



**R-DNAT-2020-0213**

**Salta, 13 de marzo de 2020**

**EXPEDIENTE N° 11.150/2018**

**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 I, 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:

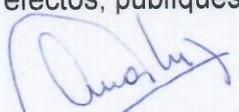
**EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES**

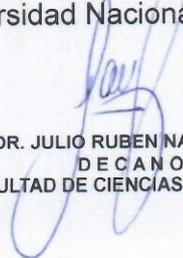
**R E S U E L V E :**

**ARTÍCULO 1°.- 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 I, 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 2°.- DEJAR INDICADO** que **SI** se adjunta el archivo digital de los contenidos programáticos de la asignatura, dispuestos por Resolución CDNAT-2013-0611.

**ARTÍCULO 3°.- 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  
SECRETARÍA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

  
DR. JULIO RUBEN NASSER  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



R-DNAT-2020-0213

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.150/2018

**ANEXO  
 MATRIZ CURRICULAR**

<b>DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR</b>		
Nombre: SEMINARIO DE ANÁLISIS ORGANOLEPTICO I		
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	

<b>DATOS DEL EQUIPO DOCENTE</b>			
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	
<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) Entender el alcance de la utilización del análisis sensorial.</li> <li>2) Aprender a conjugar las percepciones sensoriales para definir un producto.</li> <li>3) Diferenciar las percepciones que determinan una muy buena calidad, de aquellas que se originan por la presencia de factores negativos.</li> <li>4) Conocer 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> <li>5) Conocer las características sensoriales de los productos vínicos que se elaboran en el país y en el extranjero.</li> </ol>



R-DNAT-2020-0213

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.150/2018

<b>PROGRAMA</b>			
<b>Contenidos mínimos según Plan de Estudios</b>			
Conceptos de percepción sensorial. Elementos de fisiología sensorial. El hedonismo. Terminología descriptiva de vinos. Aromas. El equilibrio de los vinos. Enfermedades y defectos de los vinos. Organización y prueba de análisis sensorial. Degustación de vinos varietales y genéricos argentinos y extranjeros.			
<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-2020-0213

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.150/2018

### 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: INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Objetivos: Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta de los seres humanos frente a los estímulos generados por la ingesta de vino.



R-DNAT-2020-0213

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.150/2018

Contenidos: Introducción al análisis sensorial. Definición de la evaluación sensorial. La degustación. Tipos de degustación. Aplicación a la industria vitivinícola.

### **Unidad 2 AROMAS ELEMENTALES**

Objetivos: Comprender los elementos básicos a la hora de degustar un vino.

Contenidos: Los cinco sentidos: vista, olfato, gusto, tacto, audición. Propiedades sensoriales: El color. Evaluación sensorial del color. Enmascaramiento del color. Olor. Aroma. Gusto. Etapa de la fase gustativa. Sabor. Textura. Correlaciones de los sentidos. Rugosidades. Temperatura. Peso. Dolor. Adormecimiento. La persistencia. Flavor. Bouquet.

### **Unidad 3 INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN DE VINOS PRIMERA PARTE**

Objetivos: Aprender de la metodología de la degustación de vino.

Contenidos: Método de pruebas. Elementos utilizados en las pruebas. Copa de cata. Selección de panelistas. La degustación de los vinos. Tipos de degustación Composición del vino. Factores de la calidad gustativa. Técnicas del análisis sensorial.

### **Unidad 4 INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN DE VINOS SEGUNDA PARTE**

Objetivos: Aprender de la metodología de la degustación de vino.

Contenidos: Clasificación de los aromas del vino. El equilibrio y la calidad.

### **Unidad 5 DEFECTOS GUSTATIVO DE LOS VINOS**

Objetivos: Aprender a identificar el origen, las causas y posibles soluciones sobre los defectos más importantes que se pueden encontrar en el vino.

Contenidos: Defectos gustativos. Vocabularios de la degustación.

## **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: Iniciarse en el conocimiento de los mecanismos y sistemática de la cata.

Tema: Pruebas pareadas.



R-DNAT-2020-0213

Salta, 13 de marzo de 2020

EXPEDIENTE N° 11.150/2018

### Trabajo Práctico 2

Objetivo: Iniciarse en el conocimiento de los mecanismos y sistemática de la cata.

Tema: Identificación de aromas. Pruebas de ordenamiento. Prueba de libre elección. Pruebas triangulares.

### Trabajo Práctico 3

Objetivos: Iniciarse en el conocimiento de los mecanismos y sistemática de la cata.

Tema: Método directo del frasco. Rueda de aroma.

### Trabajo Práctico 4

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

Tema: Degustación de vinos blanco. Uso de ficha.

### Trabajo Práctico 5

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

Tema: Degustación de vinos tintos. Uso de ficha.

## 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 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 junto con las clases prácticas y la asistencia a los mismos es obligatoria en un 80 %. Las clases donde se incluya parte



**R-DNAT-2020-0213**

**Salta, 13 de marzo de 2020**

**EXPEDIENTE N° 11.150/2018**

práctica son de asistencia obligatoria en un 100%. Estas prácticas contemplan entrenamiento sensorial y degustación de vinos.

Los alumnos realizarán actividades individuales y grupales. La materia proporcionará 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 puntos sobre 10.

#### Promoción

Condiciones para promocionar

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

Alumnos Libres: no se aceptan en la materia ya que es obligatoria la asistencia a las degustaciones de vinos realizadas en las clases prácticas.