UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
159

MENDOZA, 26 FEB 2010

VISTO:

El Expediente REC:0013105/2009, número original F-4-812/2009, donde la Facultad de Ciencias Agrarias somete a consideración de este Cuerpo para su ratificación, la Ordenanza N° 513/2009-D., referida al Plan de Estudios de la Carrera de Posgrado "ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA", vigente por Ordenanza N° 1/2010-C.S., y

CONSIDERANDO:

Que este proyecto parte de un marco interinstitucional en donde la Facultad de Ciencias Agrarias y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), tienden a aprovechar el potencial académico, científico y tecnológico de las diferentes instituciones involucradas, mediante la realización de un esfuerzo conjunto para reunir recursos humanos y materiales suficiente, de acuerdo con los criterios y recomendaciones de la Resolución N° 1168 del Consejo de Universidades (Ministerio de Cultura y Educación).

Que la propuesta se fundamenta en un plan de estudios que se enmarca en la subdisciplina Viticultura (VIT), complementada con otras subdisciplinas como Enología (ENO), Socio-Economía y Legislación (SyL), materias teórico metodológicas (MET) y asignaturas básicas (BAS).

Que la estructura curricular de la Especialización prevé dos tipos de asignaturas: obligatorias y optativas, cada una de las cuales tiene un valor en créditos académicos. Cada crédito académico corresponde a 15 horas reloj de cursado.

Que la Especialización se desarrollará en dos secuencias, la primera consta de un mínimo de 24 créditos (360 horas reales dictadas y presenciales), organizadas en módulos obligatorios (10 créditos) y optativos (14 créditos). La segunda comprende la redacción de un Trabajo Final Integrador relacionado con el área vitícola. El Trabajo Final Integrador consiste en una revisión que profundice en un tema o área interdisciplinaria en estudio y que demuestre un manejo adecuado de la bibliografía básica actualizada y la incorporación de los conocimientos, aspectos metodológicos y análisis crítico necesario para su tratamiento. La elaboración del mismo es de carácter individual y con la guía de un Director aprobado por el Comité Académico. La valoración del Proyecto Final compete a un Jurado que se constituye al efecto, designado por el Comité Académico.

Que la carrera funcionará con actividades teóricas, prácticas, obligatorias y optativas. Los alumnos de la carrera deberán alcanzar los objetivos educacionales mínimos en cada asignatura, mediante el estudio, la resolución de problemas y el aprendizaje práctico de la especialización. Para ello las asignaturas constituyen campos de conocimientos específicos y problemas a resolver en conjunto con la participación de expertos.

Que el cursado tiene la característica de ser cíclico, su dictado se repite cada dos años y el ordenamiento de las materias y actividades contemplan su desarrollo en coincidencia con los ciclos biológicos y procesos industriales más adecuados.

Que este Plan de Estudios se ha organizado de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 49/2003-C.S., que reglamenta la actividad de posgrado en la Universidad Nacional de Cuyo, conforme al formato establecido por la CONEAU, en los puntos 0 al 9.

RECTORADO

.//

Que el Consejo Asesor Permanente de Posgrado, aconseja ratificar la Ordenanza N° 513/ 2009-D. que aprueba el nuevo Plan de Estudios.

Por ello, atento a lo expuesto, lo establecido en el artículo 21, inciso e) del Estatuto Universitario, lo dictaminado por la Comisión de Posgrado y lo aprobado por este Cuerpo en reunión del 22 de diciembre, cuarto intermedio de la sesión extraordinaria del 16 de diciembre de 2009,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
ORDENA:

ARTICULO 1°.- **Ratificar la Ordenanza N° 513/2009-D. que aprueba el Plan de Estudios de la Carrera de Posgrado "ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA", en el ámbito de la Facultad de Ciencias Agrarias, creada por Ordenanza N° 1/2010-C.S.,** que como Anexo I con DIECISÉIS (16) hojas forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 2°.- Comuníquese e insértese en el libro de ordenanzas del Consejo Superior.

Dr. Ing. Agr. Carlos B. PASSERA
Secretario de Ciencia, Técnica y Posgrado
Universidad Nacional de Cuyo

Ing. Agr. Arturo Roberto SOMOZA
Rector
Universidad Nacional de Cuyo

ORDENANZA N° 2
ig.
Especializ. en Viticultura Plan 13105-09 (planes)

RECTORADO

ES COPIA

Prof. MARIA TERESA NEMANIC
Directora General de Despacho
RECTORADO - Univ. Nac. de Cuyo

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO FOLIO 161

ANEXO I
-1-

CHACRAS DE CORIA, 14 DE DICIEMBRE DE 2009

VISTO:

El Expte. N° F-4-812/09, donde obra la propuesta de Plan de Estudios de la carrera de **"ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA"**, elaborado en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta se fundamenta en un plan de estudios que se enmarca en la subdisciplina Viticultura (VIT), complementada con otras subdisciplinas como Enología (ENO), Socio-Economía y Legislación (SyL), materias teórico metodológicas (MET) y asignaturas básicas (BAS).

Que la estructura curricular de la Especialización prevé dos tipos de asignaturas: obligatorias y optativas, cada una de las cuales tiene un valor en créditos académicos. Cada crédito académico corresponde a 15 horas reloj de cursado.

Que la Especialización se desarrollará en dos secuencias, la primera consta de un mínimo de 24 créditos (360 horas reales dictadas y presenciales), organizadas en módulos obligatorios (10 créditos) y optativos (14 créditos). La segunda comprende la redacción de un Trabajo Final Integrador relacionado con el área vitícola. El Trabajo Final Integrador consiste en una revisión que profundice en un tema o área interdisciplinaria en estudio y que demuestre un manejo adecuado de la bibliografía básica actualizada y la incorporación de los conocimientos, aspectos metodológicos y análisis crítico necesario para su tratamiento. La elaboración del mismo es de carácter individual y con la guía de un Director aprobado por el Comité Académico. La valoración del Proyecto Final compete a un Jurado que se constituye al efecto, designado por el Comité Académico.

Que dicha propuesta de plan de estudios tendrá una duración de 18 meses de dictado con una cantidad de horas de dictado de 360 horas.

Que la Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias, a través de su Secretaria Dra. Liliana Estela MARTÍNEZ, expresó opinión favorable, aconsejando aprobar el plan de estudios correspondiente a la carrera de posgrado **"ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA".**

Que por lo tanto, corresponde protocolizar mediante ordenanza la aprobación del Plan de Estudios propuesto.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
AD-REFERENDUM DEL CONSEJO DIRECTIVO
ORDENA:

ARTÍCULO 1°: Aprobar el **Plan de Estudios** correspondiente a la Carrera de posgrado **"ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA"** a desarrollarse en el ámbito de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, que bra como ANEXO I con DIECIOCHO (18) hojas que forma parte de la presente norma.

RECTORADO

Ord. N°

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
162
Dirección Gral. de Despacho

ANEXO I

ARTÍCULO 2°: Solicitar al **Consejo Superior** de la Universidad Nacional de Cuyo, la **ratificación** de la presente ordenanza.

ARTÍCULO 3°: Comuníquese e insértese en el libro de Ordenanzas.

ORDENANZA 513

Fdo.: Prof. Ing. Agr. Concepción ARJONA – Vicedecana
Dra. Ing. Agr. Liliana Estela MARTÍNEZ – Secretaria de Ciencia, Técnico y Posgrado

Dr. Ing. Agr. Carlos B. PASSERA
Secretario de Ciencia, Técnica y Posgrado
Universidad Nacional de Cuyo

Ing. Agr. Arturo Roberto SOMOZA
Rector
Universidad Nacional de Cuyo

Ord. N° 2

RECTORADO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO - Dirección Gral. de Despacho - FOLIO 163

ANEXO I
-3-

1- FUNDAMENTACIÓN Y ANTECEDENTES DE LA CARRERA

Esta carrera de posgrado está en correspondencia con la política universitaria de la Universidad Nacional de Cuyo y con los lineamientos de la Facultad de Ciencias Agrarias para dar respuesta a los intereses y necesidades de la región relacionados con la formación de recursos humanos de excelencia y con una gran especialización, en este caso, en el área vitícola.

Este proyecto parte de un marco interinstitucional en donde la Facultad de Ciencias Agrarias y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), tienden a aprovechar el potencial académico, científico y tecnológico de las diferentes instituciones involucradas, mediante la realización de un esfuerzo conjunto para reunir recursos humanos y materiales suficiente, de acuerdo con los criterios y recomendaciones de la Resolución N° 1168 del Consejo de Universidades (Ministerio de Cultura y Educación).

La Facultad de Ciencias Agrarias junto con el INTA proponen esta Carrera de Especialización con el fin de impulsar y desarrollar avances disciplinarios y de formación de recursos humanos capacitados en el empleo de distintas tecnologías y el desarrollo de innovaciones tecnológicas de avanzada aplicables en las empresas vitícolas. La experiencia lograda con la Carrera de Maestría en Viticultura y Enología, a través de sus cinco cohortes, ha aconsejado la realización de la Carrera de Especialista para responder a una demanda de profesionales que tienen como objetivo profundizar en el dominio de área vitícola, ampliando su capacitación profesional a través de un entrenamiento intensivo. De este modo se intenta fortalecer: a) el sistema de grado mediante el perfeccionamiento y actualización de docentes especializados; b) las actividades de extensión, por el aporte interdisciplinario al medio profesional y social; c) el posgrado, como un proyecto que intenta ampliar la oferta educativa de posgrado luego de identificar la necesidad de formar recursos humanos en ésta área y además intenta vincular el grado de Especialización con otros niveles de posgrado: Maestría y/o Doctorado.

La carrera de posgrado "Especialista en Viticultura" surge para dar respuesta a la demanda local y regional con relación a la necesidad de contar con profesionales con una formación superior más específica en el área vitícola que puedan dar adecuado tratamiento a aquellos problemas derivados de dicha actividad.

La Carrera de Especialización en Viticultura, intenta aprovechar el potencial académico de la Maestría de Viticultura y Enología y, se estima que la creación de esta carrera de posgrado puede atraer, a aquellos profesionales que necesiten capacitarse, profundizar los conocimientos respecto de sus incumbencias de grado, en relación con las nuevas tendencias y avances producidos en el área vitícola. La trayectoria de la Especialización estará estrechamente relacionada con la de la Maestría.

La carrera, que se desarrollará en la sede de la Facultad de Ciencias Agrarias, situada en Luján de Cuyo, ámbito geográfico de la primera Denominación de Origen de nuestro país, surge como respuesta a la demanda local y regional, pero tiende también a satisfacer la carencia de que adolece toda América Latina en cuanto a estudios de posgrado en vitivinicultura.

La actividad vitivinícola, una de las más antiguas, ha experimentado un crecimiento cualitativo muy importante, observándose en la comercialización de los productos una gran competitividad en el mercado. A este mejoramiento han contribuido, en gran medida, los avances en el conocimiento científico de los procesos de producción y transformación y su aplicación en el desarrollo de modernas tecnologías; verificándose en los últimos quince años progresos tan significativos como los producidos en todos los años precedentes. Esto se ha visto reflejado en un mayor consumo de vinos de calidad en el orden interno y en el espectacular aumento de las exportaciones, coincidente con el gran número de premios y distinciones obtenidos en el orden internacional.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
164
Dirección General de Personal

ANEXO I
-4-

Hoy existe la convicción de que la optimización de los procesos de producción, transformación y conservación de los productos del agro, en nuestro caso especialmente la uva y el vino y demás productos vitivinícolas, serán un requisito indispensable en el futuro y crecerán en complejidad y también horizontalmente. Nada se podrá comercializar, especialmente en el mercado exterior, si no está adecuadamente procesado. Igualmente, el dominio de las modernas técnicas de gestión de empresa y mercadeo, aplicados a la actividad vitivinícola, es absolutamente necesario.

En este contexto, la permanente actualización en el conocimiento de los avances científicos y tecnológicos es una necesidad ineludible y corresponde a las instituciones de enseñanza superior e investigación dinamizar este proceso, incorporándolos a la formación de posgrado de sus profesionales en el más alto nivel.

Esta perspectiva justifica largamente la creación de la carrera de posgrado de la especialidad y es la Facultad de Ciencias Agrarias la llamada a avanzar en este sentido, por tradición y por capacidad. Así, en asociación con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), ha propuesto la creación de la carrera de posgrado Especialización en Viticultura, estructurada según la Ordenanza N° 49/03-CS que reglamenta la actividad de posgrado en la U.N. Cuyo.

2- DATOS GENERALES DE LA CARRERA

Título que otorga la carrera:
Especialista en Viticultura
Área Disciplinar, Disciplina y Subdisciplina:
0.2.1. Ciencias Aplicadas
0.2.2. Disciplina: Ciencia Agropecuarias
0.2.3. Subdisciplina: Viticultura
Año de Inicio: 2011
Carácter de la carrera: continuo

3- OBJETIVOS GENERALES

- Promover la formación de especialistas del más alto nivel en el campo vitivinícola, orientado a identificar problemas, crear y emplear tecnologías y encontrar soluciones a los obstáculos que plantea el desarrollo de la vitivinicultura para cada propósito empresarial a nivel local, regional, nacional e internacional.
- Preparar profesionales para ejercer funciones en organismos públicos y privados, altamente capacitados para analizar problemas de la vitivinicultura a nivel empresarial, regional, nacional e internacional y desarrollar y conducir proyectos para solucionarlos.
- Favorecer a través del intercambio, la formación de recursos humanos y el conocimiento de los avances producidos en materia vitivinícola, con otras universidades, institutos y centros de investigación, de modo de propender a una complementación interinstitucional a nivel nacional e internacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Profundizar y actualizar los conocimientos inherentes a los temas vitícolas, socioeconómicos y metodológicos comprendidos en las materias del Plan de Estudios de la carrera de Especialización.
- Desarrollar habilidades intelectuales complejas, fruto de la integración de los conocimientos y capacitaciones adquiridas, que permitan aplicar eficientemente las distintas tecnologías, desarrollar innovaciones tecnológicas o aplicar tecnologías de avanzada, analizar objetivamente problemas tecnológicos o estructurales a distintos niveles y proponer las soluciones más adecuadas para los mismos.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
165
Dirección de despacho

ANEXO I

3- CARACTERIZACIÓN Y PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de esta Especialización:

- Estará capacitado para dirigir técnicamente establecimientos vitícolas
- Será capaz de asesorar sobre la incorporación de nuevas tecnologías a los procesos productivos
- Podrá seleccionar el equipamiento tecnológico necesario, asegurando su correcta utilización tendiente a la mejor calidad de la producción.
- Tendrá la formación necesaria para desarrollar procesos experimentales

5- ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

Se trata de una carrera estructurada, de carácter presencial y organizada en asignaturas.

6- DURACIÓN

Meses de dictado: 18
Cantidad de horas totales: 360 horas

7- ESTRUCTURA ACADÉMICA Y ADMINISTRATIVA

La estructura académica de la Especialización está conformada por un Director, un Comité Académico, Coordinadores de módulos, Directores de Trabajo Integrado Final y el cuerpo de Profesores. El CD designa el Comité Académico, constituido por dos miembros titulares y un suplente representantes de la Facultad de Ciencias Agrarias-UNCuyo, e igualmente dos titulares y un suplente representantes del CR Mendoza – San Juan de INTA.

La estructura administrativa a efectos del funcionamiento de la Especialización, estará conformada por el personal administrativo de la Secretaría de Posgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias y personal administrativo y de servicios contratado a sus efectos.

La carrera funcionará con actividades teóricas- prácticas, obligatorias y optativas. Los alumnos de la carrera deberán alcanzar los objetivos educacionales mínimos en cada asignatura, mediante el estudio, la resolución de problemas y el aprendizaje práctico de la especialización. Para ello las asignaturas constituyen campos de conocimientos específicos y problemas a resolver en conjunto con la participación de expertos.

El cuerpo docente, seleccionado a través de mecanismos y perfiles previamente establecidos, está integrado por reconocidos profesores e investigadores de la Universidad Nacional de Cuyo, destacados especialistas del INTA y prestigiosos profesores e investigadores de otras instituciones y universidades del país y del exterior, reconocidos por su excelencia en el desarrollo de nuevas tecnologías, investigación y enseñanza de distintos aspectos comprendidos por la vitivinicultura moderna. (Francia, España, Italia, EEUU, Australia, Sudáfrica, Chile y Uruguay). Se los considera según dos categorías: profesor estable y profesor invitado. La organización de los equipos pedagógicos de cada una de las asignaturas es sugerida por el Coordinador de la misma quien la eleva al Director de la carrera para luego ser considerada por el Comité Académico y elevada para su aprobación al Consejo Directivo. Los docentes se alternan en las sucesivas cohortes de acuerdo a las respectivas disponibilidades.

8- COMITÉ ACADÉMICO

El Comité Académico (CA) es el órgano asesor de la carrera que entiende y propone todo lo referente al desarrollo de la misma en sus aspectos académicos y científicos y es presidido por el Director de la Carrera.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
166
Dirección Gral. de despacho

ANEXO I
-6-

9- PLAN DE ESTUDIO Y ESTRUCTURA CURRICULAR

EL Plan de Estudios de la Carrera de ESPECIALIZACIÓN EN VITICULTURA se enmarca en la subdisciplina Viticultura (VIT), complementada con otras subdisciplinas como Enología (ENO), Socio-Economía y Legislación (SyL), materias teórico metodológicas (MET) y asignaturas básicas (BAS).

La estructura curricular de la Especialización prevé dos tipos de asignaturas: obligatorias y optativas, cada una de las cuales tiene un valor en créditos académicos. Cada crédito académico corresponde a 15 horas reloj de cursado.

La Especialización se desarrollará en **dos secuencias**, la primera consta de un mínimo de 24 créditos (360 horas reales dictadas y presenciales), organizadas en módulos obligatorios (10 créditos) y optativos (14 créditos). La segunda comprende la redacción de un Trabajo Final Integrador relacionado con el área vitícola. El Trabajo Final Integrador consiste en una revisión que profundice en un tema o área interdisciplinaria en estudio y que demuestre un manejo adecuado de la bibliografía básica actualizada y la incorporación de los conocimientos, aspectos metodológicos y análisis crítico necesario para su tratamiento. La elaboración del mismo es de carácter individual y con la guía de un Director aprobado por el Comité Académico. La valoración del Proyecto Final compete a un Jurado que se constituye al efecto, designado por el Comité Académico.

Predominan los cursos teóricos prácticos. Por las características de la Carrera de Especialización en Viticultura cada curso tendrá en cuenta tres aspectos: la profundización de los contenidos, el desarrollo de contenidos actualizados y la aplicación de metodologías que favorezcan la integración de la teoría y la práctica.

El cursado tiene la característica de ser cíclico, su dictado se repite cada 2 años y el ordenamiento de las materias y actividades contemplan su desarrollo en coincidencia con los ciclos biológicos y procesos industriales más adecuados.

La cantidad máxima de créditos optativos, tomados fuera de la carrera de Especialización en Viticultura, que serán admitidos corresponderá hasta un máximo del 40% de la oferta de las asignaturas optativas.

Las asignaturas son evaluadas mediante las técnicas y ponderaciones propuestas cuyas características son comunicadas a los participantes en el momento de inicio de la actividad. La aprobación de una asignatura requiere una calificación mínima de 6/10 puntos.
Para la obtención del título de Especialista en Viticultura es requisito indispensable lograr 24 créditos y la aprobación del trabajo final integrador.

Estructura y carga horaria

Asignaturas Obligatorias

BAS 109	Fisiología de la vid (30 horas)
BAS 110	Desarrollo y composición de la baya (30 horas)
VIT 201	Tecnología Vitícola (30 horas)
VIT 202	Sanidad del viñedo (30 horas)
VIT 203	Manejo de suelos y riego en viñedos (30 horas)

Total créditos obligatorios: 10 (ciento cincuenta horas)

Asignaturas Optativas

De la oferta permanente o eventual de asignaturas optativas organizadas por la propia Carrera el alumno deberá seleccionar 14 créditos (doscientas diez horas) para cumplimentar los 24 créditos exigidos en la carrera.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
167
Dirección Gral. de despacho

ANEXO I

MET 101	Epistemología y Metodología de la Investigación (45 horas)
MET 102	Estadística I (30 horas)
MET 103	Estadística II (30 horas)
MET 104	Comunicación Científica y Manejo de Base de Datos Bibliográficos (30 horas)
BAS 105	Relación Agua Suelo Planta Atmósfera (45 horas)
BAS 106	Fisiología General (30 horas)
BAS 107	Viticultura General (30 horas)
VIT 204	Cultivo de Uvas de Mesa y Pasas (15 horas)
VIT 205	Zonificación Vitícola y Viticultura de Precisión (30 horas)
VIT 206	Ampelografía (15 horas)
VIT 207	Genética de la Vid (30 horas)
VIT208	Ingeniería Reversa aplicada a sistemas vitícolas (15 horas)
ENO 211	Tecnología de las Fermentaciones (15 horas)
ENO 212	Tecnología Enológica (45 horas)
ENO 213	Ingeniería Enológica (30 horas)
ENO 214	Características Organolépticas de los Vinos (30 horas)
SyL 221	Transformaciones Vitivinícolas y Negociaciones Internacionales (15 horas)
SyL 222	Gerenciamiento de Negocios Agroindustriales (30 horas)
SyL 223	Marketing Vitivinícola (30 horas)
SyL 224	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión en el Sistema Agroalimentario (30 horas)
SyL225	Economía y Política Vitivinícola (30 horas)
SyL 226	Sistema de Gestión de la Calidad Aplicado a la Vitivinicultura (30 horas).

10.- OBJETIVOS Y CONTENIDOS MÍNIMOS DE LAS ASIGNATURAS

MET 101 EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivos

- Analizar la base conceptual de la actividad científica y tecnológica.
- Reflexionar sobre la inserción de la C&T en la cultura y la sociedad.
- Discutir acerca de cuáles son las características sustantivas del método de la C&T.
- Reflexionar acerca de cuáles son las diferencias entre ciencia básica, ciencia aplicada, tecnología y actividad profesional.

Contenidos

Epistemología y Metodología. Ontología, Gnoseología y Semántica. Verdad en ciencias formales y fácticas. El "ciclo" de la investigación. Contextos de descubrimiento y justificación. Identificación de un *problema* de investigación. Propuesta de *hipótesis*. Originalidad y plausibilidad en C&T. Prueba de hipótesis. Rigurosidad metódica. La periferia de supuestos científicos. Obstáculos gnoseológicos I y II. Plausibilidad y validez. Inducción y deducción. Tautología y razonamientos circulares. La indagación racioempírica. Obstáculos ontológicos. Universalidad, variabilidad. Azar y accidente. Los enunciados legales, probabilísticos y reconstrucciones racionales. Demarcación entre ciencia y metafísica. Empirismo lógico. Fenomenismo, Inductivismo, Confirmacionismo. Críticas. Racionalismo crítico. Conjeturas y refutaciones (Popper). Las posturas de Lakatos, Kuhn, Feyerabend. El "enfoque científico" de Mario Bunge. Supuestos filosóficos de la C&T. Productos de la ciencia. Realismo y antirrealismo. Empirismo, fenomenismo, instrumentalismo. Ciencia básica y aplicada, tecnología y aplicación técnico-profesional. Estadística frecuentista y bayesiana. El Programa de Investigación. Investigadores interactivos. Publicaciones genuinas.

RECTORADO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
168

ANEXO I
-8-

MET 102 ESTADÍSTICA I

Objetivos

- Utilizar conceptos y terminología estadística precisos que les permitan comunicar con claridad y corrección ideas y resultados de proyectos de investigación científica.
- Desarrollar pensamientos críticos para abordar nuevos problemas de investigación y estrategias de análisis en el contexto de la modelación estadística.
- Utilizar un diseño experimental apropiado para realizar estudios experimentales u observacionales en Ciencias Agropecuarias y una metodología adecuada para el análisis de los datos obtenidos.
- Trabajar con las técnicas más comunes de análisis de datos con soporte computacional, por ejemplo mediante el uso del software estadístico InfoStat (InfoStat, 2008) e interpretar los resultados que arrojan este tipo de herramientas.

Contenidos

Estudios observacionales y experimentales. Muestreo. Variables Aleatorias y funciones de distribución. Estimación de Parámetros. Contraste de hipótesis. Valor p. Errores. Principios del diseño experimental. Diseño completamente aleatorizado. Análisis de la varianza. Pruebas de comparaciones múltiples y contrastes a priori. Supuestos. Diseño en bloques completos aleatorizados. Experimentos factoriales. Diseños en parcelas divididas. Diseño anidado o jerárquico. Análisis de covarianza. Experimentos con medidas repetidas. Análisis de Regresión lineal simple y múltiple. Diagnóstico. Supuestos. Comparación de ajustes por regresión lineal. Regresión no lineal. Análisis de datos categorizados: Tablas de contingencia y regresión logística.

MET 103 ESTADÍSTICA II

Objetivos

- Capacitar estudiantes de posgrado en Ciencias Agropecuarias en tecnologías para el análisis exploratorio multivariado y la modelación estadística contemporánea de datos experimentales.
- Ilustrar diversidad de aplicaciones de métodos multivariados y de modelos mixtos lineales y desarrollar destrezas en la formulación y aplicación de los mismos mediante la modalidad de análisis de casos y el debate sobre diferentes enfoques e interpretaciones para cada uno.
- Capacitar en el empleo del software estadístico InfoStat para la aplicación de métodos multivariados y modelos lineales mixtos.

Contenidos

Introducción conceptual al análisis multivariado. Matrices de datos. Matrices de Varianzas y Covarianzas. Matrices de Correlación. Descomposición por Valor Singular. Medidas de distancia, datos cuantitativos y datos cualitativos. Análisis de Conglomerados. Ordenamiento y Clasificación; Técnicas de reducción de dimensión: Análisis de componentes principales, análisis de coordenadas principales, Análisis de Procrustes generalizado. Análisis discriminante y algoritmos CART. Modelos lineales mixtos. Datos longitudinales: Medida Repetidas, Curvas de Crecimiento. Modelos de Efectos Mixtos Lineal General / Conceptos Generales. Modelo Marginal-Modelo Sujeto específico. Criterios de Bondad de Ajuste. Modelos lineales mixtos. Datos geoestadísticos Correlación espacial en ensayos a campo. Modelos de covarianza residual.

MET 104 COMUNICACIÓN CIENTÍFICA Y MANEJO DE BASE DE DATOS BIBLIOGRÁFICOS

Objetivos

- Lograr el aprendizaje significativo de la metodología de la investigación bibliográfica
- Desarrollar habilidades relacionadas con la utilización de las tecnologías de la información y comunicación.

Contenidos
Comunicación escrita en ciencia. El aporte lingüístico. Recuperación y usos de la información. Las formas de la comunicación científica. Bibliotecas del INTA y de la Facultad de Ciencias Agrarias (UNCuyo). Problemática de la información. Fuentes de información. Recursos de información en Internet. Búsqueda de información.

BAS 105 RELACIÓN AGUA-SUELO- PLANTA-ATMÓSFERA (RASPA)

Objetivos
- Capacitar y actualizar al profesional en el conocimiento de las relaciones agua – suelo – planta – atmósfera.
- Presentar las nuevas tecnologías disponibles para conocer el estado hídrico del suelo y la planta, determinar la oportunidad de riego, asegurar un adecuado uso de los recursos agua-suelo y obtener materia prima de calidad.
- Discutir experiencias nacionales e internacionales. Adquirir capacidad para resolver problemas profesionales en esta temática.

Contenidos
Potencial del agua y movimiento del agua del suelo. Infiltración, redistribución y ascenso capilar. Evapotranspiración y procedimientos para estimar las.necesidades de riego en cultivos. Programación y control del riego en frutales. Fisiología del olivo, manzano, durazno, cerezo, nogal. Uva de mesa y de vinificar. Efecto de la aireación del suelo en el manejo del riego en frutales. Indicadores en la programación y control del riego. Equipamiento para medir variables ecofisiológicas (suelo y planta) en campo. Estrategias de riegos deficitarios en cultivos. Práctica de campo: ensayos de infiltración, avance y receso. Medición de caudal, estado hídrico de la planta, humedad y salinidad del suelo. Uso de equipamiento.

BAS 106 FISIOLOGÍA GENERAL

Objetivos
- Profundizar los conocimientos sobre los procesos fisiológicos que tienen lugar en las plantas
- Relacionar e integrar esos procesos en el crecimiento y desarrollo de las plantas.
- Adquirir capacidad para resolver problemas profesionales en el campo de la Fisiología Vegetal.

Contenidos
Relaciones hídricas. Economía del carbono. Nutrición mineral. Metabolismo del nitrógeno. Crecimiento y desarrollo. Reguladores del crecimiento. Fisiología del estrés. Dormición.

BAS 107 VITICULTURA GENERAL

Objetivos
- Analizar el papel de la viticultura argentina en el escenario mundial.
- Reconocer la anatomía e histomorfología de los distintos órganos de la vid
- Conocer principios fundamentales de taxonomía, distribución y sistemas de producción.
- Discutir las razones para el uso de portainjertos y elegir el portainjerto adecuado a un sitio particular.
- Conocer las principales variedades cultivadas en Argentina y la historia de su cultivo.

Contenidos
Panorama vitícola de la Argentina y el mundo. Morfología. Anatomía e Histo-Morfología de la Vid: yema y hoja. Anatomía e Histo-Morfología de la Vid: flor y fruto. Taxonomía vitícola. Fuente de germoplasma. Resistencia específica. Portainjertos. Encepado.

ANEXO I
-10-

BAS 108 MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA

Objetivos

- Profundizar los conocimientos sobre la flora microbiana de la uva, del mosto y del vino.
- Describir e interpretar los procesos metabólicos que se producen durante la fermentación alcohólica y maloláctica.
- Profundizar los conocimientos sobre los microorganismos que producen alteraciones y defectos en los vinos.

Contenidos

El papel de los microorganismos en Enología. Repaso de Microbiología General. Las levaduras y sus metabolismos. Bioquímica de las fermentaciones enológicas. Las enzimas. La fermentación alcohólica (FA). Fisiología de las levaduras y efecto de medio de fermentación. Problemas de fermentación y defectos. La Fermentación Maloalcohólica (FMA). Dinámica de las fermentaciones naturales. Ecología de *Saccharomyces cerevisiae*. Las levaduras industriales enológicas. Las bacterias. La Fermentación Maloláctica (FML). Alteraciones y defectos por bacterias.

BAS 109 FISIOLOGÍA DE LA VID

Objetivos

- Conocer los principios de la fisiología de la vid.
- Entender la influencia de distintos factores sobre los procesos fisiológicos de la vid.
- Ser capaces de discutir la relación planta-ambiente y sus aplicaciones agronómicas.

Contenidos

Fotosíntesis y respiración. Transporte xilema y floema. Efectos del microclima en fotosíntesis, transporte floemático y relaciones fuente-destino. Ciclos de crecimiento, vegetativo y reproductivo. Componentes de la uva. Respuestas del crecimiento vegetativo y reproductivo al estrés.

BAS 110 DESARROLLO Y COMPOSICIÓN DE LA BAYA

Objetivo

- Profundizar los conocimientos sobre la fisiología y la bioquímica de la maduración de la uva.

Contenidos

Características de la uva y los factores que controlan su calidad. Fisiología/ bioquímica de la maduración de la uva. Crecimiento, desarrollo y metabolismos de la baya. Calidad: definición y alcances. Influencia de factores agro-climáticos. Polifenoles de la uva y evolución. Índices de estimación. Extracción durante la vinificación. Modificaciones de la composición fenólica durante la vinificación. Incidencia de distintos factores. Metabolismos secundarios de la uva: Composición y evolución de los aromas de la uva y del vino. Aromas varietales. Aromas prefermentativos, fermentativos y posfermentativos.

VIT 201 TECNOLOGÍA VITÍCOLA

Objetivos

- Conocer las técnicas modernas de cultivo de la vid para la producción de vinos.
- Discutir las consecuencias de la aplicación de distintas técnicas de cultivo sobre las características de la uva y el vino.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO - Dirección Gral. de Despacho - FOLIO 171

ANEXO I
-11-

Contenidos
Ampelografía: Variedades Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Chenin, Semillón. Variedades Tintas: Malbec, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Barbera, Sangiovesse, Syrah, Petit Verdot, Tannat, Carmenère. Dinámica del sistema radical y de la canopia y su interacción con prácticas culturales y ambiente. Criterios de madurez óptima y el impacto de prácticas culturales. Calidad del material vegetal. Sistemas de conducción.

VIT 202 SANIDAD DEL VIÑEDO

Objetivos
- Profundizar el conocimiento sobre las enfermedades más importantes de la vid y su manejo.
- Discutir prácticas de manejo integrado de enfermedades.
- Actualizar y profundizar el conocimiento sobre las principales plagas que forman parte del agroecosistema vitícola.
- Capacitar para el control integrado de plagas.

Contenidos
Principales enfermedades que afectan a la canopia de la vid. Estrategias y momentos oportunos de control. Principales enfermedades que afectan a la madera y a las raíces de la vid. Principales virosis. Relación vid-nemátodos. Principales plagas vinculadas con el cultivo de la vid, su manejo, nivel de daño económico, umbral de intervención, control biológico. Residuos de pesticidas en productos frescos y transformados.

VIT 203 MANEJO SE SUELOS Y RIEGO EN VIÑEDOS

Objetivos
- Interpretar la dinámica e interacciones de los nutrimentos en suelo y planta, sus efectos sobre la materia prima y las formas de evaluar el estado nutricional del viñedo.
- Establecer el marco conceptual de la problemática de la fertilidad física y química de suelos y de la salinidad de suelos y aguas en viñedos. Adiestrar en el análisis e interpretación de datos.
- Conceptualizar los objetivos y efectos logrados con la aplicación de estrategias de riegos deficitarios y la forma de evaluación del estado hídrico en el viñedo. De la teoría a la práctica.
- Capacitar técnicamente en el diseño de riegos superficiales y presurizados y en el uso de técnicas, instrumentos y softwares modernos para estimación de ETvid, programación de riegos y mapeo de variables edáficas y de cultivo.

Contenidos
Conceptos fisiológicos de nutrición en vid. Factores que afectan el movimiento de iones en el suelo y en la planta. Interacciones iónicas. Disturbios nutricionales. Diagnóstico de la necesidad de fertilización. Oportunidad de aplicación de nutrimentos. Respuesta a fertilización NPK y uso de abonos orgánicos en viticultura. Experiencias locales. Principios básicos aplicados al fertirriego. Salinidad de suelo y calidad de aguas. Toxicidades en vid. El rol del suelo en el crecimiento de raíces; efectos de las coberturas vegetales sobre las propiedades hidrofísicas de suelos vitícolas. Flujo de agua por macroporosidad.
Técnicas geoespaciales para el mapeo de variables edáficas y de cultivo: teoría y práctica de uso de softwares e instrumentos de suelo y planta (GVSIG). Práctica de gabinete
Riegos deficitarios controlados: principios, efectos fisiológicos, estrategias: RDI, PRD, SuDI. Experiencia en el uso de indicadores en suelo, planta y atmósfera para su implementación en programación de riegos. Técnicas modernas para estimación de ETvid. Sistema Eddy covarianza, micrometeorología

Riego por superficie: diseño de riego por surcos y melgas sin pendiente y surcos con pendiente. Eficiencias parcelarias. Práctica de gabinete
Riego presurizado: Criterios técnicos y económicos para la selección del método de riego. Estudios técnicos preliminares. Diseño en bloques y en mosaico. Descripción general de los componentes del sistema. Diseño agronómico e hidráulico. Evaluación del funcionamiento con software. Mantenimiento de los equipos de riego presurizados. Práctica de gabinete.

VIT 204 CULTIVO DE UVAS DE MESA Y PASAS

Objetivo

- Actualizar y profundizar conocimientos sobre las técnicas de cultivo de la vid para la producción de uvas de mesa y pasas en regiones cálidas.

Contenidos

Uso de auxinas, citoquininas, giberelinas, ABA y etileno, efectos fisiológicos. Otros compuestos con actividad hormonal: poliaminas, ácido jasmónico y derivados, brassinoesteroides, NO, Potencialidad de nuevos reguladores de crecimiento. Consideraciones económicas y posibles limitaciones. Características morfológicas y fisiológicas de la uva de mesa. Madurez de cosecha. Empaque. Preenfriamiento. Conservación frigorífica. Control de calidad. Desórdenes fisiológicos y fitopatológicos.

VIT 205 ZONIFICACIÓN VITIVINÍCOLA Y VITICULTURA DE PRECISIÓN

Objetivos

- Actualizar y profundizar los conocimientos de zonificación a escala macro y meso y analizar sus implicancias sobre la viticultura.
- Conocer los fundamentos de la zonificación intraparcelaria y el manejo específico.
- Conocer los principios de la teledetección y el uso de sensores de superficie.
- Integrar el uso de la información climática, cartográfica, datos de teledetección e
- información recolectada a campo en aplicaciones operativas de Zonificación y manejo intraparcelario.

Contenidos

Zonificación vitivinícola: clasificaciones climáticas, índices ecoclimáticos, fenología, integrales térmicas y curvas de crecimiento, trabajo práctico sobre adaptación varietal a nuevas zonas. Conceptos de teledetección: sensores remotos (satelitales), ventanas atmosféricas, huellas espectrales de reflectancia, índices de vegetación. Viticultura de precisión. Metodología de krigeado, trabajo práctico sobre krigeado de datos mesoclimáticos y de variables agronómicas.

VIT 206 AMPELOGRAFÍA

Objetivos

- Actualizar el conocimiento de los métodos de identificación de las especies y cultivares de la vid.
- Actualizar el reconocimiento de las principales variedades cultivadas en nuestro país y en el mundo.

Contenidos

Variedades Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Chenin, Semillón. Variedades Tintas: Malbec, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Barbera, Sangiovesse, Syrah, Petit Verdot, Tannat, Carmenère. Variedades Rosadas: Cereza, Criolla grande, Moscatel Rosado.

FOLIO 173

ANEXO I
-13-

VIT 207 GENÉTICA DE LA VID

Objetivo

- Profundizar y actualizar los conocimientos de Genética clásica, biotecnología y genómica funcional de la vid.

Contenidos

Bases genéticas del mejoramiento convencional de vid: Hibridación. Cruzamientos, Herramientas. Marcadores Moleculares. Enumeración y descripción. Mejoramiento asistido por marcadores. Introducción a Genómica y Transcriptómica. Aplicaciones de tecnologías genómicas. Selección clonal y masal. Bases y aplicaciones. Selección sanitaria de la vid. Transformación genética de la vid. Mapas genéticos.

VIT208 INGENIERÍA REVERSA APLICADA A SISTEMAS VITÍCOLAS

Objetivos:

- Adquirir una visión global de la influencia de los factores agro-climáticos sobre el funcionamiento del sistema vitícola.
- Profundizar conocimientos para el análisis, categorización y optimización del manejo de las variables vitícolas, en función de objetivos de producción precisos (tipo de producto, demanda del mercado, BPAs, cambio climático).
- Actualizar las herramientas de innovación disponibles y las posibilidades de diversificación vitícola en un contexto de Viticultura Sostenible.

Contenidos:

Aplicación del método de ingeniería inversa para analizar y establecer los puntos de intervención posibles entre el conjunto de herramientas agronómicas (y tecnológicas) disponibles en función de un objetivo de producción bien identificado: uva, vino, productos de diversificación (jugo de uva, verjus, mosto concentrado). Análisis general de factores que controlan las características de la uva y de los vinos: naturales (clima, "millésime", terroir), biológicos (variedad, clon, portainjerto) y culturales (sistema de conducción, densidad de plantación, fertilización, raleo, manejo del suelo, riego). Importancia del factor biológico como base del sistema vitícola: adaptación a las condiciones del medio y de la demanda (concepto de adaptación ecológica y tecnológica), resistencia a la sequía (comportamientos tipo isohídrico y anhisohídrico), resistencia y tolerancia a enfermedades (nuevas variedades y portainjertos). Influencia de las variables vitícolas sobre la fisiología de la cepa y la maduración de la uva. Viticultura sostenible: Definición, conceptos. Análisis y discusión sobre los conocimientos y herramientas disponibles para asegurar la calidad del medioambiente, preservación de recursos, viabilidad y rentabilidad económica de la producción. Adaptación y adopción de innovaciones.

ENO 211 TECNOLOGÍA DE LAS FERMENTACIONES

Objetivos

- Profundizar en los conocimientos de los procesos de transformación de la uva en vino y otros productos.
- Capacitar en la aplicación de tecnologías de elaboración de acuerdo con los productos a obtener.
- Profundizar en los conocimientos y aplicación de técnicas de estabilización (física, química y microbiológica).

Contenidos

Tecnología de las fermentaciones. Las enfermedades de los vinos. Nuevas tecnologías para la estabilización de vinos. Higiene en bodega.

ANEXO I
-14-

ENO 212 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA

Objetivos
- Conocer las técnicas de elaboración de vinos espumantes.
- Profundizar en los conocimientos y aplicación de técnicas de conservación y crianza.

Contenidos
Tecnología de las fermentaciones. Fermentación y conservación en barricas. Visita a bodega. Tecnología de la elaboración. Vinificación en tinto y en blanco. Técnicas especiales de vinificación. Estabilización de vinos. Nuevas tecnologías. Tecnología de la elaboración de espumantes.

ENO 213 INGENIERÍA ENOLÓGICA

Objetivos
- Introducir a los alumnos a las operaciones unitarias de balances de materia y energía térmica, transporte de fluidos en cañerías, transferencia de calor, evaporación y refrigeración y proveer las herramientas básicas necesarias para el cálculo de las mismas.
- Profundizar en los conocimientos y comprensión de los procesos de transformación de la uva en mostos y su posterior concentración.
- Capacitar en la aplicación de tecnologías de elaboración, estabilización y conservación de mostos concentrados.
- Conocer los requerimientos de los mercados actuales y potenciales de los productos argentinos.

Contenidos
Leyes fundamentales de la Física del Continuo. Introducción a las Operaciones Unitarias. Balances de materia y energía térmica. Transporte y propiedades de fluidos. Requerimiento de energía para bombeo. Generación y uso de vapor. Termodinámica de cambio de fase. Transferencia de calor. Diseño de intercambiadores de calor monotubulares. Evaporación. Refrigeración.
Mostos concentrados; caracterización físico-química. Tipos, usos y aplicaciones. Materias primas. Requerimientos de calidad para procesos y para calidad de producto final. Mostos vírgenes y desulfitados. Desulfitación de mostos de uva. Variables de proceso. Análisis de tecnologías. Procesos generales de obtención. Elaboración en una y dos etapas. Balances de materia y energía. Evaporadores de simple y múltiple efecto térmico. Economía de múltiples efectos térmicos. Mecanismo de transferencia de calor. Resistencias controlantes. Coeficientes peliculares y globales de transferencia de calor. Equipos.

ENO 214 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS

Objetivos
- Capacitar en la identificación de los factores agroecológicos y enológicos que influyen en el aroma y gusto de los vinos.
- Desarrollar habilidades y experiencias visuales, olfativas y gustativas para identificar dichos factores.

Contenidos
El concepto de percepción sensorial. Fisiología de la degustación y errores de origen fisiológico. El hedonismo. Los aromas del vino. La terminología para la descripción de vinos. La armonía en el vino. Estudio y preparación de los aromas. Los diferentes componentes del vino. Los vinos varietales. Influencia de los factores agronómicos sobre el aroma y gusto de los vinos. Influencia de los factores enológicos sobre las características de los vinos. Análisis descriptivo y estadístico. Pruebas de diferencia y de preferencia.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FOLIO
175
Dirección General de Personal

ANEXO I

SyL 221 TRANSFORMACIONES VITIVINÍCOLAS Y NEGOCIACIONES INTERNACIONALES

Objetivos

- Conocer el proceso de transformación experimentado por la industria vitivinícola argentina e identificar sus causas y efectos.
- Conocer la construcción estratégica del plan Argentina Vitivinícola 2020, sus actores, roles y funcionamiento.
- Identificar las complejas relaciones comerciales en el mercado interno.
- Conocer la trayectoria de la vitivinicultura argentina en el exterior, su evolución y las actividades de promoción que se realizan en la actualidad.

Contenidos

Cambios en la estructura vitivinícola argentina. Desarrollo de la estrategia Argentina Vitivinícola 2020. Comercialización en mercado interno. Exposición de casos. Negociaciones internacionales. Mercado Externo. Experiencias de bodega local. Caso: Promoción del vino argentino en el exterior.

SYL 222 GERENCIAMIENTO DE NEGOCIOS AGROINDUSTRIALES

Objetivos

- Actualizarse en temas de planeamiento y gestión de empresas agroindustriales.
- Conocer y aplicar los nuevos modelos de gestión empresarial de base económica, ambiental y social.
- Aplicar herramientas de Planeamiento Estratégico al negocio de base agroindustrial.
- Fortalecer las competencias en Liderazgo, Resolución de Conflictos y Negociación.
- Actualizar y aplicar conocimientos en Sistemas de Gestión de la Calidad.

Contenidos

Creatividad, Innovación y Tecnología Adecuada. Herramientas de Planeamiento Estratégico aplicadas a negocios agroindustriales: FODA, Ventajas y Desventajas Comparativas, Análisis de Competitividad. Liderazgo, conflicto, negociación. Gestión bajo el Modelo de Triple Creación de Valor. Responsabilidad Social Empresarial. Gestión bajo Sistemas de Calidad – Inocuidad.

SYL 223 MARKETING VITIVINÍCOLA

Objetivos:

- Comprender y aplicar el marketing estratégico a las diversas actividades de la cadena vitivinícola
- Conocer y aplicar los instrumentos del marketing mix en las decisiones de política comercial de la cadena vitivinícola.

Contenidos

Conceptos básicos de marketing estratégico. Principales modelos. Análisis de la competencia. Estrategias competitivas básicas: diferenciación, segmentación, liderazgo de costos. Integración vertical y horizontal. Especialización y diversificación. Internacionalización. Marketing operativo: producto, precio, plaza, promoción. El marketing mix. Marcas colectivas (IGP y DOP) y privadas. Discusión de casos de marketing estratégico y operativo. Comercio exterior vitivinícola: aspectos básicos.

RECTORADO

ANEXO I
-16-

SYL 224 FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO

Objetivos

- Formular y evaluar proyectos de inversión privada y pública en el sistema agroalimentario

Contenidos

Las etapas de un proyecto: estudio técnico, de mercado, organizacional y económico financiero. Idea, prefactibilidad, factibilidad y ejecutivo. Determinación del tamaño. Decisiones de localización. Inversiones, costos y beneficios. Flujos de fondos. Fuentes de financiamiento. Criterios de evaluación de proyectos (VAN, TIR y otros). Sensibilización. Riesgo e incertidumbre. Evaluación social de proyectos. Análisis de casos de proyectos de inversión pública y privados.

SYL225 ECONOMÍA Y POLÍTICA VITIVINÍCOLA

Objetivos:

- Comprender la estructura y el funcionamiento del sistema vitivinícola mundial y nacional
- Conocer los instrumentos y resultados de las políticas vitivinícolas en el país y el mundo.

Contenidos:

Los sistemas vitivinícolas en el mundo y en la Argentina. La cadena vitivinícola argentina: estructura y funcionamiento. Principales actores. Mercados intermedios y finales. Mercados de insumos. Enoturismo. Vitivinicultura y desarrollo económico, social y territorial. Distrito y cluster vitivinícola. Política vitivinícola internacional: la Política Agrícola Comunitaria (PAC) y el sistema vid-vino en la Unión Europea. Los países del Nuevo Mundo Vitivinícola: Australia, Chile, Estados Unidos. La OIV. El Mercosur vitivinícola. La política vitivinícola argentina: instrumentos y resultados. El Acuerdo Mendoza – San Juan, el PEVI, la COVIAR, Wines of Argentina.

SYL 226 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD APLICADO A LA VITIVINICULTURA

Objetivo

- Alcanzar la formación necesaria para aportar una visión acerca de los sistemas, los procedimientos y las normativas que permiten llevar a cabo la mejora continua de los procesos y la certificación de los sistemas que conforman la cadena.

Contenidos

Introducción a los Sistemas de Gestión de calidad e inocuidad alimentaria. Principios de calidad. Procedimientos estandarizados de sanitización y buenas prácticas de manufactura. Análisis de peligros y puntos críticos de control. Sistemas integrados: BRC / ISO 22000. Trazabilidad. Sistemas de auditorías. Buenas prácticas agrícolas /Normativa GlobalGap.

Dr. Ing. Agr. Carlos B. PASSERA
Secretario de Ciencia, Técnica y Posgrado
Universidad Nacional de Cuyo

Ing. Agr. Arturo Roberto SOMOZA
Rector
Universidad Nacional de Cuyo

Ord. Nº