progresiva, coherente y significativa de los saberes a lo largo de toda la trayectoria formativa. Las correlatividades se definen en función de:


VERÓNICA ELVA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



- Las competencias a desarrollar en cada espacio curricular.
- Los saberes previos necesarios para abordar contenidos más complejos.
- La integración horizontal (entre asignaturas del mismo nivel) y vertical (entre niveles formativos) del currículo.

Este diseño busca promover trayectorias formativas flexibles, que eviten obstáculos innecesarios para la permanencia y el egreso de los y las estudiantes, sin resignar la rigurosidad académica ni la calidad de la formación técnica.

Asimismo, se contempla que toda modificación futura en la disposición de correlatividades deberá implementarse mediante resolución del Consejo Directivo, respetando los principios de transparencia, gradualidad, pertinencia académica y resguardo de los derechos estudiantiles.

5.5. ALCANCES DE LOS ESPACIOS CURRICULARES

De acuerdo con la Ordenanza N.º 075/16-CS de la Universidad Nacional de Cuyo y en línea con el enfoque curricular por competencias adoptado por esta carrera, los espacios curriculares de la TUEV se estructuran a partir de:

- Resultados de Aprendizaje (RA): describen lo que el/la estudiante sabrá, comprenderá y será capaz de hacer al finalizar cada unidad curricular, integrando conocimientos, habilidades y actitudes relevantes para el campo profesional.
- Contenidos Mínimos: representan los saberes esenciales necesarios para alcanzar dichos resultados, expresados con claridad, pertinencia y foco en la práctica técnico-profesional.

La organización por resultados de aprendizaje permite focalizar el proceso formativo en las capacidades concretas que el/la estudiante necesita desarrollar para actuar con solvencia en contextos reales de producción vitivinícola.

Los contenidos mínimos, por su parte, se circunscriben intencionalmente a principios generales, fundamentos científicos y tecnológicos básicos, y saberes aplicados relevantes para una formación técnica universitaria de pregrado. Se prioriza una formación orientada al saber-hacer, vinculada a problemáticas del entorno productivo y a situaciones reales de desempeño.

A continuación, se presenta la tabla que sistematiza los Resultados de Aprendizaje y los Contenidos Mínimos correspondientes a cada espacio curricular del plan de estudios. Dado que se trata de una carrera de nivel pregrado, los contenidos se abordan desde un enfoque introductorio y aplicado, priorizando la adquisición de principios básicos, nociones fundamentales y herramientas esenciales que permitan al estudiante desenvolverse con solvencia en contextos técnicos y productivos. Esta formulación está orientada al desarrollo progresivo de competencias, en coherencia con el perfil de egreso definido para la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



ANEXO I

Espacio Curricular	Resultados de Aprendizaje	Contenidos Mínimos
Matemática	Comprende y aplica conceptos fundamentales de lógica matemática, funciones, derivadas e integrales para la resolución de problemas en contextos técnico-productivos.	Principios básicos de lógica simbólica. Combinatoria. Matrices y determinantes. Relaciones y funciones. Límites, derivadas, variación de funciones integrales. Nociones de ecuaciones diferenciales.
Química General e Inorgánica	Aplica principios y leyes de la química general e inorgánica para analizar sistemas materiales y procesos relacionados con la elaboración y calidad de productos vitivinícolas.	Principios básicos de sistemas materiales. Leyes gravimétricas y volumétricas. Teoría atómica. Uniones químicas. Estados de la materia. Soluciones. Termoquímica. Cinética química. Equilibrio químico. Electroquímica.
Biología	Reconoce la organización estructural y funcional de los organismos, con especial atención a las plantas superiores, su reproducción y fisiología, como base para comprender los sistemas biológicos en viticultura.	Nociones elementales sobre Célula. Genética. Metabolismo. División celular. Fisiología vegetal. Taxonomía. Ecología básica. Organización vegetal y biología reproductiva.
Física	Interpreta fenómenos físicos relevantes en procesos enológicos y agroindustriales, aplicando principios	Introducción a: Mecánica. Termodinámica. Electromagnetismo.
	de mecánica, termodinámica, electromagnetismo y ondas.	Ondas. Conservación de energía. Movimiento. Óptica.
Microbiología Enológica	Identifica y caracteriza microorganismos de interés enológico, comprendiendo su papel en los procesos fermentativos y su control en la producción de vinos.	Nociones elementales sobre Levaduras y bacterias en enología. Metabolismo microbiano. Fermentación alcohólica y maloláctica. Técnicas microbiológicas aplicadas al vino.
Química Orgánica	Comprende y aplica conceptos fundamentales de la química orgánica necesarios para interpretar reacciones y compuestos presentes en productos vitivinícolas.	Nociones elementales sobre Estructura del átomo de carbono. Nomenclatura. Hidrocarburos. Alcoholes. Aldehídos y cetonas. Ácidos. Aminas. Heterociclos.
Química Biológica	Aplica principios de bioquímica al análisis de procesos metabólicos implicados en la fermentación, maduración y conservación de productos enológicos.	Nociones elementales sobre Glúcidos. Aminoácidos. Proteínas. Lípidos. Enzimas. Coenzimas. Vitaminas. Bioenergética. Glicólisis. Ciclo de Krebs. Fermentaciones.
Estadística	Utiliza herramientas estadísticas básicas para la toma de decisiones y control de calidad en procesos vitivinícolas.	Bases conceptuales para el estudio de Estadística descriptiva. Inferencial. Regresión. Correlación. Muestreo. Control de calidad.



Química Analítica	Emplea técnicas analíticas clásicas e instrumentales para el control y la evaluación de compuestos en procesos enológicos.	Bases conceptuales para el estudio de Equilibrios químicos. Métodos cualitativos y cuantitativos. Técnicas espectrofotométricas, electroquímicas y cromatográficas.
Viticultura I	Reconoce la fisiología y morfología de la vid, interpretando su relación con el ambiente y la producción vitícola.	Reconocimiento de conceptos claves vinculados a Morfología de la vid. Fisiología del crecimiento y reproducción. Clima y relaciones hídricas. Portainjertos. Genética vitícola.
Enología I	Aplica conocimientos sobre la transformación de la uva en vino, reconociendo las operaciones previas y principales procesos de vinificación.	Bases conceptuales para el estudio de Composición del mosto. Equipos y antisépticos. Fenómenos prefermentativos. Vinificación en tinto, blanco, rosado y especial.
Procesos Unitarios Enológicos	Interpreta y aplica principios de transporte, balances y transferencia de masa y energía en procesos enológicos.	Reconocimiento de conceptos claves vinculados a Balances. Movimiento de fluidos. Tecnologías térmicas. Separación. Destilación. Evaporación. Mezcla y decantación.
Gestión Integral de la Calidad	Implementa herramientas y normativas de calidad en procesos productivos vitivinícolas, promoviendo la mejora continua.	Componentes básicos y su aplicación en Buenas prácticas agrícolas y enológicas. HACCP. ISO 9000-2000. Sistemas de gestión ambiental y seguridad ocupacional.
Viticultura II	Aplica técnicas de conducción, poda, manejo del riego y labores culturales para el desarrollo productivo del viñedo.	Fundamentos teóricos y prácticos de Sistemas de conducción. Poda. Riego. Reguladores. Labores culturales. Manejo hídrico y tipos de suelo.
Enoquímica I	Realiza análisis clásicos para el control de calidad de mostos y vinos, comprendiendo su relación con normas técnicas.	Fundamentos teóricos y prácticos de Densidad. Alcoholes. Acidez. pH. Glúcidos. SO ₂ . Precipitaciones. Sustancias minerales.
Viticultura III	Aplica criterios técnicos para la planificación vitícola y el manejo avanzado del viñedo, integrando ampelografía, sanidad, cosecha y sustentabilidad.	Fundamentos teóricos y prácticos de Ampelografía. Sanidad vegetal. Manejo integrado de plagas. Cosecha. Tecnología de cultivo. Sustentabilidad vitícola.
Enología II	Opera procesos de vinificación secundaria, clarificación, estabilización y crianza, valorando la influencia de cada etapa en la calidad del producto final.	Fundamentos teóricos y prácticos de Clarificación. Estabilización. Crianza. Almacenamiento. Embotellado. Control del oxígeno. Limpieza. Correcciones tecnológicas.
Enología III	Interviene en la producción de vinos especiales y espumantes, aplicando normas y técnicas de vinificación diferencial y elaboración de derivados.	Fundamentos teóricos y prácticos de Vinos espumantes. Vinos especiales. Aromáticos. Vinos licorosos. Vinos sin alcohol. Legislación y normas internacionales.



ANEXO I

Gestión de Procesos Vitícolas y Enológicos I	Participa en la gestión operativa del viñedo y de la bodega, aplicando criterios técnicos y organizacionales. Aplica herramientas de control de procesos, gestión de costos y mejora continua en establecimientos vitivinícolas..	Componentes básicos y su aplicación en Planificación operativa. Logística. Control de insumos. Documentación técnica. Trazabilidad productiva. Indicadores de gestión. Costos. Sistemas integrados. Mejora continua. Análisis de procesos productivos.
Estadística	Aplica herramientas estadísticas básicas para analizar datos y tomar decisiones en procesos vitivinícolas.	Introducción a: Estadística descriptiva. Probabilidad. Distribuciones. Muestreo. Inferencia. Regresión. Control de calidad.
Enoquímica II	Interpreta resultados de análisis instrumentales aplicados a la evaluación de la calidad de los vinos y su evolución.	Reconocimiento de conceptos claves vinculados a Cromatografía. Espectrofotometría. Compuestos fenólicos. Polifenoles. Antioxidantes. Sulfitado y oxidación.
Industrialización de Bebidas Fermentadas	Comprende los procesos de elaboración de bebidas fermentadas distintas al vino, valorando sus requerimientos tecnológicos y normativos.	Reconocimiento de conceptos claves vinculados a Elaboración de cerveza, sidra, kombucha y otras fermentadas. Tecnologías de producción. Legislación específica.
Análisis Sensorial	Aplica técnicas de análisis sensorial para evaluar la calidad organoléptica de productos vitivinícolas y otras bebidas fermentadas.	Aspectos esenciales de Percepción sensorial. Métodos descriptivos. Degustación dirigida. Defectos y atributos positivos. Paneles de cata.
Sistemas de Información Vitivinícola	Utiliza herramientas informáticas específicas para la gestión de información en la producción vitivinícola.	Aspectos esenciales de Sistemas de registro. Software de trazabilidad. Bases de datos. Reportes. Análisis de información técnica y económica.
Pasantía Vitícola	Aplica técnicas vitícolas en contextos reales, articulando conocimientos académicos con prácticas productivas. Reconoce la dinámica socioproductiva del entorno rural y los actores involucrados.	Fundamentos teóricos y prácticos de Actividades en campo. Poda, riego, sanidad, cosecha. Registro de prácticas. Observación del entorno territorial y relaciones laborales. Identificación de problemáticas sociocomunitarias. Informe técnico con análisis crítico de la experiencia.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



Pasantía Enológica	<p>Desarrolla habilidades técnicas en procesos de bodega, reconociendo procedimientos, controles y dinámicas organizacionales.</p> <p>Comprende la organización y dinámica laboral de la bodega y su vínculo con el territorio.</p> <p>Reflexiona críticamente sobre su experiencia desde una perspectiva técnica y social</p>	<p>Vinificación, fermentación, clarificación, filtrado, fraccionamiento. Protocolos de seguridad e higiene.</p> <p>Observación de rutinas y relaciones laborales.</p> <p>- Reconocimiento de actores sociales del entorno enológico.</p> <p>Informe técnico reflexivo con integración de aprendizajes técnicos y comunitarios.</p>
Inglés Técnico	<p>Comprender textos técnicos básicos en inglés vinculados al sector minero.</p>	<p>Fundamentos teóricos y prácticos de Lectura comprensiva. Vocabulario técnico inicial. Glosarios temáticos. Traducción de textos simples.</p>

6. Propuesta de Enseñanza y Aprendizaje

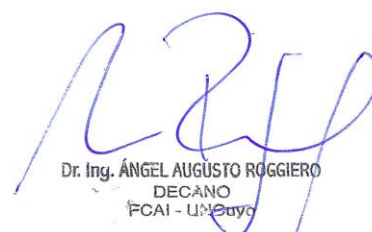
La propuesta pedagógica de la *Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura* responde a los principios del **Enfoque Curricular Basado en Competencias** y a una concepción de la educación centrada en el/la estudiante como protagonista de su aprendizaje.

Las prácticas educativas están orientadas al **desarrollo integral de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores**, promoviendo la integración de saberes y la resolución de problemas en contextos reales, con criterios de calidad, eficiencia, sostenibilidad y compromiso social. Se apunta a la formación de personas perseverantes, responsables, flexibles, autónomas, con capacidad de iniciativa, motivación intrínseca y disposición al trabajo en equipo.

El diseño de estrategias de enseñanza busca **respetar la complejidad de los saberes a desarrollar, las trayectorias individuales y los formatos de los distintos espacios curriculares**, garantizando experiencias de aprendizaje significativas y progresivas.

- En los espacios **teóricos y teórico-aplicados**, se privilegiará la elaboración y procesamiento activo del conocimiento a partir de situaciones problematizadoras, que incluyan lecturas críticas, búsqueda y análisis de información, debates conceptuales, resolución de interrogantes, prácticas de escritura académica, exposiciones y coloquios.
- En los **talleres, laboratorios y espacios de trabajo por proyecto**, se priorizarán metodologías activas que propicien el "aprender haciendo", tales como estudios de caso, resolución de problemas, formulación y simulación de procesos, trabajo colaborativo y prácticas en laboratorio y campo.
- Se promoverá el uso reflexivo y crítico de **entornos virtuales de enseñanza-aprendizaje**, no solo como soporte informativo y administrativo, sino como espacios para la interacción pedagógica, la construcción colectiva de saberes y el acompañamiento formativo.


VERÓNICA ELVA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ANEXO I

La **integración permanente entre teoría y práctica** será un principio rector, especialmente a través de actividades en laboratorio, planta piloto y campo, que permitirán desarrollar habilidades científicas, manejo técnico de materiales e instrumentos, formulación y validación de hipótesis, análisis crítico de resultados, y aplicación de normas de seguridad e higiene bajo criterios de sostenibilidad ambiental.

El contacto directo con los escenarios productivos regionales —viñedos, bodegas, laboratorios y espacios de innovación— será parte esencial del trayecto formativo, fortaleciendo la pertinencia profesional y territorial de la formación.

7. Propuesta de Evaluación de los Aprendizajes

La evaluación de los aprendizajes en la TUEV se concibe como **parte constitutiva del proceso de enseñanza**, orientada tanto a valorar los avances del estudiante como a retroalimentar y mejorar las propuestas didácticas.

En línea con el enfoque por competencias, se implementarán **estrategias e instrumentos variados**, adecuados al formato y objetivos de cada espacio curricular, que permitan valorar el desarrollo efectivo de saberes y capacidades en contextos auténticos. Se buscará garantizar la coherencia entre lo que se enseña, lo que se aprende y lo que se evalúa.

La evaluación tendrá una función **formativa, diagnóstica y sumativa**, respetando los tiempos de aprendizaje, favoreciendo el seguimiento personalizado, y brindando oportunidades de recuperación, reflexión y mejora.

Los dispositivos de evaluación incluirán, entre otros: rúbricas, portafolios, resolución de problemas, prácticas experimentales, análisis de casos, trabajos integradores, exámenes escritos y orales, actividades colaborativas y producción de informes técnicos. En los espacios de pasantía se evaluará tanto el desempeño técnico como las actitudes profesionales, la autonomía y la capacidad de adaptación al entorno laboral.

Asimismo, la carrera contará con una **Comisión de Seguimiento, Evaluación y Adecuación Curricular**, que actuará como órgano colegiado asesor de la Secretaría Académica, velando por la coherencia, pertinencia y actualización continua de la propuesta formativa. Esta comisión promoverá instancias de diálogo y articulación entre docentes, estudiantes, egresados/as y referentes del sector productivo.

8. ASPECTOS VINCULADOS AL DESARROLLO DE LA CARRERA

El desarrollo de la carrera se sustenta en la **participación activa de un equipo docente calificado**, comprometido con la formación técnica universitaria, la innovación pedagógica y la vinculación con el medio.

Los/as docentes de la TUEV participarán en **instancias de capacitación y perfeccionamiento institucional**, asegurando así la actualización permanente del enfoque formativo y el uso de metodologías activas acordes al perfil de egreso.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica
Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo



Para lograr los objetivos propuestos, se garantizará una **masa crítica de docentes con formación específica**, experiencia profesional en el ámbito vitivinícola, y participación en proyectos de investigación, desarrollo y extensión. Se fomentará la presentación de proyectos interdisciplinarios, la generación de seminarios vinculados a la innovación en el sector y la articulación con otras unidades académicas y organismos públicos y privados.

La Facultad dispondrá de **laboratorios, planta piloto y entornos productivos adecuados para la enseñanza técnica**, asegurando así la formación práctica intensiva que requiere esta tecnicatura. Asimismo, se promoverán convenios con empresas, cooperativas y organismos de control, para garantizar prácticas profesionales y pasantías de calidad.

Todo el cuerpo docente será designado por concurso público de antecedentes y oposición, conforme a la normativa vigente en la Universidad Nacional de Cuyo y en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria. El financiamiento de la planta docente se encuentra garantizado mediante el presupuesto ordinario institucional.

9. MATRIZ DE TRIBUTACIÓN

La matriz de tributación constituye una herramienta pedagógica central para el seguimiento y evaluación interna de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura (TUEV). Permite visualizar de manera articulada y dinámica cómo cada uno de los espacios curriculares del plan de estudios contribuye al desarrollo de las competencias de egreso definidas en el perfil profesional.

En una tabla de doble entrada, se presentan los espacios curriculares en las filas y las competencias de egreso (generales y específicas) en las columnas. En cada cruce, se indica el nivel de desarrollo de la competencia esperada al acreditar el espacio, con la siguiente escala: I (Inicial), M (Medio), A (Alto), o '—' cuando no se contribuye de forma directa.

Esta matriz permite identificar en qué espacios curriculares se trabaja cada competencia, asegurando así su desarrollo progresivo a lo largo de toda la carrera. Se utiliza como insumo clave para la planificación didáctica, la elaboración de programas y la toma de decisiones curriculares.

El análisis de la matriz permite verificar que todas las competencias previstas en el perfil de egreso están cubiertas por al menos un espacio curricular, y que los niveles de complejidad se distribuyen de manera escalonada entre los tres años de cursado. De este modo, se garantiza una formación técnica integral, pertinente y coherente con los objetivos propuestos.

Esta herramienta se complementa con los programas analíticos de las asignaturas y con el sistema de evaluación de competencias, proporcionando una visión transversal y operativa del plan de estudios.

N°	G 1	G 2	G 3	G 4	G 5	G 6	G 7	E 1	E 2	E 3	E 4	E 5	E 6	E 7	E 8	C E - G 2	C E - G 4	C E - G 7	C E - E 1	C E - E 7	C E - E 5	C E - E 8	C E - G 1	C E - G 3	C E - G 6	C E - E 2	C E - E 3	C E - E 4	C E - E 6	C E - G 5
1	—	M	M	—	—	—	M	—	—	—	—	M	M	M	—	I	M	I	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	—	—	—	—	M	M	M	M	—	—	M	—	M	—	—	M	I	I	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	M	—	—	M	—	—	M	—	—	—	—	M	M	—	M	—	—	—	—	—	—	—	I	I	I	M	I	I	A	A
12	—	—	M	—	M	—	M	—	—	M	—	—	M	M	—	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	M	—	M	—



ANEXO I

13	M	—	M	—	—	M	—	M	—	—	—	—	M	—	M	—	—	—	—	—	I	—	—	—	M	—	—	—	M	—
14	—	—	M	—	—	M	M	—	M	M	—	—	—	M	—	M	M	—	M	I	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	M	—	—	M	—	—	M	—	—	—	M	M	—	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	M	M	—	I	—
16	M	—	—	—	M	M	—	—	M	—	—	M	M	—	—	A	—	M	A	M	M	M	—	—	—	M	—	A	—	A
17	M	M	—	M	—	—	—	—	M	—	—	M	M	—	—	M	—	—	—	M	I	—	—	M	—	M	—	M	—	—
18	M	—	—	—	M	—	M	—	—	—	—	M	M	—	M	A	—	—	—	—	M	—	—	—	M	A	—	—	I	—
19	—	—	M	M	M	—	—	—	—	—	M	M	M	—	—	—	—	—	—	I	—	—	—	—	M	—	—	A	M	—
20	M	—	—	M	—	M	—	—	—	—	—	M	—	M	M	—	I	—	—	—	—	—	—	—	—	I	I	—	—	—
21	—	—	M	M	—	—	M	—	—	—	—	M	—	M	M	—	—	A	A	A	A	—	—	—	—	—	A	A	—	M
23	—	—	M	M	M	—	—	M	M	—	—	—	—	M	—	A	A	A	A	—	—	—	M	—	—	—	M	—	I	A
24	—	—	—	M	M	—	M	M	—	—	—	M	M	—	—	—	A	A	A	A	—	I	—	—	—	—	—	—	M	M
25	—	M	M	M	—	—	—	—	—	—	M	—	M	M	—	—	I	—	—	—	—	—	I	—	—	—	—	—	I	I
26	—	—	—	M	—	M	M	M	—	—	M	—	—	—	M	M	—	—	A	A	—	—	—	—	A	—	—	—	—	—
27	—	M	—	M	—	M	—	—	—	M	M	—	—	—	M	—	—	—	—	A	—	—	—	M	A	A	—	A	—	—
3	—	—	M	M	—	—	M	M	—	—	—	M	M	—	—	—	I	—	I	—	—	—	—	—	—	A	A	A	A	A
4	M	—	—	M	M	—	—	—	—	—	M	—	M	—	M	I	—	—	—	—	—	—	—	—	—	A	A	A	A	A
6	M	—	—	—	—	M	M	—	—	—	M	M	—	M	—	—	—	—	—	—	I	—	—	—	—	A	A	A	A	A
7	—	M	—	M	M	—	—	M	—	—	M	—	M	—	—	—	I	—	A	A	A	A	—	—	—	A	A	A	A	A
8	—	M	—	—	M	—	M	—	M	M	M	—	—	—	—	M	—	—	A	A	A	A	—	—	—	A	A	A	A	A
9	—	—	M	M	—	M	—	M	—	—	—	—	—	M	M	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	M	M	—	I

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaria Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCuyo