

SAN RAFAEL, 18 de junio de 2015

VISTO:

El Expediente FAI 9735/2015 mediante el cual Secretaría Académica gestiona la convocatoria a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular ANÁLISIS SENSORIAL correspondiente al Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, y

CONSIDERANDO:

Que se ha propuesto el perfil requerido para los postulantes y la conformación de la comisión asesora actuante, que tendrá a cargo la evaluación de antecedentes y méritos de los aspirantes, a los miembros del Comité permanente del Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, según lo establecido por la Ordenanza N° 4/2013-C.D.

Que, asimismo, se establecen las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los aspirantes.

Por ello, atento a lo expuesto y en uso de sus atribuciones,

LA DECANA DE LA FACULTAD  
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA  
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- Convocar a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular “ANÁLISIS SENSORIAL”, correspondiente al Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología, de acuerdo a las pautas establecidas en el Anexo I de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 2°.- Establecer las funciones a cumplir y requisitos mínimos exigidos a los aspirantes, según se detalla en el Anexo II de la presente Resolución, que consta de UNA (1) hoja.

ARTICULO 3°.- Los aspirantes deberán presentar TRES (3) copias impresas y UNA (1) copia digital del Currículum acompañadas de UN (1) juego de probanzas, además deberán presentar TRES (3) copias impresas y UNA (1) copia del Programa de Actividades que en líneas generales proponen desarrollar en caso de obtener el espacio curricular al que se postula, según el modelo que se detalla en el Anexo III de la presente Resolución, que consta de DOS (2) hojas.

ARTICULO 4°.- Instituir el siguiente cronograma por el cual se regirá la convocatoria:  
Periodo de Inscripción y presentación de antecedentes: 29 y 30 de junio y 1 al 3 de julio de 2015, de 8.30.a 13.00 y de 16.00 a 19.00, en la sede de la Facultad, Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.

Cierre de Inscripción: 3 de julio de 2015 a las 18.00 horas.

ARTICULO 5°.- Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.

RESOLUCION N° 171

## **ANEXO I**

### **CICLO DE COMPLEMENTACIÓN CURRICULAR**

#### **LICENCIATURA EN ENOLOGÍA**

##### **ALCANCE DE LAS OBLIGACIONES CURRICULARES**

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

##### **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.

**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.

## ANEXO II

### Convocatoria a postulación de docente y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos correspondientes al Espacio Curricular ANÁLISIS SENSORIAL

Carrera	Departamento	Espacio Curricular
<i>Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Análisis Sensorial</i>

#### Perfil Requerido:

Poseer Título Universitario según lo establecido en el artículo 36 de la Ley de Educación Superior 24.521.

Preferiblemente acreditar cursos de especialización docente.

Preferiblemente poseer antecedentes en el área.

Preferiblemente tener formación y capacitación en el área.

Preferiblemente tener antecedentes laborales en el área.

#### Comisión Asesora

- Esp. Ing. Ángel Augusto ROGGIERO
- Dra. Ing. María Silvina CABEZA
- Ing. Raúl Orlando CARRION

**ANEXO III  
PROGRAMA DE ACTIVIDADES**

**1. Carrera: Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología**

**2. Año de Vigencia:**

**3. Carga horaria:**

**4. Equipo de cátedra:**

**5. Objetivos del Espacio Curricular:**

**6. Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular**

Unidad Temática	Bibliografía
N° 1	Obligatoria:  Complementaria:
N° 2	Obligatoria:  Complementaria:

**7. Descripción de Actividades de aprendizaje**

N° DEL TRABAJO	TEMA

**8. Descripción de Actividades de Extensión y/o Vinculación con el Sector Productivo de la Cátedra**

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

**9. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra**

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

## 10. Procesos de intervención pedagógica

## 11. Organización por comisiones

	Teóricas	Actividades Áulicas	Laboratorio y Planta Piloto	Tareas de Campo
Cantidad de comisiones				
Cantidad de alumnos por comisión				

## 12. Condiciones de regularización:

- Asistencia al .....% de las actividades teóricas.
- Asistencia al .....% de las actividades prácticas.
- Aprobación del .....% de las evaluaciones parciales teórico-prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de siete (7) puntos<sup>1</sup>.

## 13. Evaluación

## 14. Temporalización de las Actividades

Actividad	Fecha

## 15. Distribución de la carga horaria

Actividades	Horas
1. Teóricas	
2. Apoyo teórico (incluye trabajos prácticos de aula)	
3. Trabajo Integrador	
4. Experimentales (laboratorio, planta piloto, taller, etc.)	
5. Resolución de Problemas de Ingeniería (sólo incluye Problemas Abiertos)	
<b>Total de Horas de la Actividad Curricular</b>	