



Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

#### VISTAS:

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Esp. María del Milagro, Said Adamo, eleva matriz curricular perteneciente a la asignatura Enoquímica I, correspondiente al Plan de Estudio 2014 de la carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura que se dicta en la Extensión Regional Cafayate dependiente esta Unidad Académica, y

#### CONSIDERANDO:

Que el marco normativo de la presente, es la resolución CDNAT-2023-0494, emitida en fecha veintiocho de septiembre de dos mil veintitrés, mediante la que se aprueba el Reglamento para la elaboración de matriz curricular y planificación anual de cátedra de esta facultad.

Que a fs. 50, la Coordinación de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura dependiente de la Escuela de Agronomía, eleva Planilla de Control mediante el cual aconseja aprobar la matriz curricular.

Que a fs. 51, las Comisiones de Docencia y Disciplina e Interpretación y Reglamento del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Naturales emiten dictamen aprobando la matriz curricular y los contenidos programáticos que obran de fs. 41 a 49.

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

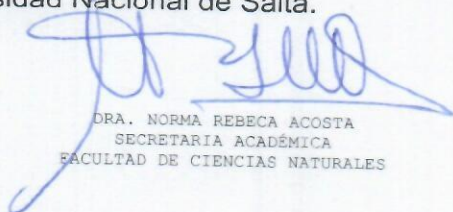
**POR ELLO** y en uso de las atribuciones que le son propias:

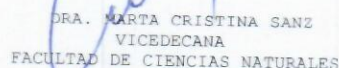
#### LA VICEDECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES R E S U E L V E :

**ARTÍCULO 1º.- APROBAR** y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2024 la Matriz Curricular y contenidos programáticos, de la asignatura Enoquímica I – carrera: Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, que se dicta en la Extensión Regional Cafayate dependiente de esta Unidad Académica, elevados por la docente Esp. María del Milagro Said Adamo, 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-2023-0494.

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

  
DRA. NORMA REBECA ACOSTA  
SECRETARIA ACADÉMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

  
DRA. MARTA CRISTINA SANZ  
VICEDECANA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

### MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR	
Nombre: ENOQUÍMICA I	
Carrera: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA	
Plan de estudios: 2014	
Tipo: Obligatoria	Número estimado de estudiantes: 10
Régimen: Cuatrimestral	2° Cuatrimestre
CARGA HORARIA: Total: 72 horas	Semanal: 4 horas 45 minutos
CARGA HORARIA SEMANAL TOTAL ESTIMADA PARA EL ESTUDIANTE: 7 horas	
Aprobación por: Examen Final:..... Promoción:...X....	

### DATOS DEL EQUIPO DOCENTE

Responsable a cargo de la actividad curricular: MARÍA DEL MILAGRO SAID ADAMO

#### Docentes

Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Said Adamo, María del Milagro	Especialista en Educación en Ciencias Licenciada y Profesora en Ciencias Biológicas	Prof. Adjunto (Promoción transitoria R- DNAT-2023-1115)	10
		JTP (Vacante por licencia)	10

#### Auxiliares no graduados

Nº de cargos rentados: ... Nº de cargos ad honorem: 1

### DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR



Salta,  
13/11/2024

## PRESENTACIÓN

La Enoquímica o Química Enológica es una disciplina científica que se enfoca en el estudio de los procesos vitivinícolas implicados en las técnicas de control de mosto y vino, tanto en el proceso de fermentación como en el fraccionamiento, conservación y añejamiento. Todos los procesos mencionados se basan en fenómenos físico-químicos a nivel inorgánico y orgánico, por lo que

Enoquímica I, como asignatura, recurre permanentemente a los conocimientos previos incorporados en otros espacios curriculares, principalmente *Química general e inorgánica*, *Bioquímica* y *Química Analítica*; con el propósito de propiciar la construcción de significados fácticos.

Mediante clases teórico-prácticas y clases prácticas de laboratorio, el espacio curricular pretende ofrecer oportunidades de aprendizaje para que los estudiantes desarrollen habilidades prácticas e intelectuales que promuevan su autonomía y pensamiento crítico en el laboratorio, teniendo en cuenta la normativa vigente. Se abordarán conocimientos esenciales sobre el análisis químico de los vinos, identificación y medición de sus componentes, como el contenido de azúcares, ácidos, alcoholes y algunos aditivos, utilizando métodos clásicos de análisis requeridos en los laboratorios de las bodegas o de asesoramiento enológico. Se combinarán contenidos teóricos con contenidos prácticos mediante la propuesta de actividades de búsqueda y selección de información, trabajos colaborativos grupales, análisis, resolución de problemas, debates y exposiciones orales.

La cursada de Enoquímica I se enriquece con las clases prácticas de laboratorio, las cuales no solo promueven la comprensión de los conceptos teóricos, sino que también a través de la aplicación de las técnicas analíticas busca estimular el desarrollo de habilidades esenciales y actitudes en la configuración del perfil del futuro técnico.

## OBJETIVOS



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
13/11/2024

- ü Conocer y comprender los fundamentos teóricos de los análisis químicos clásicos que se realizan en la industria vitivinícola e interpretar los procedimientos técnicos para llevarlos a la práctica con éxito.
- ü Desarrollar habilidades prácticas y técnicas en el laboratorio para el control de mostos y vinos, considerando normas de calidad nacionales e internacionales, y aplicarlas con el criterio necesario para poder adecuarlas ante situaciones específicas e imprevistas.
- ü Fomentar y fortalecer la actitud crítica y reflexiva en el análisis de los resultados de los análisis químicos, lo que permitirá a los estudiantes tomar decisiones informadas y responsables en su futuro ejercicio profesional.

#### **Aportes al Perfil Profesional por parte del presente dispositivo curricular**

El desarrollo del dispositivo curricular de Enoquímica I contribuye estrechamente al perfil profesional del graduado de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, ya que ofrece una visión práctica y aplicada de la química enológica. Los contenidos de esta asignatura brindan al futuro técnico las herramientas teórico-prácticas necesarias para cuantificar y controlar los principales parámetros y componentes de mostos y vinos, mediante las técnicas oficiales en vigencia. Enoquímica I promueve el desarrollo de destrezas en técnicas elementales de laboratorio, fortalece la capacidad de análisis y resolución de problemas. Los técnicos deben comprender los factores que pueden influir en un análisis determinado, los errores que pueden presentarse y los aspectos legales que sustentan las decisiones que se tomen en este ámbito. En resumen, Enoquímica I complementa la formación del egresado, con conocimientos de la química aplicados que son fundamentales para un óptimo y responsable desempeño en el laboratorio de enología.

#### **ANEXO I**

#### **PROGRAMA**

#### **CONTENIDOS MÍNIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS**



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica  
I, carrera TUEyV - plan 2014  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
13/11/2024

Masa volumétrica. Densidad. Extracto seco. Alcoholes. Acidez. Concentración de hidrogeniones (pH). Glúcidos. Anhídrido sulfuroso. Fenómenos óxido-reducción. Fenómenos coloidales. Precipitaciones en los vinos. Sustancias minerales.

### **PROGRAMA ANALÍTICO CON OBJETIVOS ESPECÍFICOS POR UNIDAD**

#### **Unidad N°1: Importancia de la Enoquímica en la producción de vinos**

Generalidades de la Enoquímica. Importancia de los análisis químicos de mostos y vinos. Importancia del laboratorio enológico. Rol del analista de laboratorio enológico. Métodos clásicos de análisis químicos de mostos y vinos. Legislación de vinos en Argentina que involucra parámetros químicos. Organismos de regulación y fiscalización de valores químicos en la industria del vino a nivel nacional: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Organismos de regulación y fiscalización en la industria del vino a nivel internacional: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Métodos de referencia y métodos usuales.

#### ***Objetivos específicos***

1. Comprender la importancia de los análisis químicos en la producción de
2. Reconocer la importancia del laboratorio de enología e identificar las funciones y responsabilidades del analista en la producción de
3. Conocer los métodos clásicos de análisis químicos utilizados en la producción de
4. Relacionar la química enológica con la legislación de vinos en Argentina y organismos de regulación y fiscalización a nivel nacional e

#### **Unidad N°2: Contenido de azúcares y alcohol etílico en la industria del vino**

Contenido, procedencia y relación entre los azúcares y el etanol durante el proceso de vinificación. Alcohol potencial en mostos. Masa volúmica: determinación por picnometría y areometría. Densidad relativa. Contenido de azúcares: determinación por métodos físicos (refractometría) y químicos (método Fehling Causse Bonnans). Contenido de alcohol: determinación por destilación y densimetría. Límites y tolerancias analíticas establecidas por el INV.

#### ***Objetivos específicos***

1. Fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos sobre la importancia de determinar azúcares y etanol durante el proceso de vinificación.
2. Comprender los fundamentos del método Fehling Causse Bonnans para determinar el contenido de azúcares e interpretar resultados analíticos.
3. Comprender los fundamentos de la destilación y densimetría para determinar el contenido de alcohol etílico e interpretar resultados analíticos.



Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica  
I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

4. Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

### **Unidad N°3: Otros alcoholes y extracto seco en la industria del vino**

Contenido de otros alcoholes en el vino: glicerol, metanol. Determinación de metanol: método colorimétrico. Extracto seco: determinación por peso y densimetría. Aspectos tecnológicos para los que presenta utilidad su determinación. Límites y tolerancias analíticas establecidas por el INV.

#### ***Objetivos específicos***

1. Fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos sobre la presencia de otros alcoholes durante el proceso de vinificación.
2. Comprender los fundamentos del método colorimétrico para determinar el contenido de metanol e interpretar resultados analíticos.
3. Conocer las técnicas y los cálculos para determinar e interpretar los valores de extracto

### **Unidad N°4: Acidez en la industria del vino**

Contenido y procedencia de los principales ácidos en la industria del vino. Determinación de acidez titulable y pH. Límites y tolerancias analíticas establecidas por el INV.

#### ***Objetivos específicos***

1. Fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos sobre la acidez del
2. Comprender los fundamentos de las técnicas empleadas para determinar acidez total e interpretar resultados analíticos.
3. Comprender los fundamentos para de las técnicas determinar pH e interpretar resultados analíticos.
4. Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

### **Unidad N°5: Anhídrido sulfuroso en la industria del vino**

Anhídrido sulfuroso total y libre: propiedades físicas y procedencia. Factores que influyen en el contenido: pH, temperatura, composición del mosto o vino. Empleo de sulfitos en la industria del vino. Anhídrido sulfuroso total y libre: determinación por método de dosaje. Límites y tolerancias analíticas establecidas por el INV.

#### ***Objetivos específicos***



Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica  
I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

1. Fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos sobre el anhídrido sulfuroso en la industria del
2. Comprender los fundamentos de las técnicas empleadas para determinar anhídrido sulfuroso total y libre e interpretar resultados analíticos.
3. Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

### **Unidad N°6: Fenómenos redox, compuestos coloidales y sustancias minerales en las características del vino**

Fenómenos de óxido-reducción en la calidad y conservación del vino. Coloides en las características del vino: Compuestos, precipitaciones y estabilidad. Sustancias minerales.

#### ***Objetivos específicos***

1. Fortalecer los conocimientos teóricos sobre los fenómenos redox, compuestos coloidales y sustancias minerales y comprender sus efectos en la calidad y conservación del
2. Comprender los fundamentos de las principales técnicas empleadas para determinar efectos redox, coloides y sustancias minerales.

### **PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS/LABORATORIOS/SEMINARIOS/TALLERES CON OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

**Trabajo teórico-práctico N°1:** Importancia de la Enoquímica en la producción de vinos

#### ***Objetivos específicos***

- Reconocer la importancia del laboratorio de bodega a partir de la legislación vigente sobre
- Identificar las características y habilidades del técnico en el laboratorio de bodega.
- Conocer los análisis químicos de rutina en un laboratorio de bodega.

**Trabajo teórico-práctico N°2:** Azúcares en la industria del vino

#### ***Objetivos específicos***

- Comprender los análisis químicos clásicos empleados en el control de azúcares durante la producción del
- Promover y fortalecer la actitud crítica en relación al futuro ejercicio profesional con respecto a los contenidos

**Trabajo teórico-práctico N°3:** Alcohol etílico en la industria del vino



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica  
I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

### **Objetivos específicos**

- Comprender los análisis químicos clásicos empleados en el control de etanol durante la producción del vino.
- Promover y fortalecer la actitud crítica en relación al futuro ejercicio profesional con respecto a los contenidos abordados.

### **Trabajo teórico-práctico N°4:** Otros alcoholes y extracto seco en la industria del vino

#### **Objetivos específicos**

- Comprender los análisis químicos clásicos empleados en el control de otros alcoholes y extracto seco durante la producción del vino.
- Promover y fortalecer la actitud crítica en relación al futuro ejercicio profesional con respecto a los contenidos abordados.

### **Trabajo teórico-práctico N°5:** Acidez en la industria del vino

#### **Objetivos específicos**

- Comprender los análisis químicos clásicos empleados en el control de la acidez durante la producción del
- Promover y fortalecer la actitud crítica en relación al futuro ejercicio profesional con respecto a los contenidos abordados.

### **Trabajo teórico-práctico N°6:** Anhídrido sulfuroso en la industria del vino

#### **Objetivos específicos**

- Comprender los análisis químicos clásicos empleados en el control de anhídrido sulfuroso durante la producción del
- Promover y fortalecer la actitud crítica en relación al futuro ejercicio profesional con respecto a los contenidos abordados.

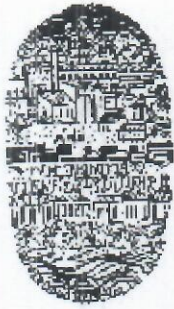
### **Trabajo teórico-práctico N°7:** Integración de contenidos

#### **Objetivos específicos**

- Integrar los análisis químicos clásicos empleados en el control de compuestos importantes durante la producción del vino.

### **Trabajo Práctico de Laboratorio N°1:** Determinación de etanol y metanol en vinos





Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

- Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

**Trabajo Práctico de Laboratorio N°2:** Determinación de anhídrido sulfuroso y acidez en vinos

- Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

**Trabajo Práctico de Laboratorio N°3:** Determinación de azúcares reductores en vinos

- Adquirir dominio de técnicas analíticas y destrezas manipulativas en el uso de reactivos y material de laboratorio.

**Trabajo teórico-práctico N°8:** Fenómenos redox, compuestos coloidales y sustancias minerales en las características del vino

**Objetivos específicos**

- Fortalecer los conocimientos teóricos sobre los fenómenos redox, compuestos coloidales y sustancias minerales y comprender sus efectos en la calidad y conservación del
- Comprender los fundamentos de las principales técnicas empleadas para determinar efectos redox, coloides y sustancias minerales.

ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES			
Clases expositivas	X	Trabajo individual	X
Prácticas de Laboratorio	X	Trabajo grupal	X
Práctica de Campo		Exposición oral de estudiantes	X
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de textos, entre otros)	X	Diseño y ejecución de proyectos	
Prácticas en aula de informática		Seminarios	
Aula Taller		Monografías	
Visitas guiadas		Debates	X
Prácticas en instituciones		Conferencias	
OTRAS (Especificar):			



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**

Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014

De: **NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
13/11/2024

## **ENSEÑANZA y APRENDIZAJE en VIRTUALIDAD:**

Los entornos virtuales de aprendizaje son espacios en línea diseñados para facilitar el proceso de enseñanza y aprendizaje de manera remota y favorecer el desarrollo de habilidades comunicativas, tecnológicas y formativas.

Enoquímica I utiliza la plataforma oficial de la Facultad de Ciencias Naturales (*Learning Management System-Moodle*) (R-CDNAT-2022-158), para complementar las prácticas educativas presenciales de la asignatura. A través de este espacio virtual, se busca ofrecer recursos didácticos de forma asincrónica, con flexibilidad de horarios y lugares de acceso, para que los estudiantes puedan acceder según sus necesidades. La plataforma virtual se emplea principalmente para el almacenamiento y gestión de material de estudio, que se habilita semanalmente a los estudiantes antes de cada encuentro presencial.

La cátedra integra Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) con la intención de mejorar la calidad del aprendizaje y favorecer la interacción de los estudiantes en estos entornos. Mediante diversas propuestas didácticas virtuales (con plazos preestablecidos), como presentación de trabajos teórico-prácticos, encuestas, cuestionarios, actividades colaborativas, autoevaluaciones, foros de consultas, se pretende fomentar la metacognición en los estudiantes y proporcionar insumos valiosos a los docentes para revisar y ajustar la práctica educativa.

La plataforma virtual también se utiliza para gestionar la cursada, incluyendo planillas de asistencia a clases y dispositivos de seguimiento, evaluación y retroalimentación del proceso educativo, que incluyen los trabajos teórico-prácticos, prácticas de laboratorio y exámenes parciales.

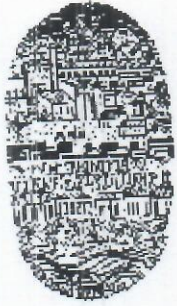
Para alcanzar los objetivos de Enoquímica I, la cursada se plantea en modalidad 100% presencial con clases teórico-prácticas y clases prácticas de laboratorio. Sin embargo, para maximizar la flexibilidad y la accesibilidad en caso de ser necesario, la cátedra podría considerar la posibilidad de abordar virtualmente algunos contenidos, a excepción estricta de aquellos que requieren procedimientos específicos en el laboratorio.

## **PROCESOS DE EVALUACIÓN**

### **De la enseñanza**

La cátedra concibe a la evaluación como formativa. Desde este enfoque, la enseñanza es fuente de información de un proceso y no solo de un resultado, que retroalimenta la acción y permite en un círculo virtuoso, mejorar el desempeño de todos los actores involucrados (docentes y estudiantes).

Los acciones e instrumentos que se utilizan para evaluar la enseñanza son:



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica  
I, carrera TUEyV - plan 2014  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
13/11/2024

- Diálogo permanente con los estudiantes para comprender sus procesos de aprendizaje y necesidades específicas.
- Evaluación de la claridad y coherencia de los objetivos de aprendizaje establecidos y su relación con los logros alcanzados, mediante los resultados de las actividades propuestas en los trabajos teórico-prácticos, laboratorios y exámenes
- Cuestionarios y encuestas a través del aula virtual para recopilar información sobre las expectativas y la percepción de los estudiantes sobre el proceso de enseñanza y aprendizaje: al inicio y al final del cursado de la
- Reflexión dialogada sobre la propia práctica docente durante todo el cursado, considerando aspectos como la claridad en la comunicación de los aprendizajes esperados y la retroalimentación a los

### Del aprendizaje

El régimen de aprobación de la asignatura es por Promoción (Res. CDNAT\_2015-399).

En línea con la evaluación formativa, la evaluación del aprendizaje es un proceso continuo y sistemático que tiene la intención de obtener información sobre el progreso de los estudiantes y adaptar la enseñanza para ayudarlos a alcanzar la promoción de Enoquímica I. La estrategia principal de los docentes para lograr esta meta, se basa en que los estudiantes conozcan las intenciones educativas de la asignatura y los criterios de evaluación de forma clara, específica y honesta.

Para calificar a los estudiantes, la cátedra tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Manejo e integración de los conocimientos teórico-prácticos con criterio propio en explicaciones escritas, exposiciones y debates.
- Claridad en la presentación y comunicación de ideas sobre los contenidos abordados
- Desarrollo de habilidades prácticas mediante la aplicación de técnicas analíticas, destrezas manipulativas, organizativas y de autonomía en el laboratorio.
- Capacidad para generar ideas innovadoras y creativas que reflejen un enfoque crítico y analítico.
- Capacidad resolutive para adaptarse a cambios y ajustarse a nuevas situaciones y circunstancias en el laboratorio.
- Trabajo en equipo y colaboración.
- Calidad y originalidad en los exámenes escritos y orales, que reflejen el conocimiento y las habilidades adquiridas durante el
- Cumplimiento de los requerimientos de asistencia, puntualidad, orden, atención y participación en actividades presenciales y virtuales.



Resolución de Decanato **1220 / 2024 - NAT -UNSa**  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
13/11/2024

Los instrumentos de evaluación que la cátedra utilizará para valorar los aprendizajes logrados por los estudiantes son:

- Trabajos teórico-prácticos escritos
- Examen parcial escrito de contenidos teórico-prácticos individual
- Cuestionario virtual interactivo
- Trabajos prácticos de laboratorio
- Cuaderno de laboratorio
- Examen parcial de laboratorio individual
- Exposiciones orales
- Recuperatorio de exámenes

### **COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE EVALUACIÓN:**

#### **De la enseñanza:**

Los resultados de la evaluación de la enseñanza se comunicarán:

- A los estudiantes, de forma dialogada durante el cursado de la materia y,
- A los colegas en reuniones del plantel docente, de forma dialogada o expositiva, según se

La cátedra documentará los resultados de los instrumentos de evaluación que utilice y estarán disponibles para quien desee consultarlos.

#### **Del aprendizaje:**

Los resultados de la evaluación del aprendizaje se comunican a los estudiantes de las siguientes maneras:

- Para cada trabajo teórico-práctico escrito, los estudiantes recibirán una retroalimentación escrita individual sobre el nivel de desempeño logrado (satisfactorio o no satisfactorio) y observaciones puntuales de cada A su vez, los docentes realizarán una retroalimentación general en clase sobre los aspectos más importantes.
- Para el examen parcial escrito, los estudiantes recibirán una retroalimentación escrita individual sobre el puntaje obtenido y observaciones puntuales de cada consigna. A su vez, los docentes realizarán una retroalimentación general en clase sobre los aspectos más
- Los cuestionarios virtuales interactivos se realizarán de forma sincrónica preferentemente y los resultados se analizarán grupalmente de forma dialogada.
- La ejecución de los trabajos prácticos de laboratorio se revisará durante la clase de forma dialogada entre los docentes y los
- El cuaderno de laboratorio se revisará de forma



Resolución de Decanato 1220 / 2024 - NAT -UNSa  
Expediente: 10.654/2018. aprueba matriz curricular de la asignatura Enoquímica I, carrera TUEyV - plan 2014  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,  
13/11/2024

- Para evaluar el examen parcial de laboratorio que será individual se utilizará una rúbrica impresa que establezca los criterios de evaluación y escala de valoración numérica según los niveles de La rúbrica se completará por el docente y la retroalimentación será individual y dialogada de forma grupal.
- Para las exposiciones orales también se utilizará una rúbrica impresa con criterios de evaluación y niveles de logro. La reatrolimentación será individual y dialogada de forma
- Los resultados del recuperatorio de exámenes se comunicarán mediante retroalimentación escrita individual o rúbrica de evaluación con retroalimentación

Las calificaciones numéricas de los exámenes se publicarán en la plataforma virtual.

## ANEXO II BIBLIOGRAFÍA

- Flanzky, 2000. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones.
- Instituto Nacional de Viticultura: <https://argentina.gob.ar/inv>
- Lescano 2007. Compendio de Análisis de vinos y mostos
- Moreno Vigara y Peinado A. 2010. Química Enológica. AMV ediciones.
- Organización Internacional de la Viña y el vino: <https://oiv.int/es>
- Tomasset, 1998. Química Enológica. Ediciones Mundi-Prensa

## ANEXO III REGLAMENTO DE CÁTEDRA REQUISITOS PARA ALCANZAR LA PROMOCIÓN DE ENOQUÍMICA I:

Los estudiantes deben cumplir los siguientes requisitos:

- Presentación y aprobación de trabajos teórico-prácticos
- Asistencia al 90% de las clases teórico-prácticas.
- Asistencia al 100% de las clases de
- Aprobación de exámenes parciales y recuperatorios (en caso que corresponda) con una calificación numérica mínima de 7 (siete).
- Presentación y aprobación del cuaderno de laboratorio.

La calificación numérica final de la promoción tendrá en cuenta, principalmente, las calificaciones obtenidas en los exámenes parciales y se ajustará de acuerdo a las consideraciones de los docentes sobre el desempeño del estudiante durante el cursado.