



MENDOZA, - 5 DIC 2013

VISTO:

El Expediente REC:0003810/2011, donde la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria somete a consideración y ratificación de este Cuerpo la Ordenanza N° 004/2013-C.D., referida a la modificación parcial del Plan de Estudios de la Carrera de "Licenciatura en Enología – Ciclo de Licenciatura", aprobado por Ordenanza N° 64/2010-C.S., y

CONSIDERANDO:

Que la creación de la referida Carrera fue aprobada por Resolución N° 63/2010-C.S.

Que esta nueva presentación surge como resultado de haberse detectado, por parte de la Dirección Nacional de Gestión Universitaria del Ministerio de Educación, aspectos referidos a: incongruencia entre los contenidos propuestos, listado de materias y alcances fijados; a las condiciones de ingreso y carga horaria de la carrera y a algunos de los alcances del título que se superponen con actividades profesionales reservadas a carreras comprendidas en el Artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24521.

Que, si bien la Ordenanza N° 63/2010-C.S. crea la Carrera "Licenciatura en Enología – Ciclo de Licenciatura", la Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, teniendo en cuenta la Disposición N° 1/2010 de la Dirección Nacional de Dirección Universitaria (DNGU) y el DOCUS N° 1: Las Carreras de Ciclos de Complementación Curricular de la DNGU, evaluó las sugerencias recibidas y procedió a efectuar las modificaciones correspondientes entre las que se cuenta la nueva denominación por la de "Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología".

Por ello, atento a lo expuesto, lo establecido en el Artículo 20, Inciso 14) del Estatuto Universitario, lo informado por Secretaría Académica del Rectorado, lo dictaminado por la Comisión de Docencia y Concursos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión del 27 de noviembre de 2013,

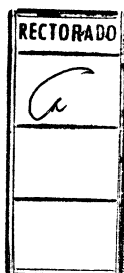
EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
ORDENA:

ARTÍCULO 1°.- Ratificar la Ordenanza N° 004/2013-C.D. de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, referida al nuevo Plan de Estudios de la Carrera "Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología", que como Anexo I con TREINTA (30) hojas forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 2°.- Entiéndase: Carrera "Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología", equivalente con: "Licenciatura en Enología – Ciclo de Licenciatura", como fuera creada por Resolución N° 63/2010-C.S.

ARTÍCULO 3°.- Derogar la Ordenanza N° 64/2010-C.S.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese e insértese en el libro de ordenanzas del Consejo Superior.



Prof. Claudia Hilda PAPANINI
Secretaria Académica
Universidad Nacional de Cuyo

Prof. Ing. Agr. José Guillermo RODRÍGUEZ
Vicerrector a/c del Rectorado
Universidad Nacional de Cuyo

ORDENANZA N° 88

bt
modi3810(planes)

ANEXO I

-1-



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**Ciencias Aplicadas
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

SAN RAFAEL, 21 OCT 2013

VISTO:

El Expediente REC 3810/2011 por el cual se tramita el reconocimiento oficial del Título Licenciado en Enología – Ciclo Licenciatura, y

CONSIDERANDO:

Que el Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo emitió las Ordenanzas N° 63/10 y 64/10 sobre creación de la carrera Licenciatura en Enología - Ciclo de Licenciatura y ratificación de Plan de Estudios respectivo.

Que el 02 de mayo de 2011 la Dirección Nacional de Gestión Universitaria que corre agregado en el expediente en fojas 20, 21 y 22 realizó observaciones referidas a: incongruencia entre contenidos propuestos, listados de materias y alcance fijados; a las condiciones de ingreso y carga horaria de la carrera. Así mismo señaló que algunos de los Alcances del Título Licenciado en Enología – Ciclo Licenciatura se superponen con actividades profesionales reservadas a carreras comprendidas en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24521.

Que Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, teniendo en cuenta la Disposición N° 01/2010 de la Dirección Nacional de Dirección Universitaria (DNGU) y el DOCUS N° 1: Las Carreras de Ciclos de Complementación Curricular de la (DNGU), evaluó las sugerencias recibidas y procedió a efectuar las modificaciones correspondientes a los alcances de título, para lograr la congruencia entre contenidos propuestos, listados de materias y alcance fijados; aspa también como modificaciones en las condiciones de ingreso y carga horaria de la carrera.

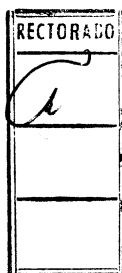
Que, la referida Secretaría evaluó las sugerencias recibidas y procedió a efectuar las modificaciones correspondientes a los alcances del título, para lograr la congruencia entre contenidos propuestos, listados de materias y alcance fijados. También, se realizaron, modificaciones en las condiciones de ingreso y carga horaria de la carrera.

Exp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO

Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88

ANEXO I

-2-



► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Que la nueva propuesta incluye los fundamentos, objetivos, condiciones básicas de ingreso, alcances y perfil del título, organización y estructura curricular, la distribución y articulación según título, financiamiento y seguimiento del plan.

Que el Anexo hace una descripción del alcance de los espacios curriculares, establecido por descriptores y cuyos formatos se adaptan a la tipificación establecida mediante la Ordenanza N° 39/2007-C.S.

Por ello, atento a lo expuesto, lo dictaminado por las Comisiones de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 8 de octubre de 2013,

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

ARTÍCULO 1°.- Aprobar la propuesta de Plan de Estudios de la carrera CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR DE LICENCIATURA EN ENOLOGÍA que, como Anexo I con VEINTIOCHO (28) hojas forma parte de la presente norma.

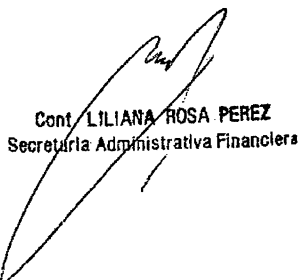
ARTÍCULO 2°.- Proponer al Consejo Superior la ratificación del Plan de Estudios y creación de la carrera CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR DE LICENCIATURA EN ENOLOGÍA.

ARTÍCULO 3°.- Derogar la Ordenanza N° 02/2010-C.D.

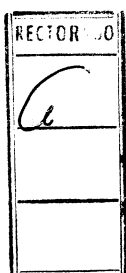
ARTÍCULO 4°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 004


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATHISTON
DECANO



Ord. N° 88





UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

ANEXO I

CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR
LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

1. FUNDAMENTOS

El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología propone brindar una alternativa de formación superior universitaria a aquellos egresados que posean un título reconocido oficialmente, de Instituciones de Educación Superior no Universitarias o Universitarias cuya formación de base sea afín a la Enología.

El modo actual de producir vinos que deben competir en mercados internacionales, lleva a los productores a incorporar un alto grado de tecnificación en sus procesos.


La incorporación de tecnología requiere de recursos humanos formados, no obstante resulta muy difícil arraigar profesionales de otros puntos geográficos.

El presente plan de estudios ha sido desarrollado teniendo en cuenta la necesidad de la región de formar profesionales para el desarrollo de sus actividades en la industria del vino y sus derivados, a los efectos de responder a los requerimientos de las industrias de la zona.

Se asume que el Ciclo de Complementación Curricular propuesto de aproximadamente dos años y medio exige condiciones especiales de ingreso destinadas a postulantes con títulos de nivel superior expedidos por Institutos Superiores Universitarios, de Educación Superior o títulos universitarios de pregrado de afinidad disciplinar.

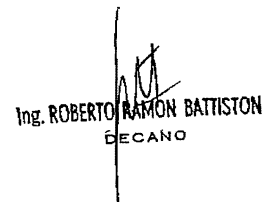
La formación que certifica el título del ciclo está destinada a completar y complementar la formación obtenida con anterioridad y constituye una respuesta a una demanda social por mayores niveles de formación en el área de la Enología.

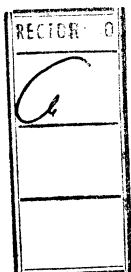
Por ello, esta carrera se constituye en una posibilidad cierta de obtener un título de grado universitario de Licenciatura (LEY DE EDUCACIÓN SUPERIOR N° 24.521-LES-, art. 40) para aquellos que necesitan mejorar sus credenciales en mercados laborales cada vez más exigentes; como carrera que complementa una formación previa se constituye, en todo momento, en una alternativa que permite mejorar los conocimientos y competencias que posee una persona.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO

ORDENANZA N° 004


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

RECTOR


Ord. N° 88





ANEXO I

-4-



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



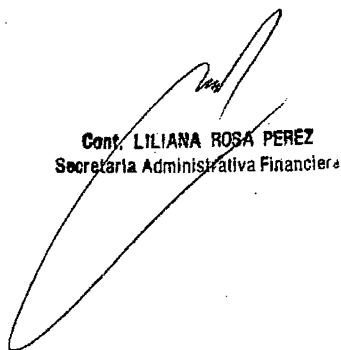
FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

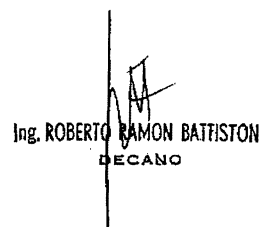
► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología está destinado a completar y complementar la formación obtenida con anterioridad en actividades relativas a los métodos y técnicas de la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid y el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, colabora en las técnicas de cultivo de viñedo que permitan obtener uvas de calidad y la realización de aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación propias del campo de la viticultura y de la enología.

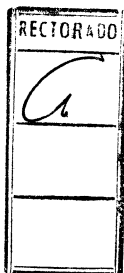
La justificación de esta nueva oferta educativa surge de la evaluación de entrevistas a representantes calificados de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, empresarios del medio, egresados, profesionales del Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.N.V.) y de la demanda insatisfecha de profesionales del sector vitivinícola que respondan a la transformación del mismo.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROUGIERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera

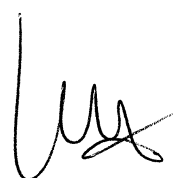

Ing. ROBERTO RAMON BATHISTON
DECANO

ORDENANZA Nº 004



Ord. Nº 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

2. PRESENTACIÓN SINTÉTICA DE LA CARRERA

A. Universidad:	<i>Universidad Nacional de Cuyo</i>
B. Unidad Académica:	<i>Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria</i>
C. Nombre de la Carrera:	<i>Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología</i>
D. Título de egreso	<i>Licenciado/a en Enología</i>
E. Nivel de Formación:	<i>Universitario de Grado</i>
F. Modalidad	<i>Presencial</i>
G. Carácter:	<i>Permanente</i>
H. Carga horaria total	<i>1545 horas</i>
I. Duración:	<i>Dos años y medio (CINCO - 5 - semestres)</i>

3. PERFIL DEL TÍTULO

El egresado de la carrera Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología será un profesional capacitado para desarrollar las siguientes actividades:

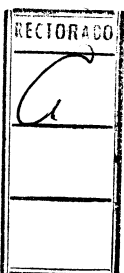
1. Dirección y asesoramiento técnico de las bodegas de elaboración de vinos, así como de las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines.
2. Dirección de la elaboración de los distintos tipos de vinos y será responsable técnico de todo el proceso (desde la elección del tipo de viña a plantar hasta la comercialización del producto final).
3. Gestión y control de la calidad del vino y productos derivados y afines. Análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

4. Dirección y realización de investigaciones, ensayos precisos en el sector vitivinícola y colaboración técnica con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.
5. Labores de asesoramiento y realización de informes técnicos y económicos.

El título de Licenciado/a en Enología posee un perfil orientado al desempeño profesional en los siguientes sectores:

1. Sector privado: bodegas de elaboración de vinos e industrias afines, así como en empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.
2. Ejercicio libre de la profesión: elaboración de vinos y derivados. Controles analíticos de bodegas y de la calidad en las vendimias. Asesoramiento en bodegas y en complementos del vino, corchos, tapones, barricas, etc. Establecimiento y seguimiento de plantaciones vitícolas.
3. Administración pública: personal funcionario o laboral de los cuerpos técnicos en todo tipo de administraciones públicas: Unión Europea, estatal, autonómica y local.
4. Investigación, desarrollo e innovación: investigación e innovación en el campo de la viticultura y de la enología, así como la investigación en centros públicos y privados y en departamentos de I+D+I de empresas relacionada con el sector.

4. ALCANCES DEL TÍTULO

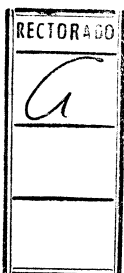
1. Ser el responsable técnico de industrias dedicadas a la actividad enológica.
2. Integrar el personal técnico profesional de organismos públicos y privados dedicados a la actividad enológica.
3. Realizar controles de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados propios de la industria enológica.
4. Actuar como asesor y consultor de la industria enológica.
5. Intervenir en el diseño, la programación y la dirección de planes de elaboración de productos enológicos.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PÉREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMÓN BATHISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

6. Ser parte del gerenciamiento de los procesos productivos propios de la industria enológica desde la producción primaria hasta la comercialización del producto terminado.
7. Participar en la realización de estudios relativos a sistemas de gestión de de calidad, higiene y saneamiento en el ámbito de la industria enológica.
8. Integrar equipos de trabajo para investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de productos de la industria enológica.
9. Contribuir en la interpretación y aplicación de las normas legales vigentes de la Legislación Vitivinícola (Ley 14878 y Normas Complementarias) y del Código Alimentario Argentino vinculadas con la industria enológica en el ámbito provincial, regional, nacional e internacional.
10. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos, contemplados en la legislación vigente inversión en el campo de la industria enológica.

5. REQUISITOS DE INGRESO

El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología está destinado a egresados de Instituciones de Educación Superior no Universitarias o Universitarias cuya formación de base sea afín a la Enología y con una duración no menor a 1.200 (mil doscientas) horas.

Para considerar la heterogeneidad de los aspirantes se han construido criterios de admisión a fin de igualar los puntos de partida de los alumnos.

Para iniciar el Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, los aspirantes deberán haber cumplimentado, a la fecha de iniciación de las clases, los siguientes requisitos:

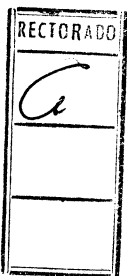
- a) Poseer título de Educación Superior reconocido oficialmente cuya formación de base sea afín a la Enología.
- b) Poseer aptitud psicofísica para cursar estudios Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología.
- c) El ingreso al Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología será diferenciado de acuerdo al título de base que presenten los aspirantes, a saber:

Esp/Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO

Ing. ROBERTO RAMON BATHISTON
DECANO

Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88

ANEXO I

-8-



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

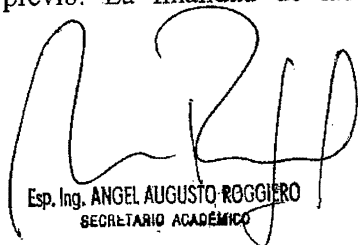
1° - El egresado con el título de Técnico Universitario en Enología y Viticultura ó Técnico Universitario en Enología, con una formación de 2000 horas o más, ingresará al Ciclo de Licenciatura en forma directa.

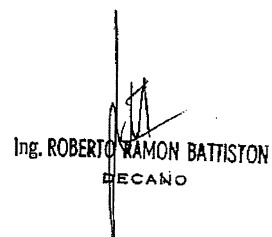
2° - Los egresados con título Técnico Superior no Universitario, con una formación inferior a 2000 horas podrán acreditar equivalencias por los estudios previos y cursar y aprobar las obligaciones curriculares que disponga el Consejo Directivo.


d) La admisión de los aspirantes estará a cargo de un Comité especial de Licenciatura, designado por el Consejo Directivo, que tendrá a su cargo la consideración de los antecedentes de los aspirantes y resolverá sobre la acreditación de estudios previos.

Características del Título	Horas reloj acreditadas por título de base	Obligaciones Complementarias (hors reloj)	Horas reloj a cursar en el CCC de Licenciatura en Enología	Total de horas
Título Terciario de 2 años de duración - Técnico en Enología y Viticultura / Técnico en Enología	1200	800	1545	3545
Título Terciario de 2 ½ años de duración años - Técnico en Enología y Viticultura / Técnico en Enología	1500	500	1545	3545
Título Universitario de 2 ½ o más años de duración años (Técnico Universitario en Enología y Viticultura / Técnico Universitario en Enología)	2000	-	1545	3545

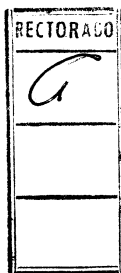
En los casos en que la formación previa de los aspirantes sea de carreras que otorguen Título Terciario de 2 años de duración ó Título Terciario de 2 ½ años de duración años, deberá ser completada con contenidos y carga horaria determinada en el cuadro anterior, Obligaciones Complementarias, que será mayor mientras menor sea el tiempo de cursado previo. La finalidad de las Obligaciones Complementarias es lograr un proceso de


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECAÑO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

nivelación de los conocimientos básicos imprescindibles para poder cursar los espacios curriculares correspondientes al Ciclo. Son contenidos que abarcan temas de matemática, física, química, biología, ampelografía, viticultura, procesos enológicos y análisis sensorial.

Estas Obligaciones Complementarias de formación académica funcionan como un prerrequisito: deben ser aprobadas antes de cursar las asignaturas específicas del Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología. Sus contenidos se brindarán a través de cursos y/o talleres específicos, en el lugar donde se dicte el Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología.

6. OBJETIVOS DE LA CARRERA


1. Aportar los conocimientos científicos y técnicos sobre el cultivo de viñedos, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, además de un riguroso análisis de los productos elaborados, de su almacenaje, de su gestión y conservación.
2. Fomentar a lo largo de la carrera el compromiso con la realidad social, nacional y regional, capaces de identificar e interpretar problemas inherentes a la especialidad a fin de brindar un servicio de calidad acorde con las necesidades del sector vitivinícola.
3. Brindar los fundamentos teóricos, técnicos y metodológicos necesarios para resolver problemas profesionales relacionados con la Enología.
4. Fomentar el desarrollo de proyectos de investigación en el campo de la Enología.
5. Promover en los graduados un aprendizaje continuo que tienda al perfeccionamiento y a la actualización de los conocimientos que sustentan su quehacer profesional.

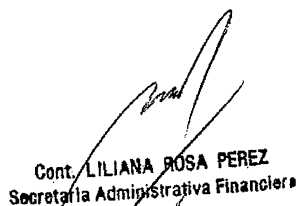
7. ORGANIZACIÓN CURRICULAR

a) Características Generales

El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología se ha elaborado por Campos de Formación, a saber: Básico, Específico y Complementario.

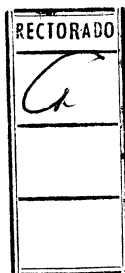
Los espacios curriculares de este ciclo de licenciatura se encuentran distribuidos en semestres. El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología se


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88





ANEXO I

-10-



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

desarrolla durante (2 ½) Dos años y medio - (5) CINCO semestres-

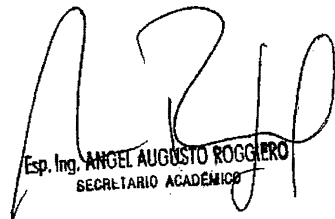
Del total de las mil quinientas cuarenta y cinco (1545) horas reloj previstas para el ciclo de Licenciatura, el 100 % se distribuye en forma presencial, en los diferentes espacios curriculares de acuerdo con la estructura curricular.

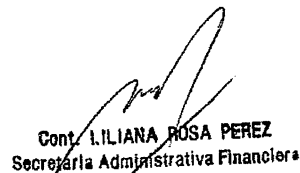
b) Listado de los Espacios Curriculares por Campo de Formación

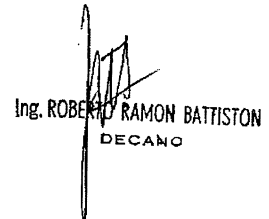
El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología se estructura de la siguiente forma:

Campo Formación Básica	
Espacio Curricular	Carga Horaria (en horas reloj)
ANÁLISIS MATEMÁTICO	70
EPISTEMOLOGÍA	50
ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS	40
ÉTICA PROFESIONAL	45
FISICOQUÍMICA	60
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	60
TERMODINÁMICA	60
Total Carga Horaria del Campo	405

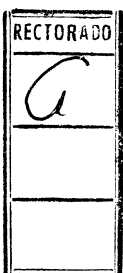
Campo Formación Específica	
Espacio Curricular	Carga Horaria (en horas reloj)
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	60
ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	60
ANÁLISIS SENSORIAL	60
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	60
CULTURA VITIVINÍCOLA	50


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88





ANEXO I

-11-



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	60
OPERACIONES UNITARIAS ENOLÓGICAS	70
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	70
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	70
VITICULTURA	70

Total Carga Horaria del Campo

630

Campo Formación Complementaria	
Espacio Curricular	Carga Horaria (en horas reloj)
ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	60
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	60
MARKETING PARA LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	70
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	70
SANEAMIENTO Y SEGURIDAD EN BODEGA	50
TALLER DE PRODUCCIÓN DE TESIS	200

Total Carga Horaria del Campo

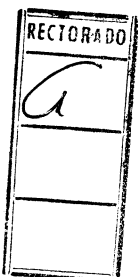
510

Carga Horaria Total Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología (en horas reloj)	1545
---	-------------


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO



ORDENANZA Nº **004**

Ord. Nº **88**

ANEXO I

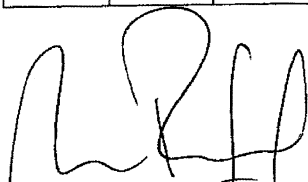
-12-

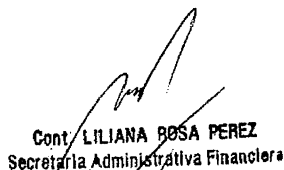


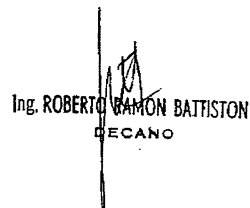
► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

c) Distribución de los Espacios Curriculares por Semestre

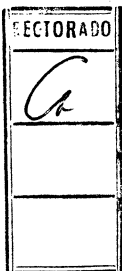
Año	Semestre	Espacio Curricular	Carga Horaria (en horas reloj)	Horas Totales (en horas reloj)
Primer Año	Primero	1. ANÁLISIS MATEMÁTICO	70	360
		2. ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	60	
		3. EPISTEMOLOGÍA	50	
		4. VITICULTURA	70	
		5. TERMODINÁMICA	60	
		6. CULTURA VITIVINÍCOLA	50	
	Segundo	7. FISICOQUÍMICA	60	330
		8. BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	60	
		9. OPERACIONES UNITARIAS ENOLÓGICAS	70	
		10. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	70	
		11. TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	70	
Segundo Año	Primero	12. MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	60	300
		13. TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	70	
		14. SANEAMIENTO Y SEGURIDAD EN BODEGA	50	
		15. ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO	60	
		16. ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	60	
	Segundo	17. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	60	355
		18. ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS	60	


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

	19. FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	60	
	20. MARKETING PARA LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	70	
	21. ANÁLISIS SENSORIAL	60	
	22. ETICA PROFESIONAL	45	
	Taller de Producción de Tesis	200	200
Carga Horaria Total Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología (en horas reloj)			1545

8. ALCANCE DE LAS OBLIGACIONES CURRICULARES

A continuación se establece el alcance de las obligaciones curriculares de contenidos fijos a modo de descriptores generales.

1- ANÁLISIS MATEMÁTICO – 70 HORAS

Objetivos:

- Desarrollar hábitos de razonamiento consistentes a fin de eliminar la memorización de fórmulas y procedimientos mecánicos

Formato: Teórico Aplicado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

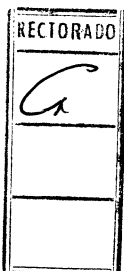
Límite de una función en un punto. Continuidad. Ceros de una función. Derivada. Reglas de derivación. Derivada de las principales familias de funciones. Aplicación al cálculo de límites. Regla de L'Hopital. Máximos, Mínimos, Puntos de Inflexión Concavidad y Convexidad. Integración Primitiva de las principales funciones. Técnicas elementales de integración: Cambio de variables, Integración por partes. Regla de Barrow para el cálculo de la integral definida. Funciones de tres o más variables reales. Límites sucesivos y límites


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

direccionales: definiciones, interpretación, propiedades y aplicación. Derivadas parciales en R2: definición e interpretación geométrica y aplicada. Funciones compuestas, alternativas y su derivación parcial por regla de la cadena. Derivadas parciales sucesivas. Derivada direccional y gradiente: definición, interpretación y cálculo.

2- ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO – 70 HORAS

Objetivos:

- Interpretar los resultados analíticos y utilizarlo para la toma de decisiones.
- Identificar el método analítico más adecuado para un determinado problema de control enológico.

Formato: Laboratorio

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Refractometría. Densidad. Extracto Seco. Alcoholes. Acidez Total. Acidez Volátil. pH. Azúcares Reductores. Anhídrido Sulfuroso. Sulfatos. Calcio. Ácidos Orgánicos. Polialcoholes. Sustancias Nitrogenadas. Compuestos Fenólicos. Desviación Polarimétrica. Antisépticos. Pesticidas. Manitol. Sorbitol. Métodos de análisis. Valores normales y Tolerancias en vinos. Aplicación de reglas enológicas. Control de calidad de productos enológicos. Análisis e interpretación de resultados.

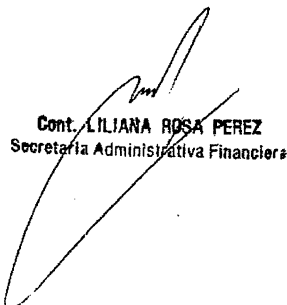
3- EPISTEMOLOGÍA – 50 HORAS

Objetivos:

- Reconocer los intereses constitutivos del conocimiento como formas distintas de concebir las ciencias naturales.
- Conocer el papel de la epistemología en la práctica científica.
- Comprender los paradigmas epistemológicos como formas distintas de concebir las ciencias sociales.
- Adquirir la capacidad de reflexión sistemática y crítica.

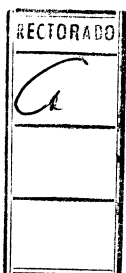
Formato: Teórico Aplicado


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

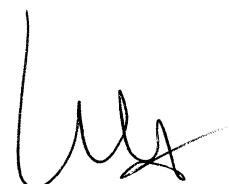

Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

El concepto de ciencia. El pensamiento científico. Los distintos tipos de ciencia. Los paradigmas del conocimiento científico. Evolución de los mismos en la historia de la ciencia. Ciencia y tecnología. La investigación científica según los diferentes tipos de ciencia.

4-VITICULTURA – 70 HORAS

Objetivos:

- Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vitícola.
- Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo, para producir uva de calidad

Formato: Teórico Aplicado - Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

La Vid: Ampelografía. Morfología Anatomía y funciones de los órganos de la vid. Ciclo vegetativo. Ciclo reproductor. Factores del medio: El clima. El suelo. Otros factores del medio. Material vegetal: Portainjertos. Variedades. Híbridos productores directos. Producción y mejora de plantas de vid. Cultivo de la Vid. Establecimiento de la plantación.


Sistemas de conducción. Plantación. Mantenimiento del suelo. Poda. Nutrición mineral y fertilización. Riego. Recolección de la uva. Producción de uva de mesa.

5-TERMODINÁMICA – 60 HORAS

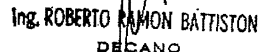
Objetivos:

- Desarrollar competencias para caracterizar, diferenciar e interpretar distintos tipos de sistemas y de transformaciones de la energía.

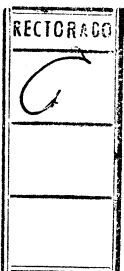
Formato: Teórico Aplicado


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

►2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Caracterización en sistemas aislados. Interacciones en sistemas cerrados y abiertos. Primer Principio. Segundo Principio. Balance de masa y energía. Funciones termodinámicas. Equilibrio de fases en sustancias puras. Transformaciones fisicoquímicas en mezclas simples y equilibrio químico. Sistemas líquidos. Destilación. Sistemas ternarios. Fenómenos de superficie.

6- CULTURA VITIVINÍCOLA - 50 HORAS

Objetivos:

- Analizar la cultura e historia del vino en el contexto social.
- Adquirir un profundo conocimiento de la producción de bebidas alcohólicas, consumo y efectos perjudiciales

Formato: Teórico Aplicado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Concepto de terruño. Origen y funciones de las denominaciones de origen. Denominaciones francesas, italianas, españolas, portuguesas y otras denominaciones europeas. Sistemas de crianza. Ley de denominación de origen argentina. Aspectos beneficiosos, para la salud, patológicos y clínicos del consumo de bebidas alcohólicas. El vino en el entorno humano: Análisis antropobiológico del consumo de bebidas alcohólicas, en especial del vino. Aspectos culturales y sanitarios relacionados con el mundo de la vid y el vino. El vino dentro del contexto de las bebidas alcohólicas. El vino en el mundo occidental. La vid. La uva. Maridaje de vinos: grupos de alimentos y su maridaje.

7- FISICOQUÍMICA – 60 HORAS

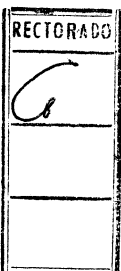
Objetivos:


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

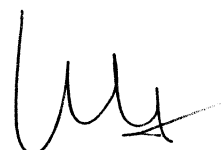

Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







- Relacionar la energía y sus transformaciones con circunstancias y aplicaciones cotidianas.
- Interpretar las situaciones de equilibrio desde el punto de vista de las propiedades y comportamiento de los sistemas macroscópicos.
- Identificar los sistemas de equilibrio que se pueden analizar en distintos procesos de la industria química y alimentaria.
- Relacionar la asignatura (que se apoya básicamente en la Termodinámica) con las posteriores disciplinas del ciclo de complementación curricular.

Formato: Teórico Aplicado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Termodinámica química. Equilibrio de fases en sustancias puras. Transformaciones fisicoquímicas en mezclas simples y equilibrio químico. Soluciones. Propiedades coligativas. Cambios de estado y equilibrio en tres fases. Equilibrio en celdas electroquímicas. Fenómenos superficiales. Conceptos de cinética química.

8- BIOQUÍMICA ENOLÓGICA – 60 HORAS

Objetivos:

- Conocer la composición bioquímica de la uva y del vino, los procesos bioquímicos que se 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

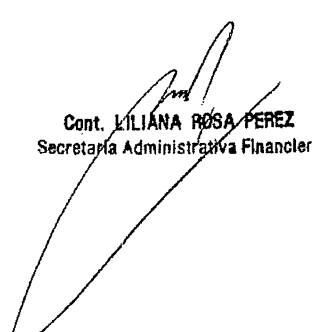
Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

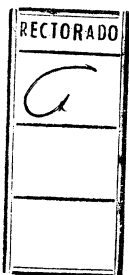
Composición bioquímica y sabores básicos del Vino y la Uva. Compuestos bioquímicos de sabor dulce: azúcares. Compuestos bioquímicos de sabor dulce: alcoholes y polialcoholes. Compuestos bioquímicos de sabor ácido. Componentes nitrogenados del mosto y el vino


Esp. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PÉREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMÓN BATHISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

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

9- OPERACIONES UNITARIAS ENOLÓGICAS – 70 HORAS

Objetivos:

- Sistematizar las operaciones básicas de transformaciones fundamentales y comunes a los procesos industriales enológicos.

Formato: Taller-Laboratorio

Régimen de cursado: Semestral


Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Cantidad de movimiento. Flujo de fluidos Newtonianos y no Newtonianos. Tuberías, medidores, bombas, compresores. Sólidos divididos, medición de sólidos divididos y transporte. Agitación y mezcla. Clasificación hidráulica. Sedimentación. Ciclones. Flujo de fluidos a través de lechos porosos. Fluidización y filtración. Válvulas manuales y automáticas. Válvulas especiales. Sistemas complejos de tuberías en paralelo. Remontajes. Operaciones de transferencia de masa. Diseño de equipos. Procesos en equicorriente y contracorriente. Balance de materia. Destilación. Absorción de gases. Lixiviación. Extracción líquido-líquido. Humedificación. Secado. Cristalización.

10- NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA – 70 HORAS

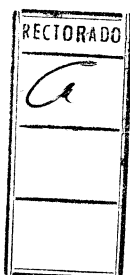
Objetivos:


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera

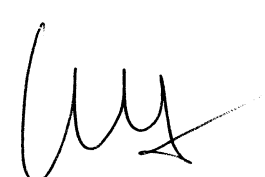

Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA Nº 004



Ord. Nº 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

- Interpretar las diferentes políticas agrarias relativas al sector vitivinícola que influyen sobre la caracterización estructural y sobre el comercio tanto nacional como internacional del vino.

Formato: Seminario

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Normas sobre producción y control de la industria vitivinícola nacional. Inscripción de Establecimientos y productos vitivinícola. Declaración, registro y circulación de productos. Libros oficiales. Normas sobre exportaciones e importaciones. Legislación Internacional.

Normas de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios. Legislación vigente sobre los métodos oficiales de análisis de vinos.

Procedimientos a seguir en la extracción de muestras, los análisis y las peritaciones. Patentes y Marcas.

11- TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I – 70 HORAS

Objetivos:

- Reconocer e interpretar los distintos procesos, microbiológicos y organolépticos para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo.

Formato: Seminario

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

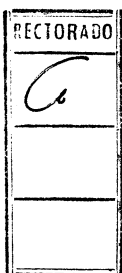
Generalidades de Enología y Enotécnica. El Vino. Composición del Mosto y del Vino. Bodega y vasijas vinarias. Antisépticos. Operaciones comunes a todas las vinificaciones. Vinificación en Tinto. Sistemas especiales. Termomaceración. Maceración Carbónica. Vinificación en Blanco. Vinificación en Rosado. Vinificación de uvas alteradas.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

12- MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA – 60 HORAS

Objetivos:

- Identificar los microorganismos de interés en enología y la influencia de los mismos en el vino, así como la metodología necesaria para el aislamiento y caracterización de los mismos

Formato: Taller - Laboratorio

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:


Microbiología enológica. Aspectos históricos. Organismos procariotas y eucariotas. La célula de levadura. Nutrición y reproducción microbiana. Variables que influyen en el crecimiento microbiano. Técnicas microbiológicas de cultivo y detección de microorganismos. Técnicas de aislamiento, identificación y clasificación de levaduras de interés enológico. Aislamiento e identificación de bacterias lácticas, acéticas y de otros microorganismos de interés en enología. Origen y ecología de las levaduras del vino. Condiciones de desarrollo y actividad de las levaduras. Criterios de selección de levaduras de interés enológico. Levaduras killer. Fermentación alcohólica y factores que afectan el crecimiento de levaduras durante la fermentación. Medios para preservar la fermentación del mosto de uva. Fermentaciones controladas de los mostos fundamentadas en factores físicos. Fermentaciones controladas de los mostos de uva fundamentadas en factores biológicos. Paradas de fermentación. Factores que intervienen. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Factores que afectan a su crecimiento. Selección de bacterias lácticas. Vinos licorosos. Vinos espumosos. Vinos de crianza biológica Alteraciones del vino por levaduras y mohos. Alteraciones del vino por bacterias: acéticas, lácticas y otras Biotecnología molecular y Enología. Aplicaciones

13-TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II – 70 HORAS

Objetivos:

- Definir procesos de tratamientos, estabilización, conservación y envejecimiento de vinos.

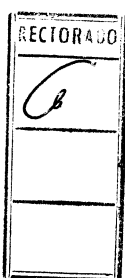
Formato: teórico aplicado - Taller


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATHISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Régimen de cursado: Semestral
Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Clarificación, constitución y propiedades de las dispersiones coloidales, filtración y estabilización de vinos. Conservación de los vinos en bodega. Crianza y envejecimiento de vinos en madera. Alteraciones de la limpidez. Embotellado y taponado del vino. Vinos espumantes. Mostos. Productos obtenidos por destilación. Rectificación de vinos, orujos y borras. Vinagre. Sidra. Cerveza.

14- SANEAMIENTO Y SEGURIDAD EN BODEGAS – 50 HORAS

Objetivos:

- Seleccionar, planificar y controlar prácticas de saneamiento y seguridad en la industria vitivinícola.

Formato: Teórico Aplicado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Provisión de agua para uso industrial. Limpieza. Desinfección y control de plagas. Eliminación de desechos industriales. Programas de saneamiento. Seguridad industrial. Legislación ambiental. Estudios de impacto ambiental. Control ambiental. Tratamiento primario. Tratamiento secundario. Contaminación atmosférica: fuentes de contaminación atmosférica. Control y ensayo. Control del impacto ambiental en las industrias de origen enológico.

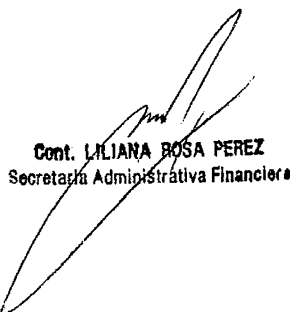
15- ANÁLISIS INSTRUMENTAL APLICADO - 60 HORAS

Objetivos:

- Adquirir las competencias necesarias para operar el instrumental de laboratorio e interpretar los resultados obtenidos.

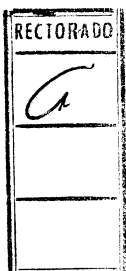
Formato: Taller-Laboratorio


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Métodos potenciométricos en enología. Espectroscopia. Tipos de instrumentos. Aplicaciones en enología. Espectrometría de absorción en el infrarrojo cercano. Espectroscopia en el infrarrojo cercano. Cromatografía. Aplicaciones de la cromatografía en enología. Evaluación de los datos analíticos.

16- ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA – 60 HORAS

Objetivos:

- Reconocer los intereses constitutivos del conocimiento como formas distintas de concebir las ciencias naturales.
- Conocer el papel de la epistemología en la práctica científica.
- Reconocer los paradigmas epistemológicos como formas distintas de concebir las ciencias sociales.
- Desarrollar la capacidad de reflexión sistemática y crítica.

Formato: Teórico Aplicado – Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

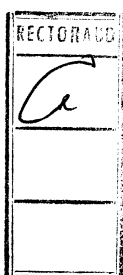
La empresa como sistema. Tipología empresarial. El proceso directivo: Proceso de dirección estratégica. Análisis estratégico: características estructurales del sector vitivinícola. Formulación de estrategias competitivas. Decisiones de crecimiento empresarial. Introducción a la gestión de la producción: Concepto y tipos de costes. Análisis del punto de equilibrio. Apalancamiento operativo. Los estados contables y financieros: Introducción a la información contable. Análisis económico y financiero de los estados contables. Decisiones de inversión y financiación: El valor del dinero en el tiempo. Criterios de valoración de inversiones. Introducción a las fuentes de financiación. La medición de la actividad económica. Las macromagnitudes, el empleo y los precios. El problema de asignación y el mercado. Oferta, demanda y equilibrio de mercado. Las


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO

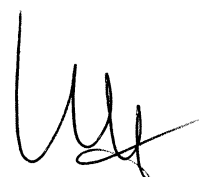

Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA Nº 004



Ord. Nº 88 





UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

elasticidades: definición e interpretación. Aplicación de los conceptos explicados al ámbito de la economía agraria.

17- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN – 60 HORAS

Objetivos:

- Formular proyectos de investigación en el diseño interdisciplinario.

Formato: Teórico Aplicado - Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Introducción a la investigación científica. El proceso de investigación. Formulación de proyectos I+D. Identificación y definición de cada una de las etapas. Tratamiento de datos. Uso de la estadística en la tabulación, reducción y representación de los datos. Comunicación de resultados. Informe final, estructura. Defensa y sustentación ante un jurado.

Evaluación de proyectos de investigación: coherencia y validez interna y externa de la metodología y del análisis de datos utilizados en el proyecto.

18- ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS – 60 HORAS

Objetivos:

- Diseñar experimentos y analizarlos.
- Aproximar mediante modelos estocásticos experimentaciones en el campo de la Enología.
- Utilizar las distintas técnicas de muestreo y análisis estadístico que permitan contrastar hipótesis en Enología.


Formato: Teórico Aplicado - Taller

Régimen de cursado: Semestral

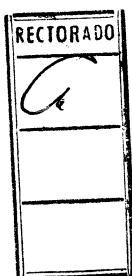
Modalidad de dictado: Presencial



Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECAÑO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88 





UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Contenidos mínimos:

Experimentos de comparación simples. Principios del diseño de experimentos. Experimentos con un solo factor. Bloques aleatorizados. Introducción a los diseños factoriales. Cuadrados latinos y diseños relacionados. análisis de experimentos factoriales. Modelos de efectos fijos, aleatorios y mixtos. Reglas para sumas de cuadrados y para medias de cuadrados esperadas. Análisis de la covarianza. Regresión lineal simple. Regresión múltiple. Análisis multivariado. Métodos no paramétricos.

19- FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS – 60 HORAS

Objetivos:

- Manejar las técnicas de localización de plantas.
- Conocer las restricciones relacionadas con el tamaño de planta.
- Dominar las herramientas de la Ingeniería de proceso e Ingeniería básica.
- Conocer las etapas y documentos usados para la compra de tecnología.
- Conceptuar el proceso de pronóstico de mercado.
- Determinar los requerimientos de capital de la empresa.
- Aplicar los conceptos de VAN y TIR para evaluación de proyectos.
- Comprender el proyecto como un caso de resolución de problemas.

Formato: Teórico Aplicado –Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

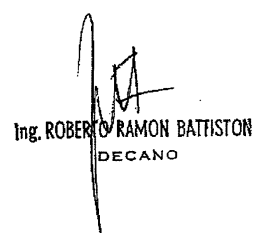
Contenidos mínimos:

El proyecto como proceso. Estudio de mercado. Localización de planta. Estudio técnico. Tamaño de planta. Ingeniería de proyecto. Compra de tecnología. Desarrollo de tecnología propia. Distribución de planta. Análisis económico. Análisis de rentabilidad. Metodología para la resolución de problemas.

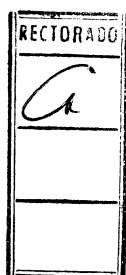
Impacto ambiental. Teoría de la Decisión.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

20- MARKETING PARA EMPRESAS VITIVINICOLAS – 70 HORAS

Objetivos:

- Reconocer al Marketing como elemento constitutivo de una orientación estratégica y operativa desde cada una de las variables comerciales básicas proporcionando una perspectiva integral de la disciplina.
- Resolver los problemas comerciales y asumir con suficientes conocimientos la toma de decisiones en Marketing.

Formato: Teórico Aplicado - Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Concepto y contenido del marketing.. Orientaciones de las empresas hacia el mercado. La gestión de marketing en la empresa vitivinícola: marketing estratégico y marketing operativo. El marketing y la planificación estratégica. Naturaleza y contenido del plan de marketing. El macroentorno de la empresa vitivinícola. El microentorno de la empresa vitivinícola. Respuesta de la empresa al entorno. Factores que influyen en el comportamiento de compra del consumidor. El proceso de decisión de compra El mercado: concepto y delimitación. La demanda en el mercado vitivinícola. La segmentación del mercado del vino. Diferenciación y posicionamiento. El concepto de producto. Decisiones de marca. Decisiones sobre envase y embalaje. La estrategia de producto en la empresa El canal de distribución: naturaleza y funciones.. Formas de distribución comercial del vino

Naturaleza e importancia del precio. Objetivos de los precios. Factores a considerar en la fijación de los precios. Procedimientos de fijación de precios. El proceso de comunicación. Formas de comunicación comercial: comunicación personal e impersonal. Etapas en la planificación. Comunicación comercial e imagen de marca

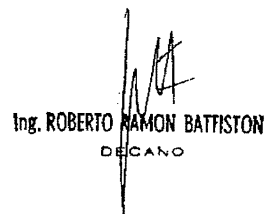
21- ANÁLISIS SENSORIAL – 60 HORAS

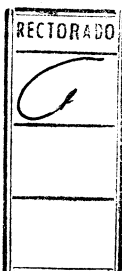
Objetivos:

- Identificar el grado de apreciación de los consumidores a partir de las descripciones de los distintos tipos de vinos.
- Interpretar las respuestas de los consumidores cuando valoran la calidad o la aceptabilidad de los productos.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO



ORDENANZA N° 004

Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

▶ 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Formato: Taller

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Catación de vinos. Concepto de percepción sensorial. Umbrales. Fisiología sensorial. Vocabulario y Terminología de vinos. Equilibrio y armonía en los vinos. Organización y pruebas de análisis sensorial. Categorización de vinos. Características sensoriales de las distintas variedades de vinos. Degustación de vinos varietales y genéricos. Influencia de la madera y de la maduración o envejecimiento de los vinos. Defectos de los vinos e influencia de las enfermedades en el análisis sensorial. Implicación de los sentidos en el proceso.

22 - ETICA PROFESIONAL – 45 HORAS

Objetivos:

- Revalorizar la ética como eje rector de la vida profesional.

Formato: Teórico Aplicado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Contenidos mínimos:

Moral y Ética. El compromiso ético con la comunidad. Marco regulatorio de la profesión. Aspectos éticos del ejercicio profesional. Aplicación a casos prácticos.

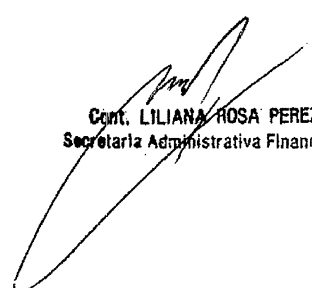
23 -TALLER DE PRODUCCIÓN DE TESIS – 200 HORAS

Objetivos:

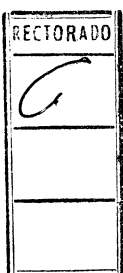
- Introducir al futuro Licenciado en Enología en la investigación científica, guiado por un tutor capacitado con experiencia como Director, en la aplicación práctica y formal del método científico.
- Obtener como resultado final un trabajo de investigación original y novedoso en el área enológica.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Formato: Seminario tutoriado

Régimen de cursado: Semestral

Modalidad de dictado: Presencial

Se considera el uso instrumental del idioma francés con el objeto de lograr un buen manejo bibliográfico y el de **Herramientas Básicas de Informática** en lo que concierne a la utilización de Programas de Texto, Planillas de Cálculo e Internet.

La amplia posibilidad de adquirir esos conocimientos en forma extrainstitucional hace que se haya considerado la alternativa de acreditarlos sin cursado obligatorio, exigibles en un determinado nivel de la carrera que fijará el Consejo Directivo.

No obstante, la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria ofrecerá cursos en esas temáticas que permita la acreditación de tales requisitos.

El régimen de correlatividades será fijado por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, previo a la implementación del presente Plan de Estudios.

9. RÉGIMEN DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE

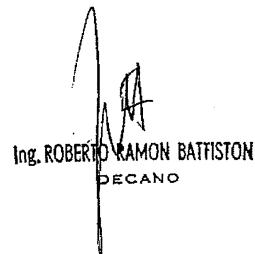
Los espacios curriculares asumirán distintos formatos (Espacio Curriculares, taller, seminario, laboratorio, proyecto, experiencia profesional-laboral, entre otros) lo que será determinado de acuerdo con la competencia a lograr.

El proceso de enseñanza-aprendizaje comprende el desarrollo de contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Muchos de ellos serán abordados con la implementación de simulaciones y el uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación, en función de todas las posibilidades que estas ofrecen. Otras instancias de aprendizaje se llevarán a cabo en entornos reales. Asimismo, se potenciará la articulación entre distintos saberes a través de estrategias que dinamicen la participación y proactividad individual y grupal.

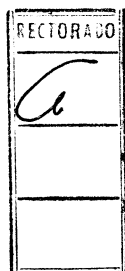
Así las opciones metodológicas privilegiarán la experimentación directa, simulaciones resolución de casos, situaciones de investigación in situ, en puestos de trabajo, argumentaciones, experiencias en laboratorios. Asimismo se incluirán la elaboración de diagnósticos, informes y de normas especificaciones.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADEMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







▶ 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

Cada responsable de los espacios curriculares formulará su planificación teniendo en cuenta el modelo pedagógico a aplicar y en función de ello diagramará el abordaje de acuerdo a las características, expectativas de logro, contenidos mínimos y actividades del espacio.

El equipo docente también deberá especificar la modalidad y criterios e instrumentos de evaluación ajustándose a la normativa vigente (Ordenanza N° 108/2010-C.S.).

a) Régimen de Cursado

Se prevén instancias presenciales, los días jueves, viernes y sábados de cada semana, con consultas en horarios de acuerdo a las necesidades de los alumnos.

Los alumnos deberán concurrir al SETENTA Y CINCO (75%) de las clases y cumplir con el OCHENTA (80%) de los Trabajos Prácticos.

b) Régimen de Evaluación y Promoción(Ord. N°108/2010-CS)

Se adecuará al Régimen de Evaluación de Aprendizajes de la UNCUYO

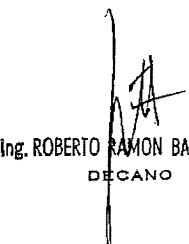
Las estrategias de evaluación, entendidas como los medios o procedimientos adaptados a determinada instancia de evaluación, deberán ser consistentes con los criterios establecidos y estar contextualizadas. En función de las estrategias de evaluación seleccionadas, se escogerán los instrumentos de evaluación, que deberán reunir requisitos de validez, confiabilidad y practicidad.

1. Los docentes responsables podrán optar para la aprobación final-promoción- de cada espacio curricular entre.

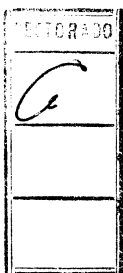
- Examen final (oral y/o escrito)
- Evaluación continua. Ésta podrá realizarse por medio de parciales y/o trabajos prácticos, durante el dictado de la materia, pudiendo programar una instancia final integradora en forma oral y/o escrita.
- Taller: los Espacios Curriculares que tengan esta modalidad se aprobarán por evaluación continua y sistemática, en forma simultánea al cursado. Pueden requerir trabajo y/o coloquio de integración final.


Ep. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera



Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004



Ord. N° 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

- Espacios curriculares seminarizados: tendrán diferentes instancias de evaluación: a través de trabajos prácticos, talleres, informes u otras actividades que fije la cátedra. Cada cátedra, fijará en estos casos, el porcentaje de asistencia y otras condiciones.
2. La realización de la Tesina de Licenciatura, requisito último para la obtención del título de “Licenciado/a en Enología” tiene como meta principal iniciar al estudiante en la investigación científica original, completando así su formación de grado mediante la adquisición de las bases conceptuales y metodológicas necesarias para el desarrollo de la investigación científica. La acreditación será mediante presentación y defensa individual de la Tesina en un Coloquio, ante un Tribunal, que se ajustará a la normativa dictada por el Consejo Directivo a tal fin.

10. TÍTULO

Al egresar de esta carrera se otorgará el título “Licenciado en Enología” o “Licenciada en Enología”.

11. RECURSOS

a) Recursos Financieros:

Este Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología debe autofinanciarse teniendo en cuenta el siguiente orden: primero a través del financiamiento genuino que le corresponde al Estado en cuanto a la Educación (Nacional, Provincial o Regional), segundo: a través de fuentes de financiamiento diverso (Organismos no Gubernamentales, institutos privados) y tercero: a través del aporte solidario y voluntario de los inscriptos, considerando el carácter de excepcionalidad que reviste esta nueva figura académica.

La necesidad de autofinanciamiento responde al costo que implica la elaboración de material de trabajo específico, el pago de honorarios a docentes especialistas nacionales o extranjeros.

b) Recursos Humanos:

El Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología será dictado por docentes seleccionados en Evaluaciones de Antecedentes programadas por esta Facultad, de acuerdo con las necesidades curriculares.


Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIARO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaria Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMON BATTISTON
DECANO

ORDENANZA Nº 004



Ord. Nº 88







UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA**

► 2013
AÑO DEL BICENTENARIO DE LA
ASAMBLEA GENERAL
CONSTITUYENTE DE 1813

c) Recursos Físicos

Se hará uso de la infraestructura física e informática, equipamiento y biblioteca disponible en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria.

12. SEGUIMIENTO DEL PLAN

El Consejo Directivo designará un Comité permanente del Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, el cual se encontrará constituido por tres miembros, el Secretario Académico y dos miembros propuestos por el Decano al Consejo Directivo.

Dicho Comité tendrá a su cargo:

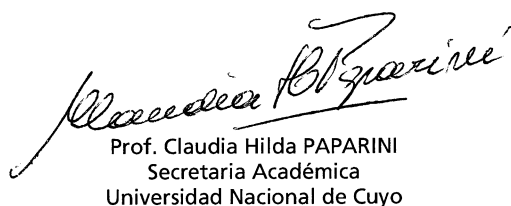
- a) El análisis de los antecedentes de los aspirantes y la fijación de los créditos complementarios que deberán cumplir antes de ser admitidos formalmente en el ciclo de licenciatura.
- b) El tratamiento de las equivalencias a otorgar según los casos.
- c) La elaboración y toma de la prueba de competencia para quienes deban cumplir tal requisito.
- d) El estudio de las problemáticas que se pudieran plantear durante el desarrollo del ciclo.
- e) La propuesta de selección de los docentes a cargo de los espacios curriculares ante el Consejo Directivo.
- f) La elevación al Consejo Directivo la valoración sobre la oportunidad de apertura de nuevas cohortes.
- g) El seguimiento y evaluación de la aplicación del plan de estudios.
- h) La consideración de las temáticas de la tesis y los responsables de su dirección.

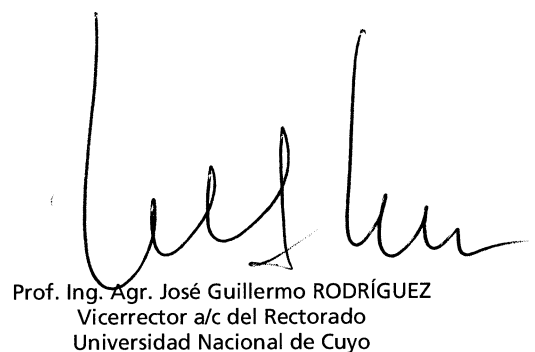

Esp. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGERO
SECRETARIO ACADÉMICO


Cont. LILIANA ROSA PEREZ
Secretaría Administrativa Financiera


Ing. ROBERTO RAMÓN BATHISTON
DECANO

ORDENANZA N° 004


Prof. Claudia Hilda PAPANINI
Secretaria Académica
Universidad Nacional de Cuyo


Prof. Ing. Agr. José Guillermo RODRÍGUEZ
Vicerrector a/c del Rectorado
Universidad Nacional de Cuyo

