

Universidad Nacional de Salta
Facultad de Ciencias Naturales
Av. Bolivia 5150 – 4400 Salta
República Argentina

“Las Malvinas son argentinas”
“50 aniversario de la UNSa.
Mi sabiduría viene de esta tierra”

R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

EXPEDIENTE N° 11.144/2018

VISTAS:

Las presentes actuaciones mediante las cuales el Lic. José Daniel Fernández, eleva matriz curricular perteneciente a la asignatura Enología II, correspondiente al Plan de Estudio 2014 de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura que se dicta en la Extensión Áulica Cafayate, y

CONSIDERANDO:

Que el marco normativo de la presente, es la resolución CDNAT-2013-0611, mediante la que se aprueba el Reglamento para la presentación y aprobación de los contenidos programáticos de los espacios curriculares de esta facultad.

Que la Comisión de Plan de Estudio de la Escuela de Agronomía a fs.46 eleva Planilla de Control y aconseja aprobar la matriz curricular de la asignatura.

Que a fs 47, las Comisiones de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Naturales emite dictamen aprobando la matriz curricular y los contenidos programáticos que obran de fs. 34 a 43.

Que en virtud de lo expresado, corresponde emitir la presente de acuerdo a los términos estipulados en su parte dispositiva.

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias:

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES


R E S U E L V E :

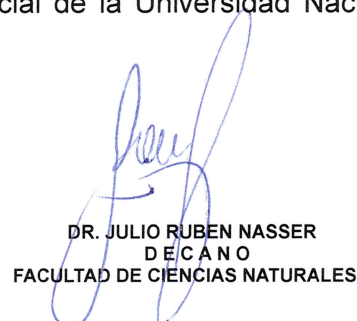
ARTÍCULO 1º.- APROBAR y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2022 la Matriz Curricular, de la asignatura Enología II– carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura – plan 2014, elevados por el docente Lic. José Daniel Fernández, que como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

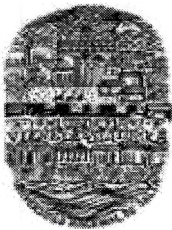
ARTÍCULO 2º.- DEJAR INDICADO que, si se adjunta el archivo digital de los contenidos programáticos de la asignatura, dispuestos por Resolución CDNAT-2013-0611.

ARTÍCULO 3º.- HACER saber a quien corresponda, CUECNa, Escuela de Agronomía, Biblioteca de Naturales, Dirección de Docencia, Cátedra y para la Dirección de Alumnos y siga a esta para su toma de razón y demás efectos, publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de Salta.

mc


DRA. NORMA REBECA ACOSTA
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES


DR. JULIO RUBEN NASSER
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

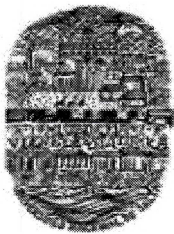
EXPEDIENTE N° 11.144/2018

ANEXO: MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR	
NOMBRE: ENOLOGÍA II	
CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA	
PLAN DE ESTUDIOS: 2014	
Tipo: (oblig/optat) Obligatoria	Número estimado de alumnos:
Régimen: Cuatrimestral	1° Cuatrimestre 2° Cuatrimestre ...X....
CARGA HORARIA: Total:horas	Semanal: ...4...horas
Aprobación por: Examen Final	PromociónX.....

DATOS DEL EQUIPO DOCENTE			
Responsable a cargo de la actividad curricular: José Daniel Fernández			
Docentes (incluir en la lista al responsable)			
Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Fernández, José Daniel	Lic. en Enología	PAD	10 horas
Fernández, José Daniel	Lic. en Enología	JTP	10 horas
Auxiliares no graduados			
N° de cargos rentados: 0		N° de cargos ad honorem: 0	

DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR
OBJETIVOS Se procura que los alumnos/as puedan al final del cursado: Conocer los procedimientos de estabilización físicos, químicos y microbiológicos de los vinos, como su preparación para el fraccionamiento de los mismos, a través de procesos clarificantes y filtrantes. Además aprenderá a realizar elaboración y crianzas de vinos en barricas de roble para su añejamiento y valor añadido.
PROGRAMA
Contenidos mínimos según Plan de Estudios Fenómenos coloidales. Alteraciones físicas, químicas y enzimáticas. Enfermedades de los vinos. Clarificación y estabilización. Clarificación por filtración y centrifugación. Crianza de vinos. Fermentación en barrica. Diagnóstico y control de calidad. Fraccionamiento.



R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

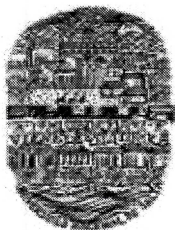
EXPEDIENTE N° 11.144/2018

Introducción y justificación ANEXO I			
Programa Analítico con objetivos específicos por unidad ANEXO I			
Programa de Trabajos Prácticos/Laboratorios/Seminarios/Talleres con objetivos específicos ANEXO I			
ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES (Marcar con X las utilizadas)			
Clases expositivas	X	Trabajo individual	X
Prácticas de Laboratorio	X	Trabajo grupal	
Práctica de Campo		Exposición oral de alumnos	
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de textos, etc.)		Diseño y ejecución de proyectos	
Prácticas en aula de informática	X	Seminarios	
Aula Taller		Docencia virtual	
Visitas guiadas	X	Monografías	
Prácticas en instituciones		Debates	
OTRAS (Especificar):			
PROCESOS DE EVALUACIÓN			
De la enseñanza			
Nivel de cumplimiento de lo programado. Dialogó y consulta a los estudiantes.			
Del aprendizaje			
Examen oral o escrito de lo aprendido en la teoría y en la práctica.			
BIBLIOGRAFÍA			
ANEXO II			
REGLAMENTO DE CÁTEDRA			
ANEXO III			

ANEXO I

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Al finalizar la cosecha y por lo tanto la elaboración de los vinos, comienza la siguiente etapa, muy importante en esta industria puesto que se relaciona con la estabilización, cuidados y preparación de los vinos para el fraccionamiento.



R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

EXPEDIENTE N° 11.144/2018

La importancia reside en que una equivocación o distracción podría provocar la alteración o pérdida de varios miles de litros y/o hectolitros, junto con horas de trabajo de las áreas de viticultura y enología, como también de recursos económicos.

Entender y planear las prácticas de estabilización, clarificación, filtración, crianza y fraccionamiento, que se desarrollan entre la elaboración y el fraccionamiento de los vinos, nos permitirá cerrar el trabajo de un año no calendario de la mejor forma posible, con mínimas o ninguna pérdida de vino, recursos humanos y económicos.

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDAD 1: FENÓMENOS COLOIDALES.

1. Estado coloidal (Clasificación sistemas, tipos, propiedades y cargas eléctricas).
2. Reactividad (Estabilidad y floculación, adsorción)
3. Coloides protectores y tratamientos (naturales y artificiales, goma arábiga)

UNIDAD 2: ALTERACIONES FÍSICO – QUÍMICAS Y ENZIMÁTICAS

Alteraciones ligadas a:

1. Potencial de óxido-reducción (quebraduras férrica y cuprosa).
2. Temperatura (bitartrato de potasio, tartrato de calcio y prótidos).
3. Enzimas (Quebraduras hidrolásica y oxidásica).

UNIDAD 3: ENFERMEDADES DE LOS VINOS

Enfermedades aerobias:

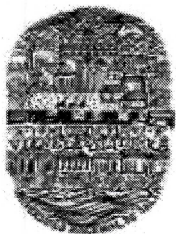
1. Flores del vino.
2. Picadura acética.

Enfermedades anaerobias:

1. Fermentación manítica.
2. Picadura láctica.
3. Grasa.
4. Tourné.
5. Gusto amargo.

UNIDAD 4: CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN. (oreglia)

1. Clasificación de clarificantes (orgánicos y minerales).



R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

EXPEDIENTE Nº 11.144/2018

2. Clarificantes proteicos (Naturaleza química y estado físico, factores de coagulación y floculación, mecanismos de coagulación y floculación, sobreencolado)
3. Tipos de clarificantes proteicos (características y propiedades)
4. Clarificantes vegetales (características y propiedades)
5. Clarificantes biológicos (características y propiedades)
6. Clarificantes enzimáticos (características y propiedades)
7. Clarificantes de síntesis orgánica (características y propiedades)
8. Clarificantes minerales (Bentonita, sus propiedades, aplicaciones y tipos, ventajas y desventajas)

UNIDAD 5: CLARIFICACIÓN POR FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN (rivereau Gayón)

1. Filtración (Leyes, turbidez, materiales y adyuvantes)
2. Tecnologías de filtraciones (tierra diatomea, celulosa, membranas, tangencial)
3. Centrifugado (Tipos, aplicaciones, efectos)

UNIDAD 6: CRIANZA DE VINOS (Rievreau Gayón) (Flanzy)

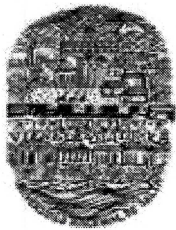
1. Fenómeno y potencial de óxido-reducción. (Generalidades, mediciones, factores de influencia en el potencial)
2. Evolución polifenólica de los vinos tintos (Evolución de color y sabor, influencia externas en la evolución)
3. Añejamiento en botella. (Descripción del fenómeno, Evolución del aroma, color y sabor, Añejamiento artificial)
4. Crianza en bodega o tonel (Fenómenos de envejecimiento, Características de las bodegas de roble)
5. Microoxigenación (Equipo de microoxigenación, Tecnología, Resultados analíticos y sensoriales, Condiciones prácticas)

UNIDAD 7: FERMENTACIÓN EN BARRICA

1. Características organolépticas (Estabilidad del color, Aromas y gustos)
2. Tecnología de fermentación (Preparación, Llenado, Controles, Remontajes, Descube)

UNIDAD 8: DIAGNÓSTICO Y CONTROL DE CALIDAD (Oreglia)

1. Diagnóstico de los vinos (Análisis químico de rutina, Análisis organoléptico, Manifestaciones de anomalías, Corrección de anomalías)



R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

EXPEDIENTE Nº 11.144/2018

2. Calidad en los vinos (Concepto de calidad, Control de calidad, Operaciones en control de calidad)

UNIDAD 9: FRACCIONAMIENTO (Flanzy)

1. Acondicionamiento del vino (Análisis y correcciones previas)
2. Insumos de fraccionamiento (Botellas, Bag in box, Tapones, Etiquetas)
3. Máquinas llenadoras (Selección, Preparación, Control, Limpieza)

ANEXO II BIBLIOGRAFÍA

1. ENOLOGÍA TEÓRICO-PRÁCTICA. Francisco Oreglia. Ediciones Instituto Salesiano de artes gráficas. Año 1978.
2. TRATADO DE ENOLOGÍA. José Hidalgo Togores. Ediciones Mundi-Prensa Libros. Año 2003.
3. TRATADO DE ENOLOGÍA. Pascal Rivereau Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche, Aline Lonvaud. Ediciones Mundi-Prensa Libros. Año 2003.
4. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS. Claude Flanzy. Ediciones Mundi-Prensa Libros. Año 2003.

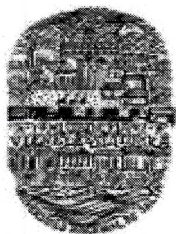
ANEXO III REGLAMENTO DEL DISPOSITIVO CURRICULAR

El dispositivo curricular Enología 2 se desarrolla en el segundo cuatrimestre, con una carga horaria de 20 horas semanales distribuidas de la siguiente manera: 10 horas de teóricos y 10 horas de prácticos

Las clases serán presenciales. Los teóricos se dictarán 10 horas semanales y la asistencia a los mismos es obligatoria en un 60 %.

Las prácticas son de asistencia obligatoria y representan una carga horaria de 10 horas semanales. Estas prácticas serán 8 y contemplan laboratorio, visitas guiadas y análisis de trabajos científicos de acuerdo a los contenidos y los objetivos del tema.

Los alumnos realizarán actividades individuales o grupales. Algunos de estos resultados podrían ser requeridos al finalizar la clase. La cátedra proporcionará en forma anticipada la guía



Universidad Nacional de Salta
Facultad de Ciencias Naturales
Av. Bolivia 5150 – 4400 Salta
República Argentina

*“Las Malvinas son argentinas”
“50 aniversario de la UNSa.
Mi sabiduría viene de esta tierra”*

R-DNAT-2022-1493

Salta, 17 de octubre de 2022

EXPEDIENTE Nº 11.144/2018

teórica y/o de trabajos prácticos correspondientes, o un esquema guía con su respectiva bibliografía.

Se presentarán informes detallados de las actividades realizada dentro de los siete días posteriores a la actividad realizada.

Evaluación

La evaluación contempla todas las instancias de aprendizaje:

Teoría (50 % de la nota total y 60 % de asistencia): Comprende dos cuestionarios orales u escritos (parciales) de los temas desarrollados en clases teóricas y prácticas. El primero incluirá las unidades 1 a la 5 y el segundo del 6 al 9.

Se podrá recuperar uno de los dos parciales, o ambos en forma de integral. Estas recuperaciones se realizarán al finalizar el cursado. La aprobación de los parciales y de la recuperación será con un mínimo de 7 puntos sobre 10.

Prácticos (50 % de la nota): Se puede tener hasta un 20 % de inasistencias a los prácticos recuperables. Se evaluará la presentación y aprobación de los informes correspondientes y 2 parciales con un mínimo de 7 puntos sobre 10. El primero incluirá las unidades 1 a la 5 y el segundo del 6 al 9.

Se podrá recuperar uno de los dos parciales, o ambos en forma de integral. Estas recuperaciones se realizarán al finalizar el cursado. La aprobación de los parciales y de la recuperación será con un mínimo de 7 puntos sobre 10.