

SAN RAFAEL, 22 de junio de 2015

VISTO:

El Expediente FAI 9736/2015 mediante el cual Secretaría Académica gestiona la convocatoria a la postulación de docentes y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos del Espacio Curricular MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA 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,

EL VICEDECANO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
A CARGO DEL DECANATO
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 “MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA”, 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° 173

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.

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 procariontes y eucariontes. 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.

ANEXO II

Convocatoria a postulación de docente y/o equipos docentes para desarrollar los contenidos correspondientes al Espacio Curricular MICROBIOLOGIA ENOLOGICA

Carrera	Departamento	Espacio Curricular
<i>Ciclo de Complementación Curricular de Licenciatura en Enología</i>	<i>Biología y Alimentos</i>	<i>Microbiología Enológica</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 Silvana 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
Nº 1	Obligatoria: Complementaria:
Nº 2	Obligatoria: Complementaria:

7. Descripción de Actividades de aprendizaje

Nº 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) puntos¹.

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)	
Total de Horas de la Actividad Curricular	