

**EX-2021-105367158-APN-DAC#CONEAU: Carrera nueva de Especialización en Enología, modalidad a distancia, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias y Universidad Católica de Cuyo, Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación. Dictamen considerado por la CONEAU el día 13 de marzo de 2023 durante su Sesión N° 584, según consta en el Acta N° 584.**

Ante la solicitud de reconocimiento oficial provisorio del título de la carrera nueva de Especialización en Enología, modalidad a distancia, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias, y Universidad Católica de Cuyo, Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación, y considerando lo dispuesto por la Ley 24.521, las Resoluciones del Ministerio de Educación N° 51/10, N° 160/11, N° 2385/15 y N°2641/17, la Ordenanza N° 64 – CONEAU, el Acta N° 560 de aprobación de la nómina de pares y las conclusiones del Anexo del presente Dictamen, la CONEAU recomienda que se otorgue el reconocimiento oficial provisorio de su título a la carrera nueva de Especialización en Enología, modalidad a distancia, Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Agrarias y Universidad Católica de Cuyo, Facultad de Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación.

Una vez iniciadas las actividades académicas, la carrera deberá presentarse a la convocatoria que oportunamente realice la CONEAU y, en ese marco, se verificará el cumplimiento de los siguientes compromisos:

- I. Aprobar formalmente por las autoridades de las universidades convenientes el documento "Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación", en el cual se describe al TFE y se definen los protocolos de la defensa mediatizada.
- II. Informar a los alumnos, en el momento de inscripción a la carrera, que el plan de estudios establece una actividad obligatoria presencial en la provincia de Mendoza
- III. Capacitar a la totalidad de los integrantes del cuerpo académico en la modalidad a distancia.

## ANEXO

La carrera de Especialización en Enología, modalidad a distancia, fue presentada como carrera nueva en el ingreso de octubre del 2021 por la Universidad Nacional de Cuyo y la Universidad Católica de Cuyo.

La Universidad Nacional de Cuyo ha cumplido con su 4to. proceso de evaluación externa en diciembre de 2016. Asimismo, en su RESFC-2019-99-APN-CONEAU#MECCYT, la CONEAU recomendó a la Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología la validación del SIED (Sistema Institucional de Educación a Distancia) de esta Universidad. Por último, de acuerdo con lo establecido en la RESOL-2019-205-APN-SECPU#MECCYT la Universidad recibió la validez del mencionado SIED.

La Universidad Católica de Cuyo actualmente se encuentra transitando su 2do. proceso de evaluación externa. Asimismo, en su RESFC-2019-156-APN-CONEAU#MECCYT, la CONEAU recomendó a la Secretaría de Políticas Universitarias del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología la validación del SIED (Sistema Institucional de Educación a Distancia) de esta Universidad. Por último, de acuerdo con lo establecido en la RESOL-2019-201-APN-SECPU#MECCYT la Universidad recibió la validez del mencionado SIED.

### I. INSERCIÓN, MARCO INSTITUCIONAL Y ESTRUCTURA DE GESTIÓN

#### **Inserción institucional y marco normativo**

La carrera de Especialización en Enología, de la Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo) y de la Universidad Católica de Cuyo (UCCuyo), Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo (FCA-UNCuyo) y Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación de la UCCuyo (FDBECA-UCCuyo), posee una modalidad de dictado a distancia y de carácter continuo.

La carrera homónima en modalidad presencial, presentada por la UNCuyo, obtuvo un dictamen favorable en el año 2011, según consta en el Acta CONEAU N° 333/11. No obstante, de acuerdo a lo informado en la respuesta al informe de evaluación, su dictado ha cesado. Se adjunta la Resolución que establece esto último.

Por tratarse la presente propuesta de una carrera interinstitucional, se adjunta un convenio específico celebrado entre la FCA-UNCuyo, representada por su Decana, y la FDBECA-UCCuyo, representada por su Decano y el Director de la Obra Don Bosco Rodeo del Medio. El convenio tiene entre sus objetivos institucionalizar la coorganización de la carrera de posgrado interinstitucional de Especialización en Enología, entre la FCA-UNCuyo y la FDBECA-UCCuyo. Para este acuerdo específico, cada una de las partes designa a su Coordinador, los cuales serán responsables de la ejecución, seguimiento y evaluación del proyecto, quienes respectivamente informarán los resultados obtenidos a la autoridad correspondiente; además se establecen las obligaciones de las partes. Finalmente, este acuerdo firmado en 2020 mantendrá una vigencia por el término de 5 años pudiendo ser renovado por igual período y podrá ser rescindido antes de su vencimiento a solicitud de una de las partes convenientes, lo cual será comunicado con una antelación no menor a 30 días, y las actividades que se encuentren en desarrollo se llevarán a cabo hasta su finalización.

La carrera desarrollará 300 horas en la Plataforma UCCuyoVirtual y 60 horas de manera presencial en Institución universitaria y visitas en Bodegas de Mendoza.

Se presenta la siguiente normativa: En la respuesta al informe de evaluación se adjunta, por un lado, la Resolución (Res.) de Consejo Superior (CS) de la UCCuyo N°1250/22 mediante la cual se modifica la Res. CS N°881/21 de creación de la carrera interinstitucional "Especialización en Enología Modalidad" a Distancia entre la FCA-UNCuyo y la FDBECA-UCCuyo y aprueba el plan de estudios de la carrera, y por el otro, la Res. CD de la FCA-UNCuyo N°620/20 por la cual se aprueba el plan de estudios correspondiente a la Carrera de Posgrado Interinstitucional "Especialización en Enología", modalidad a distancia, coorganizada por la FCA-UNCuyo y la FDBECA-UCCuyo, de acuerdo a lo detallado en el anexo que forma parte de la norma, y se solicita al Consejo Superior de la UNCuyo la ratificación de la ordenanza. En forma posterior, se presentan las Ordenanzas (Ord.) CS N° 3 y 4 del 2023 que convalidan la creación de la carrera y el plan de estudios respectivamente.

Se adjunta, además, la Res. CD de la FDBECA-UCCuyo N° 9/20 por la cual se aprueba el Reglamento de la carrera Interinstitucional de Posgrado Especialización en Enología (en la FDBECA); la Res. CD de la FDBECA-UCCuyo N°10/20 por la cual se designa al Director de la Carrera de Posgrado Interinstitucional Especialización en Enología y a los miembros

consejeros titulares y suplentes del Comité Académico de la Carrera, por ambas instituciones; la Res. CD de la FCA-UNCuyo N° 4/20 por la cual se designa al Director Académico, por la FCA-UNCuyo, de la Carrera de Posgrado y a los miembros consejeros titulares y suplentes del Comité Académico de la Carrera, por ambas instituciones; la Res. CD de la FCA-UNCuyo N° 632/21 por la cual se solicita al Consejo Superior de la UNCuyo la creación de la Carrera de Posgrado Interinstitucional "Especialización en Enología", modalidad a distancia, coorganizada por la Facultad de Ciencias Agrarias de FCA-UNCuyo y la FDBECA-UCCuyo; la Res. CD de la FCA-UNCuyo N° 621/20 por la cual se aprueba el Reglamento correspondiente a la Carrera de Posgrado Interinstitucional, modalidad a distancia, coorganizada por la FCA-UNCuyo y la FDBECA-UCCuyo, de acuerdo al documento que obra como anexo; la Res. del Decano (D) de la FDBECA-UCCuyo N° 19/21, ad referendum del CD, por la cual se designa a la referente académica para el Sistema de Educación Virtual de la FDBECA-UCCuyo, en el marco del SIED de la UCCuyo; la Res. CS de la UCCuyo N° 977/21 por la cual se aprueba el Protocolo de Validación de la identidad de los estudiantes para evaluaciones en carreras de modalidad a distancia, según el anexo adjunto en la resolución; la Res. CS de la UNCuyo N° 129/20 por la cual se crea la Comisión Asesora en educación a distancia de posgrados de la UNCuyo, dependiente de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado del Rectorado; la Res. del Rector (R) de la UNCuyo N° 1601/20 por la cual se conforma la Comisión asesora en educación a distancia de posgrado de la UNCuyo, dependiente de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado del Rectorado, y se designa a los profesionales que la integrarán.

En la respuesta al informe de evaluación se adjunta un documento intitulado "Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación", que contiene los sellos de las 2 instituciones involucradas en el desarrollo de la carrera, pero que no cuenta con las firmas correspondientes ni con el acto resolutorio de aprobación. En este documento se especifican con mayor profundidad las características del TFE y se pauta el protocolo de defensa mediatizada, por lo que se establece el compromiso de avalarlo institucionalmente por las autoridades correspondientes de cada Institución universitaria involucrada en el desarrollo de la carrera.

También en la respuesta a la vista se adjuntan las Cartas de Intención de 3 bodegas y se vinculan en la sección de la Unidad Académica las fichas del Convenio Marco Bodega FECOVITA, que es una asociación de 29 Cooperativas productoras de vino; y del Convenio Marco Bodegas de Argentina, que concentra a más de 250 empresas vitivinícolas de todas las zonas vitivinícolas del país. Dichos convenios tienen como principal objetivo implementar las acciones tendientes a desarrollar en forma conjunta proyectos de carácter académico, científico y cultural para beneficio de ambas instituciones.

### **Estructura de gestión académica**

La estructura de gestión está conformada por un Director (bajo la jurisdicción y dependencia de la Secretaría de Investigación, Internacionales y Posgrado de la FCA-UNCuyo) y un Comité Académico. Los representantes del Comité académico se distribuirán entre las dos Instituciones que participan en la especialización, a saber: 5 por parte de la FCA-UNCuyo (3 titulares y 2 suplentes) y 5 por parte de la FDBECA-UCCuyo (3 titulares y 2 suplentes).

Dado que la carrera es a distancia, se informa que el Director de la Carrera de Especialización (UNCUYO-FCA), en forma conjunta con una de las integrantes del Comité académico de la carrera y que es la referente académica para el Sistema de Educación Virtual de la FDBECA-UCCuyo designada por Res. D de la FDBECA-UCCuyo N° 19/21, con vinculación institucional con la UCCuyo, definen y articulan los procesos de implementación de la Carrera en Modalidad a Distancia, trabajando coordinadamente con la Jefa del Departamento Virtual (UCCUYO-SIED) responsable del área tecnológica del SIED y la Responsable del área pedagógica. En el SIED UCCuyo se indica que, para el dictado de la carrera virtual, los responsables de participar en la gestión académica pedagógica son el Departamento de Educación Virtual (DEV UCCUYO) y de las Unidades Académicas el Director de la Carrera (FCA-UNCUYO) y la Referente de Educación Virtual (FDBECA-UCCUYO).

La estructura de gestión es adecuada para el correcto desarrollo de la carrera.

Por lo expuesto, se establece el siguiente compromiso:

- Avalar por las autoridades correspondientes de las universidades convenientes el documento “Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación”, en el cual se describe con mayor precisión el TFE y se definen los protocolos de la defensa.

## II. PLAN DE ESTUDIOS

Se consigna la siguiente información respecto del plan de estudios:

Plan de estudios			
<b>Aprobación del Plan de Estudios por la Ord. CS N°4/2023</b>			
Tipo de actividad curricular	Cantidad	Carga horaria	
		Presencial	A distancia
Materias comunes (cursos, seminarios o talleres)	9	60 horas	180 horas
Materias electivas (cursos, seminarios o talleres)	8	--	120 horas
Carga horaria por modalidad de dictado (presencial/a distancia)		60 horas (16,67 %)	300 horas (83,33 %)
Otros requisitos obligatorios para la graduación: Trabajo Final de Especialización		-	
<b>Carga horaria total de la carrera</b>		<b>360 horas</b>	
Duración de la carrera en meses reales de dictado (sin incluir el trabajo final): 12 meses			
Plazo para presentar el trabajo final, a partir de la finalización del cursado: 6 meses			
<b>Organización del plan de estudios</b>			
<p>El plan de estudio de la carrera es semiestructurado y tendrá una modalidad de dictado virtual. Contempla la realización de 360 horas distribuidas en 9 espacios curriculares obligatorios (240 horas) y 120 horas que deberán ser completadas con espacios curriculares electivos. De los 11 espacios curriculares electivos disponibles que tiene el plan de estudio, el alumno deberá elegir 8 para cumplimentar las 120 horas restantes del total de horas exigidas por la carrera.</p> <p>Cabe señalar que 4 espacios curriculares obligatorios de 30 horas cada uno: Tecnología de los Procesos de elaboración; Avances sobre conservación, añejamiento, estabilización y fraccionamiento del vino; Evaluación Sensorial. Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos y Producción Sustentable; y Producción sustentable y orgánica, tendrán 50% de horas a distancia y 50 % de horas presenciales. Las actividades presenciales serán de práctica y se informa que se realizarán durante dos semanas programadas en la provincia de Mendoza, de manera intensiva, en los ámbitos de prácticas disponibles en las instituciones o a través de visitas guiadas por los docentes y tutores del espacio curricular.</p> <p>En la normativa se indica que se prevé una secuencia y correlatividad de espacios curriculares tal como están ordenados en el programa de la Carrera, y que se prevé una frecuencia de dictado de la Especialización anual.</p>			
<b>Oferta propia de cursos del tramo electivo informada por la institución (cantidad)</b>			11

La carga horaria de la carrera se ajusta al estándar vigente. La estructura del plan de estudios es adecuada para el tipo de carrera y el área disciplinar.

En la respuesta al informe de evaluación se corrigen en el formulario web las denominaciones y los objetivos y contenidos de algunas asignaturas, guardando consistencia con lo establecido en la normativa de ambas instituciones.

La oferta de materias electivas es adecuada. Los contenidos de las asignaturas y las referencias bibliográficas empleados son adecuados y actualizados.

También en la respuesta al informe de evaluación se actualiza la información brindada en los 4 programas analíticos de asignaturas, representativas de la formación ("Introducción al Pensamiento y Comunicación Científica. Diseño del Trabajo Final de Especialización"; "Tecnología de los Procesos de elaboración"; "Evaluación sensorial. Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos"; "Avances sobre conservación, añejamiento, estabilización y fraccionamiento del vino"). Del análisis del material, se observa un aprovechamiento de las posibilidades ofrecidas por las TIC en los proyectos de cátedra de los espacios curriculares tanto obligatorios como electivos. A modo de ejemplo, en el programa de Tecnología de los procesos de elaboración se trabajará a través de los siguientes recursos: plataforma virtual Moodle, Sala de VC Meet, pizarra online, Foro, Padlet y presentación interactiva de genially. También se consignan modalidades de evaluación acorde a los objetivos de cada asignatura, explicitando los criterios, instrumentos, objetivos y rasgos de la modalidad de evaluación a distancia. Además, se consigna de manera adecuada y consistente, en cada programa y ficha, la carga horaria presencial y a distancia, en caso de corresponder, y se dividen las actividades en sincrónicas y asincrónicas.

#### **Actividades de formación práctica**

<b>Horas prácticas incluidas en la carga horaria total de la carrera</b>	111 horas en el marco de los cursos comunes (de las que 51 horas prácticas serán a distancia y 60 horas presenciales) y una carga horaria variable en el marco de los cursos electivos.
<b>Se consignan expresamente en la Resolución de aprobación del Plan de Estudios: Sí</b>	

En la normativa aportada en la respuesta al informe de evaluación (Res. CS UCCuyo N°1250/22 y Res.CD UNCuyo N°620/20) se establece que las actividades prácticas que desarrollarán los alumnos comprenderán, en el marco de los cursos comunes, 60 horas de



actividades prácticas presenciales y 51 horas a distancia. A ello se le suma la carga horaria práctica de los cursos electivos.

Las prácticas a distancia consistirán en resolución de problemas, ejercicios prácticos y trabajos individuales o grupales, participación en foros, estudio de casos, revisiones bibliográficas, ensayo, cuestionarios, clases virtuales sincrónicas y asincrónicas, ejercicios y cálculos sobre los dimensionamientos de equipamientos necesarios para la construcción y ejecución de sistemas productores, etc.

Además de las prácticas que los alumnos deben realizar de forma virtual, los alumnos deben participar de 60 horas de actividades prácticas presenciales. Las mismas serán coordinadas de manera conjunta con 4 docentes responsables de los espacios curriculares (Tecnología de los procesos de elaboración; Avances sobre conservación, añejamiento, estabilización y fraccionamiento del vino; Evaluación sensorial. Defectos alteraciones y enfermedades de los vinos; y Producción sustentable y orgánica). Las prácticas presenciales serán programadas para ser realizadas durante el transcurso de 2 semanas completas consecutivas. En el Art. 12 del Reglamento específico de la carrera se establece que las horas presenciales corresponden a las prácticas que se desarrollarán en el ámbito de la provincia de Mendoza, Argentina, y que, para ello, el estudiante deberá trasladarse para la realización de dichas prácticas durante dos semanas consecutivas, las cuales serán previamente acordadas junto al cuerpo académico. En este esquema, las actividades presenciales consistirán en visitas a distintas bodegas, clases de análisis sensorial en Salas de degustación, prácticas de laboratorio, visitas a establecimientos fiscalizadores de control, y plantas de procesamientos residuales y elaboradores de vinos orgánicos. Las prácticas de formación presencial serán siempre guiadas por los equipos de docentes y tutores de los espacios curriculares. En la respuesta al informe de evaluación se adjuntan 4 cartas de intención para la realización de las visitas educativas a bodegas. Además de las Bodegas con las que se han suscrito las Cartas de intención mencionadas, ambas facultades poseen bodegas experimentales para realizar prácticas. Tanto la FCA-UNCuyo como la FDBECA-UCCuyo cuentan con laboratorios especializados en técnicas enológicas y de microbiología; también se cuenta con dos salas de degustación y de análisis sensorial de alimentos y bebidas, especialmente preparadas para el desarrollo de prácticas presenciales. Asimismo, se dispone de 2 instalaciones de vinificación



“La Bodega Experimental de la FCA” y la “Bodega Don Bosco y Bodega Escuela”, ambas con capacidad de elaboración, almacenamiento y fraccionamiento de vinos de variedades blancos tintos y rosados, y en la FCA se dispone de fábrica de elaboración de vinos espumantes. Se encuentran adaptadas con instalaciones para realización de experimentos o micro-vinificaciones a nivel planta piloto.

De todo lo indicado anteriormente surge que las actividades de formación prácticas resultan adecuadas y suficientes para el logro del perfil del egresado. Deberá informarse a los alumnos, en el momento de inscripción a la carrera, que el plan de estudios establece una actividad obligatoria presencial en la provincia de Mendoza. Se establece un compromiso al respecto.

#### **Requisitos de admisión**

Para el ingreso al posgrado se exige que el aspirante posea título de Ingeniero Agrónomo o Licenciado en Enología; o poseer título de grado afín cuya obtención se derive de un plan de estudio de no menos de 4 años de duración o cumplir los requisitos de excepción previstos en el estatuto universitario, a criterio del comité académico de la carrera.

El Comité Académico tendrá la potestad de solicitar a los aspirantes que posean título de grados diferentes a los citados, la realización de cursos de nivelación y/o introducción a la temática, encontrándose condicionada la admisión definitiva a la aprobación de dichos espacios curriculares.

Para capacitar al cursante en la utilización de herramientas de esta modalidad se ha previsto seminarios de introducción al sistema virtual, con el propósito de inducir al estudiante al uso del entorno virtual, al conocimiento general de los aspectos de cursada, evaluación, momentos de comunicación del curso (encuesta de nivelación, actividad interactiva con la plataforma y los participantes, información detallada de los aspectos generales del curso: metodología, formas de evaluación y acreditación de los módulos). A los estudiantes se les proveerá un usuario y contraseña que lo habilitará para acceder a los contenidos de la plataforma, además dispondrán de los enlaces de conectividad de videoconferencias.

Los requisitos y mecanismos de admisión son pertinentes y suficientes.

Por lo expuesto, se establece el siguiente compromiso:

- Informar a los alumnos, en el momento de inscripción a la carrera, que el plan de estudios establece una actividad obligatoria presencial en la provincia de Mendoza

### III. CUERPO ACADÉMICO

En la respuesta al informe de evaluación se actualiza la información sobre el cuerpo académico, el cual se compone de 35 integrantes. Cabe señalar que la ficha de uno de ellos sólo se encuentra vinculada a la ficha curricular, no así al cuerpo académico. Deberá atenderse este aspecto en futuras presentaciones de la carrera.

Docentes	Título de Doctor	Título de Magister	Título de Especialista	Título de Grado	Otros
Total: 35	17	11	3	4	-
Mayor dedicación en la institución	15 en la UNCuyo y 4 en la UCCuyo				

De acuerdo con los antecedentes informados, el cuerpo académico presenta las siguientes características:

Áreas disciplinares en las que se han formado los docentes	Ciencias Agrícolas; Ciencias Biológicas; Ciencias Químicas; Tecnología de los Alimentos; Ciencias agropecuarias; Biotecnología Industrial; Ingeniería del Medio Ambiente; Ingeniería Química; Biología; Veterinaria; Lengua y Literatura; Economía y Negocios; Filosofía, Ética y Religión; Física; Historia y Arqueología; Ciencias políticas
Cantidad de docentes con antecedentes en la dirección de trabajos finales de posgrado	21
Cantidad de docentes con producción en los últimos 5 años	22
Cantidad de docentes con participación en proyectos de investigación	20
Cantidad de docentes inscriptos en regímenes de promoción científico-tecnológica	18
Cantidad de docentes con trayectoria profesional ajena al ámbito académico	19
Cantidad de docentes que han recibido formación para el desarrollo de la opción pedagógica a distancia	3

#### Trayectoria de los integrantes de la estructura de gestión

A continuación, se enumera la información presentada sobre el Director de la carrera:

<b>Director de la carrera</b>	
Información referida a los títulos obtenidos	Ingeniero Agrónomo, otorgado por la UNCuyo; Especialista en Viticultura y Enología de Climas Cálidos, otorgado por la Universidad de Cádiz; Magister en Viticultura y Enología, otorgado por la UNCuyo; Doctor en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos, otorgado por la Universidad de Zaragoza
Información referida a los cargos que desempeña en la actualidad	Jefe de trabajos prácticos en la UNCuyo
Informa antecedentes en la docencia universitaria	Sí
Informa antecedentes en la gestión académica	Sí
Informa antecedentes en ámbitos no académicos	Sí
Informa inscripción en regímenes de promoción científico-tecnológica.	Sí. Categoría III del Programa de Incentivos.
Informa participación en proyectos de investigación	Sí
Informa antecedentes en la dirección de trabajos finales de posgrado	No
Informa producción en los últimos 5 años	Sí. Ha efectuado 8 publicaciones en revistas con arbitraje, una en medio sin arbitraje y 4 capítulos de libro.
Informa haberse desempeñado como evaluador en los últimos 5 años	Sí. Ha integrado jurados de concursos de tesis, ha conformado comités editoriales y ha participado en la evaluación de becarios y proyectos o programas

En cuanto a la titulación de los integrantes de la estructura de gestión, se observa que uno de ellos no posee título igual o superior al que otorgará la carrera. Se trata del integrante del Comité Académico, que además es asignado docente responsable de 3 asignaturas (Microbiología Enológica Avanzada; Tecnología de los Procesos de Elaboración; Vino y Salud) y como colaborador de Avances sobre conservación, añejamiento, estabilización y fraccionamiento del vino. Posee título de Licenciado en Enología y en Industria Frutihortícola e informa experiencia en docencia universitaria, dirección de tesis y ejercicio profesional, por lo que acredita mérito equivalente.

El perfil de los restantes integrantes resulta suficiente para llevar a cabo las funciones asignadas.

Con respecto a la titulación del resto del cuerpo académico, se observa que otros 3 profesionales no cuentan con título igual o superior al que otorgará el posgrado. De ellos, uno

se desempeñará como responsable de Físico-Química del Vino y colaborador de Formación Humanística, y posee antecedentes en docencia universitaria, educación virtual, gestión y trayectoria profesional de asesoramiento externo en empresas elaboradoras de productos alimenticios y productoras de residuos peligrosos. En segundo lugar, se trata de la docente que se desempeñará como colaboradora de Evaluación sensorial. Defectos, alteraciones y enfermedades de los vinos, cuya ficha se actualiza en la respuesta al informe de evaluación, consignando poseer título de Licenciada en Enología y en Industrias Frutihortícolas, y antecedentes docentes como profesora titular de materias tales como Sommelier I, Servicios I, Bebidas especiales I y II, Fundamentos de análisis sensorial, Introducción a la Enología, entre otras, dirección de tesis, gestión y ejercicio profesional. En tercer lugar, se trata de la docente que se encuentra propuesta como colaboradora de la materia electiva Elaboración de Espumantes, Gasificados y Dulces, que es Ingeniera Agrónoma y Enóloga y, de acuerdo a lo consignado en el ítem Otra información, cuenta con una amplia trayectoria profesional en el campo. Se concluye que todos reúnen mérito equivalente para el ejercicio de las funciones a su cargo.

Las trayectorias del resto de los integrantes del plantel muestran que los docentes tienen formación y experiencia profesional acorde al desempeño de sus tareas. Existe correspondencia entre los títulos que poseen y las actividades a su cargo.

El SIED UCCuyo contempla que el tutor virtual puede formar parte del equipo del espacio curricular o no; se define como "la persona responsable de preparar los andamiajes para que el alumno desarrolle aprendizajes en un ambiente virtual, entendiéndose por andamiajes, los recursos, las estrategias, los medios de interacción y la mediación en sí misma". Su función debe ser proactiva. Se considera el perfil de tutoría al docente tutor académico disciplinar; al respecto, cada espacio curricular especificará al interior de su equipo el rol que asume cada integrante, encomendando el perfil de contenidistas a quienes produzcan material de autoría propia bajo licencias creative commons y seleccionen materiales específicos con el debido reconocimiento de autor, así como la elaboración de guías didácticas y propuestas de actividades y evaluaciones. Se establecerá el perfil de tutores virtuales académicos disciplinares a los docentes del equipo que acompañen a los estudiantes mediante un seguimiento continuo en el aprendizaje de contenidos (resoluciones de casos,

proyectos, ensayos, otros), interactuando asincrónicamente mediante foros, mensajerías y con instancias sincrónicas de estilo videoconferencias, chats, entre otros. De ser necesario, designarán los Tutores virtuales técnicos a nivel de la carrera con relación a la cantidad de alumnos de cada cohorte, quienes tendrán a su cargo la gestión técnica de asesoramiento a alumnos en cuanto al uso de la plataforma y/o herramientas y además guíe y vincule al participante con áreas específicas en torno a resolver situaciones concretas. Se informa que la carrera contará con el apoyo de un tutor cada 10 alumnos.

Se informa que se dictaron 2 cursos en el 2020 que han sido realizados en total por 3 docentes y que se prevén instancias de formación destinadas a los equipos docentes en Diseño Instruccional y tutoría disciplinar en modalidad a distancia organizado. En la respuesta al informe de evaluación se adjunta en Anexos por un lado la Resolución N° 521-R/2020, norma que regula la capacitación permanente del Departamento de Educación Virtual, UCCuyo y por otro lado la Resolución N° 23-CD/2022 FDBECA, UCCuyo, que aprueba la Propuesta de Capacitación de docentes en el marco de la Carrera Interinstitucional de Posgrado Especialización en Enología. Las responsables del dictado del Curso son la Referente Académica para el Sistema de Educación Virtual de la Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación y la integrante del área pedagógica de la Facultad de Ciencias Agrarias. Las fichas de ambas se encuentran vinculadas a la presentación de la carrera y allí se evidencia la experiencia en materia de EaD. Se establece un compromiso al respecto.

#### **Supervisión del desempeño docente**

Se informan adecuados mecanismos de seguimiento del desempeño docente.

Por lo expuesto, se establece el siguiente compromiso:

- Capacitar a la totalidad de los integrantes del cuerpo académico en la modalidad a distancia.

<b>IV. ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN VINCULADAS A LA CARRERA</b>	
Total de actividades de investigación informadas	6
Cantidad de actividades vigentes a la fecha de presentación (y hasta el año anterior)	4
Participación de docentes de la carrera	Sí

Las actividades de investigación informadas comprenden el lapso 2016- 2021, y se vinculan con la temática de la carrera. Los proyectos han sido llevados a cabo por docentes que integran el plantel docente de la especialización. Uno de ellos ha dado lugar a varias publicaciones.

Se informa, además, sobre 4 actividades de transferencia, con participación de docentes de la especialización, todas finalizadas.

## **V. EVALUACIÓN FINAL / REQUISITOS PARA LA GRADUACIÓN**

### **Características**

La modalidad de evaluación final consiste, según lo establecido en el art. 16 del reglamento específico, en un Trabajo final de especialización (TFE) de carácter integrador. El tema a presentar deberá ser aprobado por el Comité Académico y deberá estar dirigido por un director o tutor. Será presentado y evaluado en una exposición oral, ante un jurado, de manera virtual o presencial.

En la respuesta al informe de evaluación se adjunta un documento denominado “Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación”, que contiene los sellos de las 2 instituciones involucradas en el desarrollo de la carrera, pero que no cuenta con las firmas correspondientes ni con el acto resolutorio de aprobación. En este documento, se especifican con mayor profundidad las características del TFE y se pauta el protocolo de defensa mediatizada. En cuanto a las características del TFE, se especifica que en el mismo el alumno debe demostrar su capacidad para llevar a cabo un estudio o análisis de un problema, de manera autónoma, que implique especificidad, integración de conocimientos, análisis, reflexión y aplicación de normas internacionales estandarizadas en cuanto al formato para el logro una producción escrita exitosa.

La Defensa Oral será de carácter público y podrá ser difundida (con autorización del especializando) a través de los medios acordados en ambas instituciones (Página Web, redes sociales, boletín informativo, otros.). El especializando podrá optar por la Defensa Oral en Modalidad Presencial o en Modalidad Virtual. Para este último caso, se utilizará el Sistema de Videoconferencia, que será programada, informada y publicada en la Plataforma Virtual. Al inicio de la Instancia se dará paso a la Validación de la Identidad del participante, mediante

la presentación ante las autoridades del jurado, del Documento de Identidad o Pasaporte, que debe coincidir con los registros administrativos de la inscripción. Se dispondrá de espacio adecuado con la tecnología necesaria y se implementará la instancia en bimodalidad, si fuera necesario, para el especializando, los integrantes del jurado e invitados. Se realizará optativamente la transmisión en vivo mediante canales oficiales institucionales. Se dispondrá de 30 minutos de exposición y deberá contar con una presentación. Se podrá contar con un tiempo extra a pedido del especializando para realizar una demostración, la que será optativa. El jurado tendrá un tiempo posterior para realizar las preguntas que considere pertinentes, deliberará sobre la calificación y completará el Acta Final, dará las devoluciones correspondientes y la nota final al especializando. El presidente del jurado elevará por las vías correspondientes el Acta Final para su registro y posterior respaldo documental.

La modalidad de evaluación final es adecuada y se encuentra pautada correctamente su defensa. Tal como fue mencionado Deberá avalarse por las autoridades correspondientes de las universidades convenientes el documento “Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación”, en el cual se describe con mayor precisión al TFE y se definen los protocolos de la defensa.

#### **Directores de evaluaciones finales**

Los docentes que informan antecedentes en la dirección de trabajos finales son 21.

La cantidad de docentes con antecedentes en dirección de trabajo final informada es suficiente. Los antecedentes de los mismos resultan adecuados.

#### **Jurado**

El jurado evaluador debe estar compuesto por 3 integrantes.

#### **Seguimiento de alumnos**

Se informan adecuados mecanismos institucionales de seguimiento de alumnos.

Por lo expuesto, se establece el siguiente compromiso:

- Aprobar formalmente por las autoridades de las universidades convenientes el documento “Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación”, en el cual se describe al TFE y se definen los protocolos de la defensa mediatizada..

## **VI. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**



La matrícula máxima prevista es de 48 alumnos.

Los alumnos dispondrán de acceso en la FDBECA-UCCuyo a aulas, una Bodega Escuela, un Centro de Investigación, una Fábrica de Conservas, un Laboratorio de Análisis Instrumental, un Laboratorio de Microbiología, 2 Laboratorios de Química, un Laboratorio de Servicio, una Sala de Análisis Sensorial y una Sala de Videoconferencia. Se presentan 10 fichas de ámbitos de prácticas correspondientes a: 3 laboratorios, correspondientes al Laboratorio de Instrumental FDBECA, al Laboratorios de Química 1 y 2 - FDBECA, y las Bodegas de Mendoza; 3 ámbitos productivos, correspondientes a la Fábrica de Conservas, a Almazara FDBECA y a la Bodega Escuela FDBECA; una de prácticas de campo en la Finca Obra Don Bosco; 2 salas de degustaciones, correspondientes a Sala de Degustación y Análisis Sensorial de vinos FCA y a la Sala de Análisis Sensorial Facultad Don Bosco (SAS FDBECA); una Plataforma LMS Moodle. En cada una de las fichas mencionadas se indica el equipamiento principal accesible para los alumnos, el tipo de práctica que desarrollan los alumnos en cada ámbito, las normas de seguridad de cada edificio, las normas de seguridad de la práctica en cada caso, entre otra información. También se cuenta con viñedos propios en ambas instalaciones.

El fondo bibliográfico consta de 50 volúmenes vinculados con la temática del posgrado y 5 suscripciones a revistas especializadas. Además, se dispone de acceso a bases de datos o bibliotecas virtuales.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

## **CONCLUSIONES**

La carrera nueva cumple con las normas de calidad establecidas en las Resoluciones Ministeriales N° 160/11 y N° 2385/15 con respecto a inserción, marco institucional y estructura de gestión, plan de estudios, evaluación final e infraestructura y equipamiento. Se establecen los siguientes compromisos: aprobar formalmente por las autoridades de las universidades convenientes el documento "Especialización en Enología. Evaluación final (TFE). Requisitos para la graduación", en el cual se describe al TFE y se definen los protocolos de la defensa mediatizada; informar a los alumnos, en el momento de inscripción a

la carrera, que el plan de estudios establece una actividad obligatoria presencial en la provincia de Mendoza y capacitar a la totalidad de los integrantes del cuerpo académico en la modalidad a distancia.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Dictamen Importado**

**Número:**

**Referencia:** EX-2021-105367158-APN-DAC#CONEAU DICTAMEN

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.