

Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**

Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014,

Extension aulica Cafayate

De: **NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

#### VISTAS:

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Ing. Agr. Mariana Silvina, Perez, eleva matriz curricular perteneciente a la asignatura Enología III, 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. 25, 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 a fs. 32, 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 de fs. 26 a 31.

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 DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

#### R E S U E L V E :

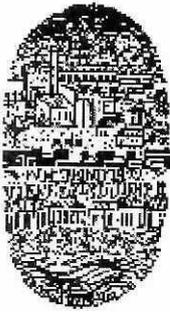
**ARTÍCULO 1º.- APROBAR** y poner en vigencia a partir del periodo lectivo 2025 la Matriz Curricular y contenidos programáticos, de la asignatura Enología III – carrera: Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, que se dicta en la Extensión Regional Cafayate dependiente de esta Unidad Académica, elevados por la docente Ing. Agr. Mariana Silvina, Perez, que como Anexo, forma parte de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 2º.- DEJAR INDICADO** que, 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.

DR. VICTOR DAVID JUAREZ  
SECRETARIO ACADEMICO  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

DRA. MARTA CRISTINA SANZ  
D E C A N A  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES



Resolución de Decanato 935 / 2025 - NAT -UNSa  
Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extension aulica Cafayate  
De: NAT - DPTO. ALUMNOS



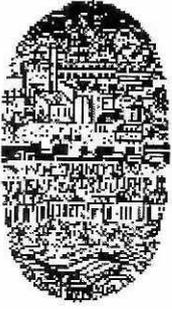
Salta,  
30/06/2025

### MATRIZ CURRICULAR

DATOS BÁSICOS DEL ESPACIO CURRICULAR		
Nombre: ENOLOGIA III		
Carrera: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA		
Plan de estudios: 2014		
Tipo: OBLIGATORIA	Número estimado de estudiantes:4	
Régimen: Cuatrimestral	1° Cuatrimestre:...X...	2° Cuatrimestre:.....
CARGA HORARIA:	Total: 60 horas	Semanal: 4 horas
CARGA HORARIA SEMANAL TOTAL ESTIMADA PARA EL ESTUDIANTE: 4 hs.		
Aprobación por:	Examen Final:.....	Promoción:...X...

DATOS DEL EQUIPO DOCENTE			
Responsable a cargo de la actividad curricular: MARIANA SILVINA PÁEZ			
Docentes			
Apellido y Nombres	Grado académico máximo	Cargo (Categoría)	Dedicación en horas semanales
Paez, Mariana Silvina	Master en Ciencias en Viticultura y Enología	Profesor Adjunto	10
Auxiliares no graduados			
Nº de cargos rentados: ..... N° de cargos ad honorem (en promedio): ....			

DATOS ESPECÍFICOS/DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO CURRICULAR
<b>PRESENTACION</b>  La asignatura Enología III viene a completar los saberes adquiridos en las Enologías previas (I y II) y pretende, al integrar conocimientos, agregar otros muy importantes como son la elaboración de vinos espumantes, elaboración de mostos (Sulfitado y concentrado), vinificaciones especiales y tratamiento de efluentes de bodega.
<b>OBJETIVOS</b>  Favorecer en los estudiantes de la carrera la comprensión de saberes sobre la elaboración de bebidas a partir de mostos y vinos.



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**  
Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extension aulica Cafayate  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

Propiciar la incorporación de conocimientos acerca de las diferentes técnicas para la elaboración de jugo de uva y mostos, vinos espumantes y vinificaciones especiales.

Desarrollar en los estudiantes la capacidad de poder diferenciar los diversos productos presentes en el mercado y las normativas de elaboración de cada una.

Generar en los futuros técnicos la reflexión crítica acerca de la importancia de conocer los tópicos abordados en la asignatura para su futuro desempeño profesional.

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

La asignatura Enología III aporta ampliamente al perfil profesional de los futuros Técnicos. Los contenidos adquiridos le permitirán insertarse en el ámbito privado en bodegas o emprendimientos personales de elaboración de mostos y espumantes, contando con las herramientas suficientes para poder analizar, controlar y llevar a cabo un producto a partir de mostos o vinos aplicando normas de calidad nacional e internacional. Asimismo contará con los conocimientos para interpretar y aplicar las legislaciones nacionales e internacionales impuestas por organismos oficiales como el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

### **ANEXO I**

#### **PROGRAMA**

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

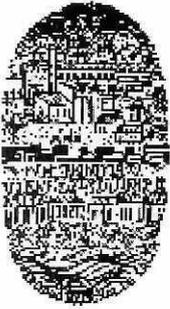
Elaboración de vinos espumantes: elaboración del vino base. Sistema clásico y en grandes recipientes. Elaboración de espumante tipo Asti. Elaboración de vinos gasificados. Elaboración de jugos de uvas, mostos concentrados y sulfitados. Tecnología de elaboración de vinos especiales.

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

#### **UNIDAD I: Elaboración de vinos Espumantes, Gasificados y Frisantes**

Contenidos:

Vinos con Burbujas. Vinos gasificados. Vinos Frisantes. Vinos Espumantes. Principales métodos de elaboración. Método Tradicional o Champenoise. Método Charmat, en grandes recipientes. Elaboración del vino base: variedades de uva usadas, momento de cosecha, fermentación y estabilización, conservación,



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**

Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014,

Extension aulica Cafayate

De: **NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

características del vino base, datos analíticos. Licor de tiraje. Pie de cuba. Controles durante toma de espuma. Licor de expedición. Embotellado. Espumantes tipo Asti. Aspectos legales del INV.

Objetivos:

- Reconocer y saber diferenciar los diferentes métodos de elaboración de vinos espumantes, gasificados y Frisantes.
- Identificar cada producto presente en el mercado y las especificaciones legales de cada uno.

**UNIDAD II: Mostos y Jugo de Uva.**

Contenidos:

Elaboración de jugo de uva. Mosto concentrado. Mosto Sulfitado. Técnicas de concentración de mostos. Producción Nacional. Principales provincias productoras. Variedades utilizadas. Usos. Mercado interno y Externo.

Objetivos:

- Conocer la importancia de la elaboración de mostos concentrados y sulfitados y sus usos en el mercado vitivinícola y alimenticio.
- Comprender los métodos de concentración de mostos e identificar las regiones productoras.

**UNIDAD III: Vinificaciones Especiales**

Contenidos:

Vinificaciones especiales. Vino dulce natural. Vino endulzado. Vinos dulces del mundo: Sauternes, Oporto, Passito, Ice wine. Elaboración de Mistela. Vino Jerez. Legislación del INV para cada producto.

Objetivos:

- Saber diferenciar los tipos de vinos dulces y su elaboración.
- Conocer la legislación vigente sobre la elaboración de cada producto.

**UNIDAD IV: Subproductos Vitivinícolas**

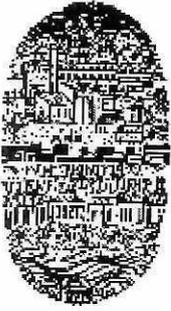
Contenidos:

Derivados del cultivo de la Vid. Sarmientos. Hojas y su utilización en la industria alimenticia. Orujos como abono y su empleo en la industria de destilados. Escobajos como abono y alimentación animal. Pepitas para la extracción de aceite e industria cosmética. Borrás y sus diferentes usos.

Objetivos:

- Conocer y analizar los diferentes subproductos derivados de la elaboración de mostos y vinos.
- Entender los usos más comunes de los subproductos vitivinícolas.

**UNIDAD V: Tratamiento de efluentes**



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**  
Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extension aulica Cafayate  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

Contenidos:

Efluentes de bodega. Composición de los efluentes. Medición. Impacto ambiental. Uso racional del agua. Tratamiento de Efluentes.

Objetivos:

- Conocer y concientizarse sobre el impacto que ocasionan los productos químicos desechados con el agua de lavado durante la elaboración de mostos y vinos.
- Conocer las legislaciones nacionales y las medidas que se deben tomar para su correcto tratamiento.

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

**Trabajo práctico N°1:** Visita técnica a Bodega de Elaboración de Espumantes, método tradicional.

**Carácter:** visita técnica a bodega y elaboración de informe individual.

**Objetivo:**

- Que los estudiantes puedan conocer los establecimientos de elaboración de Espumantes presentes en la región del Valle Calchaquí.
- Que los futuros técnicos se familiaricen con las especificaciones técnicas para la elaboración del producto en cuestión.
- Que los estudiantes puedan degustar los productos elaborados en cada Bodega de espumantes.

**Actividades a realizar durante la visita:**

- Observación crítica de las instalaciones y equipamientos de la Bodega de espumantes por Método Tradicional.
- Atender y tomar apuntes sobre la explicación técnica que se reciba por parte de los productores propietarios de la Bodega.
- Degustación y análisis sensorial de Espumantes y Pet Nat.
- Elaboración de un informe completo con fotos, esquemas y explicaciones de la Visita.

**Trabajo práctico N°2:** Visita técnica a Planta de tratamiento de Efluentes de Bodega.



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**

Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014,

Extension aulica Cafayate

De: **NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

**Carácter:** visita técnica a planta y elaboración de informe individual.

**Objetivo:**

- Que los estudiantes puedan conocer las plantas de tratamiento de Efluentes presentes en la región del Valle Calchaquí.
- Visualizar la importancia del manejo de efluentes de bodega.

**Actividades a realizar durante la visita:**

- Observación crítica de las instalaciones, ubicación y equipamientos de Planta de Tratamiento de Efluentes.
- Atender y tomar apuntes sobre la explicación técnica que se reciba por parte de los técnicos responsables de área.
- Elaboración de un informe completo con fotos, esquemas y explicaciones de la Visita.

**Trabajo práctico N°3:** Vinificaciones especiales y vinos del mundo.

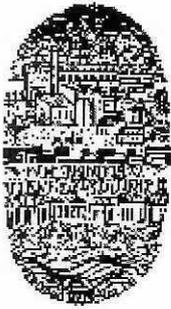
**Carácter:** trabajo individual de investigación y exposición oral

**Objetivo:**

- Incentivar y fortalecer el trabajo de investigación y búsqueda bibliográfica de un tema de interés escogido por el alumno.
- Adquirir destrezas en la elaboración de presentaciones técnicas y la exposición oral.
- Visualizar por parte del docente, el interés del alumno por la asignatura y su capacidad de presentar correctamente el tema.

**Actividades a realizar:**

- Escoger un tema de interés dentro del programa de Vinificaciones Especiales y vinos del mundo, diferente a los desarrollados en clase por la docente.
- Realizar una búsqueda bibliográfica e información con imágenes, esquemas de elaboración e importancia cultural e histórica del producto elegido en internet.



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**  
Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extensión aulica Cafayate  
**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

- Elaborar una presentación para ser expuesta oralmente en clase a los demás estudiantes y a la docente.

<b>ESTRATEGIAS, MODALIDADES Y ACTIVIDADES QUE SE UTILIZAN EN EL DESARROLLO DE LAS CLASES</b>			
Clases expositivas	X	Trabajo individual	X
Prácticas de Laboratorio		Trabajo grupal	
Práctica de Campo		Exposición oral de estudiantes	X
Prácticos en aula (resolución de ejercicios, problemas, análisis de textos, entre otros)		Diseño y ejecución de proyectos	
Prácticas en aula de informática		Seminarios	
Aula Taller		Monografías	
Visitas guiadas	X	Debates	
Prácticas en instituciones		Conferencias	
OTRAS (Especificar):			
<b>ENSEÑANZA y APRENDIZAJE en VIRTUALIDAD:</b>			
No se darán instancias de enseñanza y aprendizaje en virtualidad.			

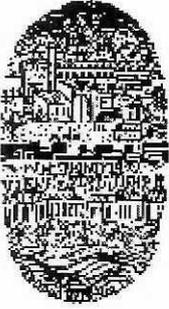
## PROCESOS DE EVALUACIÓN

### De la enseñanza

Para evaluar la enseñanza se prevé un diálogo permanente con los estudiantes, la realización de grupos focales y la implementación de cuestionarios con preguntas abiertas y cerradas al finalizar el cursado, con el propósito de relevar información sobre sus opiniones acerca de las prácticas de enseñanza implementadas, las estrategias didácticas utilizadas y los saberes desarrollados durante el cursado de la asignatura. Los resultados obtenidos permitirán analizar críticamente la intervención educativa y tomar decisiones al respecto con miras a redefinir acciones en torno al proceso de enseñanza y aprendizaje.

### Del aprendizaje

La evaluación de los aprendizajes se realizará de manera continua durante todo el proceso utilizando los siguientes instrumentos: exámenes parciales escritos de cada unidad, elaboración de trabajos de investigación y su exposición oral en aula, presentación de informes de las visitas técnicas a establecimientos.



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**

Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extension aulica Cafayate

**De: NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

Se utilizarán los siguientes criterios de evaluación: manejo correcto del vocabulario y terminología técnica específico de cada tema, grado de dominio de los conceptos aprendidos, participación activa durante las clases teóricas y visitas técnicas, predisposición favorable para la construcción de los conocimientos.

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

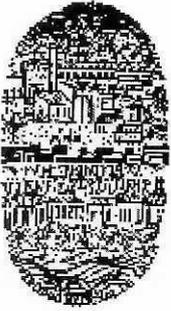
**De la enseñanza:** Se realizarán cuestionarios a los estudiantes luego de cada unidad sobre qué les pareció el tema, qué utilidad práctica les parece que tiene el mismo, claridad en el dictado de la materia y articulación o integración con las materias correlativas y de toda la carrera. Compartir, de ser necesario, esta información con los docentes de materias correlativas y con la coordinación para entender si hace falta reforzar / implementar o quitar algún tema de los respectivos programas.

**Del aprendizaje:** Los exámenes escritos serán corregidos dejando comentarios al estudiante sobre los errores o falencias encontradas. De ser necesario, por altos porcentajes de errores o desaprobados, se realizará la resolución en el aula de los exámenes parciales ya rendidos con el objeto de proveer saberes para el aprendizaje de los estudiantes. Horarios de consulta personalizados disponibles.

### **ANEXO II**

#### **BIBLIOGRAFÍA**

- HIDALGO TOGORES, JOSÉ, (2018) Tratado de Enología Volumen I y II. Tercera edición. Ediciones Mundi-prensa. España.
- INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA, (2013). Resolución (INV) C. 6113. B.O. Tipos de vinos espumosos y espumantes según su contenido de azúcar. Mendoza.
- FLANZY, CLAUDE; FLANZY MICHEL (2010): La vinificación por maceración carbónica. Antonio Madrid Vicente, Editor. España.
- CATANIA, C. Y AVAGNINA S. (2007). "Los Espumantes. Curso superior de degustación de vinos". EEA Mendoza. INTA.
- RIBEREAU GAYON, P. (2003) Tratado de Enología Volumen I y II. Ediciones Mundi-prensa. España. Editorial Hemisferio Sur, Buenos Aires.
- CAVAZZANI, Nereo. (1989) Fabricación de vinos espumosos. Editorial Acribia S.A. En español.
- OREGLIA, F. (1978) Enología teórico práctica. Tomo II. Editorial Instituto Salesiano de Artes Gráficas. Buenos Aires, Argentina.



Resolución de Decanato **935 / 2025 - NAT -UNSa**  
Expediente: 11.143/2018. Aprueba Matriz Curricular de la asignatura Enología III, carrera Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura - plan 2014, Extension aulica Cafayate  
De: **NAT - DPTO. ALUMNOS**



Salta,  
30/06/2025

**ANEXO III**

**REGLAMENTO DE CÁTEDRA**

Para la promoción de la asignatura Enología III se requiere:

- Cumplir con el 90% de asistencias a clases teóricas y 100% de las visitas técnicas. Solo se justificará la inasistencia de estas últimas con certificado laboral o médico.
- Aprobar los exámenes escritos parciales con un mínimo de 70%. Se tomará un examen parcial por unidad y estos tendrán solo una instancia de recuperatorio.
- Presentar en tiempo y forma los informes de las visitas técnicas.

*(Handwritten signatures)*