



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
13/02/2025

VISTAS:

Las presentes actuaciones mediante las cuales el Mag. Héctor Rubén Tarcaya, eleva matriz curricular perteneciente a la asignatura Gestión de Procesos Enológicos, 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 la Coordinación de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura y la Escuela de Agronomía elevan Planilla de Control mediante la cual aconsejan aprobar la matriz curricular.

Que 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 presentados.

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 Gestión de Procesos Enológicos – carrera: Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, que se dicta en la Extensión Regional Cafayate dependiente de esta Unidad Académica, elevados por el docente Mag. Héctor Rubén, Tarcaya, 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, Extensión Regional Cafayate, 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.

l/jmn

DRA. NORMA REBECA ACOSTA
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

DRA. MARTA CRISTINA SANZ
VICE DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
13/02/2025

ANEXO MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR			
Nombre: GESTIÓN DE PROCESOS ENOLÓGICOS			
Carrera: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA			
Plan de estudios: 2014			
Tipo: obligatoria		Número estimado de estudiantes: 10	
Régimen: Anual	1º Cuatrimestre: ...X...	2º Cuatrimestre:	
CARGA HORARIA: Total: 60 horas		Semanal: 4 horas	
CARGA HORARIA SEMANAL TOTAL ESTIMADA PARA EL ESTUDIANTE: 6 hs			
Aprobación por: Examen Final:		Promoción: ...X...	

DATOS DEL EQUIPO DOCENTE			
Responsable a cargo de la actividad curricular: MAG. HÉCTOR RUBÉN TARCAYA			
Docentes			
Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Tarcaya Héctor Rubén	Magíster	PAD	10
--	Vacante	JTP	10
Auxiliares no graduados			
Nº de cargos rentados:		Nº de cargos ad honorem:	

DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR			
PRESENTACION			
<p>La industria enológica se enfrenta a desafíos cada vez más complejos, que requieren de profesionales capaces de aplicar conceptos y técnicas de gestión para optimizar los procesos y mejorar la competitividad de las empresas. La gestión por procesos, en particular, se ha convertido en una herramienta clave para la administración del negocio, en aspectos de producción, finanzas, inventarios, comercialización entre otros. En este contexto, es fundamental dotar a los futuros egresados de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, de conceptos teóricos y herramientas de gestión para administrar de manera eficiente y efectiva los procesos de producción, comercialización y gestión general de una bodega. La asignatura Gestión de Procesos Enológicos brinda estas temáticas, donde a su vez aborda temas fundamentales como la gestión de inventarios, la planificación de la producción, el cumplimiento legal y la toma de decisiones basada en indicadores de gestión. Estos conocimientos son esenciales para que los futuros enólogos puedan desempeñarse con éxito en un entorno empresarial cada vez más exigente y competitivo.</p>			



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
13/02/2025

En resumen, la asignatura Gestión de Procesos Enológicos es una pieza en la formación de los futuros egresados, ya que les permite adquirir las habilidades y conocimientos necesarios para gestionar de manera integral los procesos de producción y comercialización de vinos, contribuyendo así a la mejora de la competitividad y sostenibilidad de la industria enológica.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Proveer conocimientos, desarrollar habilidades y competencias que permitan comprender la gestión de los procesos enológicos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Aportar un marco teórico e introductorio de las ciencias de la administración.
- Proveer información acerca de la infraestructura y gestión de las organizaciones.
- Desarrollar en el estudiante capacidad y análisis crítico de los elementos teóricos y metodológicos, para su relación con el funcionamiento y la administración de los sistemas productivos, en particular los de procesos enológicos.

Aportes al Perfil Profesional por parte del presente dispositivo curricular

- El establecimiento de estrategias adecuadas de Gestión de una empresa vitivinícola.
- La interpretación y aplicación de la legislación nacional e internacional.

ANEXO I

PROGRAMA

Contenidos mínimos según Plan de Estudios

La empresa enológica: organización y estructura. Planificación, organización y control de los procesos enológicos. Tomas de decisiones. Gestión y control de compras. Gestión y control de stock. Gestión y control de almacenes de insumos enológicos. Gestión de la elaboración, fraccionamiento y envasado de los vinos. Organización y control de los recursos humanos y materiales. Nociones de comercialización de vinos. Cálculo y análisis de los diferentes tipos de costos que intervienen en el proceso enológico. Elaboración y análisis de indicadores. Nociones contables y financieras. Fiscalización y legislación vitivinícola. Normas de Higiene y seguridad industrial.

PROGRAMA ANALÍTICO CON OBJETIVOS ESPECÍFICOS POR UNIDAD

Unidad 1. Organizaciones.

Objetivo: Introducir en los conceptos y tipos de organizaciones y su evolución.

Contenidos:



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
13/02/2025

La organización. Concepto. Tipos de organización. Características. Evolución del pensamiento administrativo. Empresa y organización. La empresa enológica: organización y estructura. Entorno y escenarios. Actores en la organización enológica.

Unidad 2. Procesos de gestión.

Objetivo: Identificar los procesos de gestión de la empresa enológica. Interpretar las técnicas y herramientas de planificación.

Contenidos:

La empresa como sistema. Procesos. Interrelación. Concepto de planeamiento. Planificación, organización y control de los procesos enológicos. Enfoque y herramientas. FODA. Diagrama de Gantt. Tomas de decisiones.

Unidad 3. Gestión de Producción.

Objetivo: Identificar los aspectos claves en la gestión de producción. Interpretar las técnicas y herramientas de gestión de producción.

Contenidos:

Gestión de la elaboración, fraccionamiento y análisis de vinos. Capacidad y nivel de producción. Recursos intervinientes. Punto de equilibrio. Plan de Producción. Elementos, seguimiento y control. Tablero de control. Elaboración y análisis de indicadores. Tomas de decisiones.

Unidad 4. Gestión Logística.

Objetivo: Identificar los aspectos claves en la gestión logística. Interpretar las técnicas y herramientas de gestión logística.

Contenidos:

La función logística. Cadena de abastecimiento. Insumos y actores. Gestión y control de compras. Orden de compra. Gestión y evaluación de proveedores. Almacenes. Gestión y control de stocks. Organización y control de los recursos materiales. Inventario de materiales. Indicadores.

Unidad 5. Gestión Comercial y Financiera.

Objetivo: Identificar los aspectos claves en la gestión comercial y financiera. Interpretar las técnicas y herramientas de gestión comercial y financiera.

Contenidos:

Comercialización. Nociones de comercialización de vinos. Mercados. Gastos asociados a la distribución y comercialización. Cálculo y análisis de los diferentes tipos de costos que intervienen en el proceso enológico. Nociones contables y financieras. Capital. Interés. Indicadores.

Unidad 6. Gestión de Recursos Humanos.

Objetivo: Identificar los aspectos claves en la gestión de recursos humanos.

Contenidos:

Organización y control de los recursos humanos. Capital humano. Relaciones. Dirección. Liderazgo y motivación. Supervisor gerente. Reclutamiento. Inducción y capacitación. Registros. Comunicaciones.



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
 Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
 Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
 13/02/2025

Participación y consulta.

Unidad 7. Aspectos legales y reglamentarios.

Objetivo: Identificar e interpretar los principales requisitos legales aplicables a la empresa enológica. Identificar e interpretar los principales requisitos legales de higiene y seguridad industrial.

Contenidos:

Fiscalización y legislación vitivinícola. Leyes 14.878, 25.163 y 24.566. Autoridad de aplicación. Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). Resoluciones complementarias. Legislación y normas de

Higiene y seguridad industrial. Ley 19.587 y normativa complementaria relevante. Gestión de seguridad en la empresa enológica.

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

Práctico N°1: Empresa y organización

Objetivo: Interpretar el rol de la empresa enológica y los aspectos claves en la organización.

Práctico N°2: Planeamiento y producción

Objetivo: Interpretar las aplicaciones de técnicas y herramientas en la planificación y en la gestión de producción. Desarrollar habilidades para resolución de situaciones.

Práctico N°3: Logística. Nociones contables y financieras

Objetivo: Interpretar las aplicaciones de técnicas y herramientas de gestión logística, contable y financiera. Desarrollar habilidades para resolución de situaciones problemáticas.

Práctico N°4: Comercialización. Fiscalización y legislación en la empresa enológica

Objetivo: Analizar los aspectos claves en la comercialización, fiscalización y legislación.

Práctico N°5: Recursos humanos. Higiene y seguridad en la empresa enológica

Objetivo: Analizar los aspectos claves en la gestión de recursos humanos. Interpretar los requisitos legales de higiene y seguridad industrial.

Práctico N°6: Trabajo integrador

Objetivo: Integrar conocimientos teóricos y prácticos. Contribuir al desarrollo de habilidades para resumir y exponer.

ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES			
Clases expositivas	X	Trabajo individual	X
Prácticas de Laboratorio		Trabajo grupal	X
Práctica de Campo		Exposición oral de estudiantes	X
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de	X	Diseño y ejecución de	



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
 Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
 Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
 13/02/2025

textos, entre otros)		proyectos	
Prácticas en aula de informática		Seminarios	
Aula Taller	X	Monografías	
Visitas guiadas		Debates	X
Prácticas en instituciones		Conferencias	

OTRAS (Especificar): **Trabajo integrador**

ENSEÑANZA y APRENDIZAJE en VIRTUALIDAD:

De todas las unidades del programa se digitalizan contenidos y se ponen a disposición de los alumnos en la Plataforma Moodle.

Las clases son teóricas-prácticas y presenciales en su mayoría. En caso de clase virtual y solamente debido a alguna contingencia, se coordina con antelación para una mejor planificación del acceso a los dispositivos y conectividad. Las guías de trabajos prácticos también se publican en la plataforma Moodle.

Se propone interacciones docente-estudiantes, mediante e-mail, grupo de WhatsApp y plataforma Moodle. En la primera clase se coordinan los aspectos clave para una comunicación efectiva.

Los trabajos prácticos de los estudiantes se presentan en enlace GoogleForm y/o plataforma Moodle. En la misma modalidad, quedan registrados los mecanismos de seguimiento, supervisión y evaluación.

La planificación y mecanismo de evaluación se publica en la plataforma Moodle.

El porcentaje máximo de clases y actividades virtuales es 30% del total de horas asignadas a la materia.

El aula virtual estará obligatoriamente alojada en la plataforma oficial de la Facultad de Ciencias Naturales (LMS-Moodle).

PROCESOS DE EVALUACIÓN

De la enseñanza

Nivel de cumplimiento de lo programado.

Diálogo con los estudiantes.

Diálogo en el equipo docente.

Encuestas mediante formularios de Google Forms.

Del aprendizaje

Asistencia al ... % de las clases teóricas y al ...% de las clases prácticas.

Cuestionarios ¿?



Resolución de Decanato **78 / 2025 - NAT -UNSa**
Expediente electrónico: 117/2024. Aprueba matriz curricular de la asignatura
Gestión de Procesos Enológicos, carrera TUEyV - plan 2014. Anexo Cafayate
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



Salta,
13/02/2025

Participación en clase y en talleres.

Evaluaciones escritas individuales, aprobadas con 70 puntos sobre 100.

Exposición oral individual y grupal, aprobada con 7 sobre 10 puntos.

COMUNICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE EVALUACIÓN:

De la enseñanza:

A través de talleres y jornadas de integración de la TUEV. Reporte a la Coordinación TUEV.

Del aprendizaje:

De forma personal en la clase siguiente a la clase en la que se evaluó.

Todos los resultados se publicarán en el aula Moodle y/o en el grupo de WhatsApp.

ANEXO II

BIBLIOGRAFÍA

1. Santolaya Luis Alfredo (2023). Marketing del vino. Estrategia, valor y digitalización. Editorial ESIC. Madrid. ISBN 978-84-19480-74-3
2. Laski Juan (2009). Herramientas Modernas Para La Gestión Organizacional. Controles Internos y Gestión Por Procesos. Editorial Libros en Red. ISBN:9781597545198
3. González Domínguez Francisco, Ganaza Vargas Juan (2013). Principios y fundamentos de gestión de empresas. Ediciones Pirámide ISBN:9788436829969
4. Cuatrecasas Luis, González Jesús (2017). Gestión Integral De La Calidad. Editorial BRESKA. Idioma español. Barcelona. 2017. ISBN 9788416904785
5. Chiavenato, Idalberto (2000). El proceso administrativo. Editorial Mc GrawHill. Colombia.
6. De Zuani, Elio (2005). Introducción a la administración de organizaciones. Valleta Ediciones. Buenos Aires. Argentina.
7. De Zuani, Elio (2004). Fundamentos de gestión empresarial. Valleta Ediciones. Buenos Aires.
8. Arce, Hugo (1996). Administración, gestión y control de empresas agropecuarias. Ediciones Macchi. Buenos Aires. Argentina.
9. Strong, Earl (1973). Administración y conducción de empresas. Ediciones Troquel. Argentina.
10. Carranza, Octavio (2005). Logística. Mejores prácticas en Latinoamérica. Thomson. México.
11. Maynard H.B. (1987). Manual de ingeniería de la producción industrial. Reverté. España.
12. Ley 25163. Normas generales para la designación y presentación de vinos y bebidas espirituosas de origen vínico de la Argentina.
13. Ley 14878. Ley general de vinos. Año 1959
14. Ley 24566. Ley nacional de alcoholes. Año 1995
15. Ley 19587. Ley de higiene y seguridad en el trabajo.
16. Decreto 351/79. Reglamentación de la ley 19587. Higiene y seguridad en el trabajo.
- 17: Resoluciones complementarias del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).