



CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

1. 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>

Cupo mínimo para inicio de la cohorte: 30 estudiantes

2. 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.

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.

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.
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.
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. 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.

6. 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 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
ÈTICA 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
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
---	-------------

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	
		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

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.

7. 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.

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 Nº 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.
 - 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.

8. TÍTULO

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

9. RECURSOS

a) Recursos Financieros:

Este Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología debe autofinanciarse a través del aporte 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.

Los aportes están previstos del siguiente modo:

- Primer Año: Matriculación \$ 800.- y 12 cuotas mensuales consecutivas de \$ 700.-c/u
- Segundo Año: 12 cuotas mensuales consecutivas de aproximadamente \$ 850.-c/u (el monto será ajustado por índice de inflación de la FCE-UNCuyo en diciembre 2014)
- Tercer Año: 6 cuotas mensuales consecutivas de aproximadamente \$ 950.-c/u (el monto será ajustado por índice de inflación de la FCE-UNCuyo en diciembre 2015)

Para efectuar el pago de la matriculación y cuotas dirigirse a:

Asociación Cooperadora Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

Bdo. De Irigoyen 375 , San Rafael, Mendoza

Horario para el pago: Lunes a Viernes de 9h a 12h

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.

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.

10. 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.

INFORMES:

Secretaría Académica

Domicilio; Bernardo de Irigoyen 375 – CP 5600 – San Rafael – Mendoza

Teléfono 0260 4421947 int. 1509.

E-mail: academi@fcai.uncu.edu.ar