



R-DNAT-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

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 II, 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

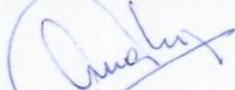
R E S U E L V E :

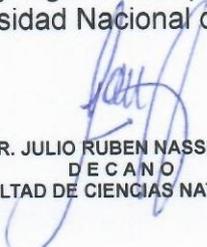
ARTÍCULO 1º.- APROBAR y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2020 lo siguiente: Matriz Curricular, Programa Analítico con sus objetivos particulares, Programa de Trabajos Prácticos con sus objetivos particulares, Bibliografía y Reglamento de Cátedra, correspondientes a la asignatura Seminario de Análisis Organoléptico II, 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.

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, 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-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

ANEXO
MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR		
Nombre: SEMINARIO DE ANALISIS ORGANOLEPTICO II		
Carrera: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA		
Plan de estudios: 2014		
Tipo: Obligatoria	Número estimado de alumnos: 10	
Régimen: Cuatrimestral	1º Cuatrimestre X	2º Cuatrimestre
CARGA HORARIA: Total: 15 horas	Semanal: 1 hora	
Aprobación por: Examen Final	Promoción X	

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

DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR
OBJETIVOS
<ol style="list-style-type: none">1) Generar en los estudiantes la comprensión sobre el alcance de la utilización del análisis sensorial.2) Promover el aprendizaje sobre la importancia de conjugar las percepciones sensoriales para definir un producto.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.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.



R-DNAT-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

5) Propiciar el conocimiento y análisis de las características sensoriales de los productos vínicos que se elaboran en el país y en el extranjero

PROGRAMA

Contenidos mínimos según Plan de Estudios

Estudio y practica de las diversas clasificaciones utilizadas en la degustación de vinos. Identificación por degustación de vinos. Identificación por degustación de enfermedades y defectos en los vinos.

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		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

PROCESOS DE EVALUACIÓN

De la enseñanza

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-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.134/2018

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 ESPECÍFICOS

Unidad 1: EL VINO: ATRIBUTOS QUE SE EVALÚAN EN LA CATA DE VINOS

Objetivos: Alcanzar un mejor conocimiento sobre la cata de vinos.

Contenidos: Definición de vino. Caracteres de los vinos y vocabulario gustativo. Vino blanco, tinto y rosado. Bases Conceptuales de la elaboración. Vinos espumosos. Bases Conceptuales de la elaboración. Atributos que se evalúan en la cata.



R-DNAT-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

Unidad 2 VINOS VARIETALES

Objetivos: Adquirir conocimientos sobre los distintos tipos de vinos, vendimias y vinificaciones a través del análisis sensorial.

Contenidos: Variedades de uva utilizadas para la elaboración de vinos varietales. Sauvignon Blanc, Chenin, Chardonnay, Torrontes, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Bonarda, Syrah. Zonas mundiales de cultivo. Su cultivo en Argentina. Características de los vinos. Estilos.

Unidad 3 REGIONES VITIVINÍCOLAS DE LA ARGENTINA

Objetivos: Adquirir conocimientos sobre los vinos elaborados en las distintas regiones vitivinícolas de la Argentina.

Contenidos: Zona norte: Salta, Catamarca, La Rioja. Zona Centro: San Juan, Mendoza. Zona Sur: Neuquén, Río Negro. Principales características vitivinícolas. Características de los vinos elaborados en las diferentes regiones

Unidad 4 POLIFENOLES Y LA SALUD HUMANA

Objetivos: Adquirir conocimientos sobre la actividad biológica de los polifenoles en el vino, los diferentes factores que pueden afectar a su contenido y las propiedades de estos sobre la salud humana.

Contenidos: Polifenoles: Definición y clasificación química de los compuestos polis fenólicos. Concentraciones de cada uno en uva y en vino blanco y tinto. Paradoja francesa. Cualidades y Propiedades fisiológicas de los polifenoles más importantes en la salud humana. Sus funciones y fundamentos. Vinos con mayor concentración de polifenoles

PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS CON OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los temas elegidos para los prácticos son aquellos importantes para que el alumno adquiera habilidades y destrezas.

Trabajo Práctico 1

Objetivo: Caracterizar el grado de madurez, y en particular de madurez fenólica, y proporcionar una idea del potencial cualitativo de los vinos a elaborar.

Tema: Análisis Sensorial de la uva y caracterización de la madurez.

Trabajo Práctico 2

Filename: R- DEC-2020-0212



R-DNAT-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

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

Tema: Degustación comparativa de vinos varietales blancos. Uso de fichas.

Trabajo Práctico 3

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

Tema: Degustación comparativa de vinos varietales tintos. Uso de fichas.

Trabajo Práctico 4

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

Tema: Degustación comparativa de vinos varietales tinto. Uso de fichas.

Trabajo Práctico 5

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

Tema: Degustación comparativa de vinos varietales rosados. 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 ANALISIS 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

Filename: R- DEC-2020-0212



R-DNAT-2020-0212

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE Nº 11.134/2018

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.

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.