



R-DNAT-2020-0211

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.149/2018

**VISTAS:**

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Lic. María José Hidalgo, eleva matriz curricular con sus contenidos programáticos para su aprobación, pertenecientes a la asignatura Seminario de Análisis Organoléptico III, correspondiente al Plan de Estudio 2014 de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura que se dicta en la Extensión Cafayate, dependiente de esta Unidad Académica, y

**CONSIDERANDO:**

Que el marco normativo de la presente es la resolución CD-NAT-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 a fs. 22, la Escuela de Agronomía eleva Planilla de Control y sugiere se apruebe la propuesta de la misma.

Que tanto la comisión de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento a fs. 23, aconsejan aprobar la Matriz Curricular, Programa Analítico y sus objetivos particulares, Programa de Trabajos Prácticos y sus objetivos particulares, Bibliografía y Reglamento de Cátedra.

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:

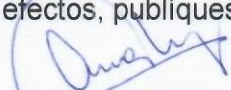
**EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES**

**R E S U E L V E :**

**ARTICULO 1º.- APROBAR** y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2020 lo siguiente: Matriz Curricular, Programa Analítico con sus objetivos particulares, Programa de Trabajos Prácticos con sus objetivos particulares, Bibliografía y Reglamento de Cátedra, correspondientes a la asignatura Seminario de Análisis Organoléptico III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, elevados por la docente Lic. María José Hidalgo, que como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

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

**ARTICULO 3º.- HACER** saber a quien corresponda, por Dirección de Alumnos fotocópiase siete (7) ejemplares de lo aprobado, uno para el 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

  
ESP. ANA PATRICIA CHAVEZ  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

  
DR. JULIO RUBEN NASSER  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



R-DNAT-2020-0211

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.149/2018

ANEXO  
MATRIZ CURRICULAR

|   |                                       |                          |
|---|---------------------------------------|--------------------------|
| <b>DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR</b>                         |                                       |                          |
| <b>Nombre: SEMINARIO DE ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO III</b>              |                                       |                          |
| <b>Carrera: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA</b> |                                       |                          |
| <b>Plan de estudios: 2014</b>                                       |                                       |                          |
| <b>Tipo:</b> Obligatoria  | <b>Número estimado de alumnos:</b> 10 |                          |
| <b>Régimen:</b> Cuatrimestral                                       | <b>1º Cuatrimestre</b>                | <b>2º Cuatrimestre</b> X |
| <b>CARGA HORARIA:</b> Total: 10 horas                               | <b>Semanal:</b> 1 hora                |                          |
| <b>Aprobación por:</b> Examen Final                                 | <b>Promoción</b> X                    |                          |

| <b>DATOS DEL EQUIPO DOCENTE</b>   |                        |                   |                               |
|---|------------------------|-------------------|-------------------------------|
| <b>Responsable a cargo de la actividad curricular:</b> Lic. en Enología Hidalgo, María José |                        |                   |                               |
| <b>Docentes</b>   |                        |                   |                               |
| Apellido y Nombres  | Grado académico máximo | Cargo (Categoría) | Dedicación en horas semanales |
| Hidalgo, María José   | Licenciada en Enología | Profesor Adjunto  |                               |
| <b>Auxiliares no graduados</b>  |                        |                   |                               |
| Nº de cargos rentados: ..... Nº de cargos ad honorem: .....                                 |                        |                   |                               |

|  |
|--|
| <b>DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR</b>  |
| <b>OBJETIVOS</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Generar en los estudiantes la comprensión sobre el alcance de la utilización del análisis sensorial.</li><li>2) Promover el aprendizaje sobre la importancia de conjugar las percepciones sensoriales para definir un producto.</li><li>3) Desarrollar capacidades que permitan al futuro técnico diferenciar las percepciones que determinan una muy buena calidad, de aquellas que se originan por la presencia de factores negativos.</li><li>4) Favorecer la comprensión de los objetivos buscados, así como los beneficios que se logran, de las actividades del análisis sensorial que se efectúan a través de la conformación de diferentes grupos de jueces.</li></ol> |



R-DNAT-2020-0211

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.149/2018

|  |   |                                 |   |
|--|---|---------------------------------|---|
| 5) Propiciar el conocimiento y análisis de las características sensoriales de los productos vínicos que se elaboran en el país y en el extranjero.   |   |                                 |   |
| <b>PROGRAMA</b>  |   |                                 |   |
| <b>Contenidos mínimos según Plan de Estudios</b>   |   |                                 |   |
| Degustación de vinos provenientes de ensayos vitícolas y enológicos.   |   |                                 |   |
| <b>Introducción y justificación Anexo I</b>  |   |                                 |   |
| <b>Programa Analítico con objetivos específicos por unidad Anexo I</b>   |   |                                 |   |
| <b>Programa de Trabajos Prácticos/Laboratorios/Seminarios/Talleres con objetivos específicos Anexo I</b>   |   |                                 |   |
| <b>ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES (Marcar con X las utilizadas)</b>   |   |                                 |   |
| Clases expositivas   | X | Trabajo individual              | X |
| Prácticas de Laboratorio   |   | Trabajo grupal                  | X |
| 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   |   | Seminarios                      |   |
| Aula Taller  | X | Docencia virtual                |   |
| Visitas guiadas  |   | Monografías                     |   |
| Prácticas en instituciones   |   | Debates                         | X |
| OTRAS (Especificar): Degustaciones de vinos  |   |                                 |   |
| <b>PROCESOS DE EVALUACIÓN</b>  |   |                                 |   |
| <b>De la enseñanza</b>   |   |                                 |   |
| Con el propósito de recabar información sobre las opiniones de los estudiantes acerca de las prácticas de enseñanza implementadas, las estrategias didácticas utilizadas y los saberes desarrollados durante el cursado de la asignatura, se buscará propiciar un diálogo permanente con el alumnado y la implementación de encuestas con preguntas abiertas y cerradas al finalizar el cursado. Los resultados obtenidos permitirán al equipo docente reflexionar sobre la intervención educativa y tomar decisiones para adecuar el proceso de enseñanza a las necesidades y progresos del alumnado. |   |                                 |   |



R-DNAT-2020-0211

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.149/2018

### Del aprendizaje

La evaluación de los aprendizajes permitirá conocer el progreso de los estudiantes en la construcción de los saberes abordados en esta Asignatura y por lo tanto serán objeto de evaluación cuantas actividades teóricas y prácticas se lleven a cabo durante el curso para el desarrollo del programa. Se implementarán exámenes orales y se evaluarán la participación en clase de las distintas degustaciones abordadas en las clases prácticas.

Los criterios de evaluación serán:

- Manejo y utilización de terminología apropiada.
- Identificación adecuada de los distintos métodos de vinificación enseñados.
- Grado de dominio que se tenga de los conceptos y de los términos que se utilicen en la resolución de consignas.
- Claridad en las exposiciones en cuanto a la expresión y la secuencia lógica de las ideas.
- Asistencia y participación activa en las tareas de aula.

**BIBLIOGRAFÍA** Anexo II

**REGLAMENTO DE CÁTEDRA** Anexo III

## ANEXO I

### INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

La utilización de los sentidos como un instrumental analítico constituye la base para la determinación de la calidad de vinos y otros productos vitivinícolas. El conocimiento de las técnicas de degustación respectivas resulta en la disponibilidad de las herramientas necesarias para perfilar productos, asociándolos con las condiciones agroecológicas, las tareas culturales y la tecnología, lo que es indispensable en la formación de un profesional de la enología.

### PROGRAMA ANALÍTICO

#### CON OBJETIVOS ESPECIFICOS EN CADA UNIDAD

#### Unidad 1: EL ANALISIS SENSORIAL APLICADO AL CONTROL DE CALIDAD

Objetivos: Descubrir el análisis sensorial como herramienta de uso en el control de calidad de insumos enológicos y de productos vnicos.



R-DNAT-2020-0211

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.149/2018

Contenidos: Definición de calidad. Etapas de la calidad. Criterios Objetivos y Subjetivos. Calidad innata y adquirida. El precio de la calidad. Parámetros de calidad. Medición de la calidad. Aplicación del análisis sensorial al control de calidad de los vinos.

#### **Unidad 2: CUALIDADES DE LOS VINOS**

Objetivos: Aprender a seleccionar el vino ideal para diferentes comidas.

Contenidos: Maridaje: Concepto y definición: Criterios de complemento y contraste. Ejemplos: Vinos blanco, tintos, espumante, cosecha tardías. Enemigos del vino?

Vinos de Alta Gama: Esquema integral de vinificación de un Vino Blanco y Tinto de Alta Gama. Operaciones de cada uno de los procesos desde el viñedo hasta la conservación del vino. Concentración, temperaturas, tiempos, de cada fase.

#### **Unidad 3: LA MADERA Y EL VINOS**

Objetivos: Descubrir los estímulos sensoriales que provienen de la madera, cuáles son sus orígenes y como modifican sensorialmente al vino.

Contenidos: Las barricas de roble. Estilos de vinos. El uso de la madera de roble en vinos.

#### **Unidad 4: PAISES VITIVINÍCOLAS**

Objetivos: Descubrir los diferentes vinos del mundo.

Contenidos: Nuevo Mundo: Argentina, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, USA, Chile, Uruguay. Viejo Mundo: Francia, Italia, España.

*Países del Nuevo y Viejo Mundo: Sera expuesto por los alumnos. Divididos en grupos. Cada grupo le tocara exponer un país, este será seleccionado por el profesor.*

### **PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS CON OBJETIVOS ESPECIFICOS**

Los temas elegidos para los trabajos prácticos se realizaron en función de la importancia que revisten los mismos en el desarrollo de habilidades y destrezas en los futuros técnicos.

Trabajo Práctico 1

Objetivo: Adquirir habilidades para la realización de un correcto análisis sensorial.

Tema: Degustación de vinos de alta gama con madera.



**R-DNAT-2020-0211**

**Salta, 13 de marzo de 2020**

**EXPEDIENTE Nº 11.149/2018**

**Trabajo Práctico 2**

Objetivos: Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un espumante.

Tema: Degustación de espumantes. Uso de fichas.

**Trabajo Práctico 3**

Objetivos: Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un cosecha tardía.

Tema: Degustación de cosecha tardía. Uso de fichas.

**Trabajo Práctico 4**

Objetivos: Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un maridaje con vino.

Tema: Degustación con maridaje. Uso de fichas.

**ANEXO II  
BIBLIOGRAFÍA**

- Morales, A. (s.f.). *Evaluacion Sensorial de los alimentos* .  
Peynaud, E. (2000). *El gusto del vino*. Madrid: Mundi-Prensa.  
Ratti, R. (s.f.). *Como degustar los vinos*.  
Sancho-Bota. (s.f.). *Introduccion al analisis sensorial de los alimentos*.  
Ureño-Amigo. (s.f.). *Evaluacion Sensorial de Alimentos*. Peru: La Molina.

**ANEXO III  
REGLAMENTO DEL DISPOSITIVO CURRICULAR**

El dispositivo curricular de SEMINARIO DE ANÁLISIS ORGANOLEPTICO I se desarrolla en el primer cuatrimestre, con una carga horaria de 1 hora semanal distribuida entre teóricos y prácticos. Las clases serán presenciales. Los teóricos se dictarán una vez a la semana conjuntamente con las clases prácticas con una obligatoriedad de asistencia del 80%. La obligatoriedad de asistencia a las clases donde se incluya parte práctica será del 100%. Estas prácticas contemplan el desarrollo de destrezas y habilidades sensoriales y degustación de vinos.

Los alumnos realizarán actividades individuales y grupales. La Asignatura proporcionará a los estudiantes, en forma anticipada, la guía teórica y/o de trabajos prácticos correspondientes.

Filename: R- DEC-2020-0211



**R-DNAT-2020-0211**

**Salta, 13 de marzo de 2020**

**EXPEDIENTE N° 11.149/2018**

#### Evaluación

La evaluación contempla todas las instancias de aprendizaje:

Teoría: (50 % de la nota total y 80 % de asistencia): Comprende un examen final escrito de los temas desarrollados en clases. Este abarca la totalidad de los temas y se realizara al finalizar el cursado.

Práctica: (50% de la nota total y el 100% de asistencia): Comprende un examen final escrito de los temas desarrollados en clases. Este incluirá la totalidad de los temas visto en los prácticos y se realizará al finalizar el cursado.

Se podrá recuperar el parcial. Esta recuperación se realizará al finalizar el cursado. La aprobación del parcial y de la recuperación será con un mínimo de (7) siete puntos sobre (10) diez.

#### Promoción

Condiciones para promocionar

- 80% de asistencia a las clases teóricas y 100% a las clases prácticas.
- 100% de los exámenes escritos individuales aprobados o sus correspondientes recuperatorios con calificación de siete (7) a diez (10) puntos.

Alumnos Libres: no se aceptan en esta asignatura alumnos en condición de libres ya que la asistencia a las degustaciones de vinos realizadas en las clases prácticas es obligatoria.