

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024**GUALEGUAYCHÚ, 27 de noviembre de 2024.**

VISTO el EXP_FBRO-UER 0000288/2022 referido a la Diplomatura “DIPLOMADO ESPECIALIZADO EN VITIVINICULTURA”; la Ordenanza “C.S.” N° 449, la Resolución Rectoral N° 306/2019, la Resolución “C.D.” N° 378/22, de fecha 16 de agosto de 2022, y la Nota SA N° 081/24, de fecha 22 de octubre de 2024 (EXP_FBRO-UER 0000288/2022); y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza “C.S.” 449 establece los requisitos para constituir Diplomaturas en el ámbito de la Universidad y la Resolución Rectoral N° 306/2019 reglamenta su implementación.

Que mediante las citadas normas se estableció que las Diplomaturas certifican procesos de educación continua, brindada mediante cursos extracurriculares o de Extensión orientados al perfeccionamiento, capacitación o actualización en diversas áreas del mundo del trabajo o campos profesionales.

Que se distingue entre Diplomaturas y Diplomaturas Superiores, en tanto estas últimas se constituyen como propuestas formativas específicas, con nivel de posgrado, encuadradas en los postítulos para docentes según lo dispuesto en el Anexo I de la Resolución del Consejo Federal de Educación 117/10.

Que la Secretaría Académica en su nota solicita la apertura de una nueva Cohorte y la modificación de su programa, aprobado por Resolución “C.D.” N° 378/22, que obra en Documento N° 18.

Que el Consejo Directivo estableció previamente los objetivos y lineamientos a seguir para el desarrollo de este tipo de actividades en el marco de sus definiciones de política educativa y de articulación con el medio.

Que la finalidad de esta Diplomatura consiste en adquirir los conocimientos, habilidades y competencias para trabajar interdisciplinaria y cualificadamente en el rubro Vitivinícola, con otros profesionales del ámbito gastronómico, alimenticio, industrial, comunicación, entre otros, en pos de la valorización y difusión de este producto y sus territorios.

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

Que la propuesta actual cumple con el requisito de carga horaria establecido en las mencionadas normas.

Que, asimismo, se consideró la modalidad, objetivos, destinatarios, condiciones de admisión y grilla curricular, requisitos para la obtención del certificado, modalidad de acreditación y otros aspectos que forman parte de la propuesta.

Que, su puesta en marcha y desarrollo no implica incremento de las partidas correspondientes a Fuente 11 "Fondos del Tesoro Nacional", "Educación y Cultura" o "Ciencia y Técnica".

Que la Unidad Académica cuenta con los recursos para llevar adelante la propuesta.

Que los Consejos Directivos son competentes para definir los objetivos y lineamientos a seguir para el desarrollo de este tipo de actividades; así como evaluar su pertinencia y viabilidad.

Que ha dictaminado sobre el particular la Comisión conjunta de Enseñanza y Hacienda, obrante en Documento 20.

Que en sesión plenaria del día de la fecha se aprueba, por unanimidad, el despacho citado.

Que este Cuerpo es competentes para resolver sobre el particular en uso de las atribuciones que le confiere el artículo 6° de la Ordenanza “C.S.” N° 449.

Por ello:

“EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE BROMATOLOGÍA**RESUELVE:”**

ARTÍCULO 1°- Aprobar el dictado de la Segunda Cohorte de la Diplomatura DIPLOMADO ESPECIALIZADO EN VITIVINICULTURA, modalidad a distancia, que cuenta con el Ingeniero Bruno DI COLA BUCCIARELLI como Coordinador General, en el marco de la Ordenanza “C.S.” N° 449 y la Resolución Rectoral N° 306/2019.

ARTÍCULO 2°- La fundamentación de la propuesta, evaluación de la pertinencia, objetivos, modalidad, carga horaria, destinatarios, condiciones de admisión, requisitos para la obtención del diploma, modalidad de acreditación, contenidos, cronograma se detallan en ANEXO I.

ARTÍCULO 3°- El presupuesto es el detallado en ANEXO II.

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

ARTÍCULO 4°- Dejar debidamente aclarado que la presente Diplomatura, de acuerdo a la Ordenanza 449 y la Resolución Rectoral N° 306/2019, no otorga alcances profesionales ni constituye un título académico o profesional.

ARTÍCULO 5°- Elevar la presente normativa al Consejo Superior para su conocimiento.

ARTICULO 6°- Regístrese, comuníquese, notifíquese, publíquese en el digesto electrónico de la Universidad Nacional de Entre Ríos y cumplido, archívese.

mgg/HFG/GAI

Lic. Marta Graciela Giménez
SECRETARIA CONSEJO DIRECTIVO
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA
U.N.E.R.

Lic. Gustavo Alberto Isaack
DECANO
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA
U.N.E.R.

Documento original firmado digitalmente

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024**ANEXO I****DIPLOMADO ESPECIALIZADO EN VITIVINICULTURA**

Coordinador general: Ing. Bruno Di Cola Bucciarelli

Responsable académico: PhD. Lic. Gaston Pancrazio

Cuerpo docente: Ing. Guillermo Meyer (INTA-CONCORDIA), Ing. Francisco Peragallo, Dr. Roy Rivero, Esp. Gustavo Cabeza, Lic. Betiana Antonietti, Mgt. Noelia Indart y otros especialistas

I. FUNDAMENTACIÓN

Históricamente, remontándonos a inicios del siglo pasado, los primeros inmigrantes sembraron en nuestra provincia las primeras vides, recordándoles a sus orígenes, su tierra natal. Uno de esos fue Justo José de Urquiza quien en 1863 en el parral de su palacio de San José, poseía unas 20 cepas de malbec y cabernet.

Lamentablemente, una ley Nacional, Ley N°12137 de 1935 creó la junta reguladora del vino limitando la producción vínica en gran parte del territorio de nuestro país e incentivando la región cuyana. Los buenos tiempos tuvieron que esperar hasta la promulgación de la ley 24037 de 1993, ley nacional sobre liberación de la zona de plantación de viñedos por lo que en los últimos años, el sector vitivinícola de nuestra provincia viene experimentando un crecimiento tanto en producción como en reconocimiento a nivel nacional posicionándose como la 13ra provincia con mayor producción.

Por lo antes dicho, es necesaria la creación de puestos de trabajo calificados debido a una demanda reciente del sector vitivinícola regional por lo que se propone un programa cuyo objetivo general y alcance principal es adquirir los conocimientos y herramientas necesarios para producir vino teniendo en cuenta todas sus bondades como alimento, y su relación con el territorio, la tradición y la cultura, así como la importancia de su calidad sensorial.

A través de objetivos específicos tendientes a que los participantes adquieran conocimientos generales y específicos sobre producción vínica, suelo, cuidados de las vides, desde definiciones, producción y consumo, normativas y legislaciones vigentes, factores que afectan su calidad, nociones generales sobre tecnología del sector, características y herramientas de agregado de valor o sellos de calidad existentes (DOC y DOP, Orgánico, Agricultura Familiar, otros), adquirir herramientas para su servicio y conservación, nociones sobre análisis sensorial como herramienta para la difusión y comunicación, comprender y experimentar el maridaje con diferentes alimentos y bebidas y, adquirir herramientas y habilidades para la comunicación, difusión y comercialización de este producto. Acciones tendientes a fortalecer el rol del vino en la identidad territorial y calidad vinculada al origen, en la gastronomía y en el desarrollo de diversas regiones.

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

La capacitación y adquisición de estos conocimientos y habilidades aumentarán la posibilidad de emplearse en el campo laboral, satisfaciendo así una de las necesidades centrales que revalorizan a la persona y al sector, así como desarrollar acciones de difusión de la producción local y regional.

El contexto actual hace necesario y oportuno la implementación de esta formación, a fin de garantizar recursos humanos especializados, que puedan desde un estadio inicial contribuir al sector vitívico, a las economías regionales y negocios del placer y la recreación, cada día más en expansión.

II. PERTINENCIA

Esta formación resulta pertinente a los fines de dar respuesta a la alta demanda de contar con especialistas en diferentes aspectos vitivinícolas, logrando un grado de formación suficiente e integral de manera tal que les permita desempeñarse en las distintas funciones de aplicación, difusión y desarrollo productivo.

El diseño e implementación de esta formación es consecuente con el interés internacional, nacional y regional de adquirir conocimientos y habilidades especializadas en distintos aspectos de la vid y del vino, enfocada en formar recursos humanos tendientes a generar nuevos y eficaces emprendimientos entorno a este producto (gastronómicos, de turismo rural, venta especializada, entre otros), los cuales contribuyen al desarrollo de las economías regionales y del sector vitivinícola.

III. OBJETIVOS**Objetivo General**

Adquirir los conocimientos, habilidades y competencias para trabajar interdisciplinaria y cualificadamente en el rubro Vitivinícola, con otros profesionales del ámbito gastronómico, alimenticio, industrial, comunicación, entre otros, en pos de la valorización y difusión de este producto y sus territorios.

Objetivos Específicos

- Adquirir nociones sobre viticultura: la vid y su fruto.
- Valorar y comprender el rol de la vid y el vino en la identidad territorial y la importancia de la calidad vinculada al origen.
- Conocer características generales y particulares de vinos del mundo, países de mayor producción vitivinícola y Denominaciones de Origen más relevantes.
- Comprender los factores que afectan la calidad del vino, y la importancia de su inocuidad.
- Obtener los conocimientos sobre la matriz alimentaria “vino”, sus orígenes y particularidades

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

(territorios, cultura, historia, climas, variedades, etc.).

- Adquirir nociones sobre tecnología enológica: materias primas, fermentación, añejamiento, fraccionamiento y comercialización .
- Adquirir habilidades para desempeñarse en la gestión comercial de vinos tanto en empresas productoras, como distribuidoras, supermercados e hipermercados, restaurantes, tiendas especializadas y/o locales gastronómicos.
- Promover en todas sus acciones: venta, comunicación, promoción, logística y otras actividades que hacen a la responsabilidad social y al consumo saludable.
- Generar, diseñar y desarrollar acciones y actividades tendientes a la difusión de vinos y la cultura vitivinícola.
- Adquirir conocimientos sobre la manipulación y conservación del vino en el mercado.
- Aprender sobre servicio de vino (carta de vinos, maridaje y asesoramiento).
- Desarrollar las habilidades para organizar y dirigir catas dirigidas y/o degustaciones de vinos y/o maridajes de vinos con alimentos y otras bebidas .
- Colaborar en eventos relacionados con la difusión de vinos, vinerías, bodegas, concursos o gastronomía.
- Conocer el rol del vino como ingrediente en la cocina y sus potencialidades en este sentido.

IV. MODALIDAD

A distancia, con el uso del campus de la UNER.

La modalidad de cursada será a distancia, entendida como la opción pedagógica y didáctica conforme la cual la relación docente-alumno se encuentra separada en tiempo y espacio, durante todo o gran parte del proceso educativo. Los contenidos se desarrollarán en forma de clases teórico-práctica explicativas y participativas, dentro de una dinámica expositiva dialogada. Esta estrategia pedagógica, será desarrollada mediante soportes materiales y recursos pedagógicos y tecnológicos incluyendo la realización de actividades sincrónicas (videoconferencias) y/o asincrónicas (con actividades específicas), conforme las herramientas que brinda la plataforma de la UNER al efecto.

Para ello, cada módulo estará a cargo de uno/a o más docentes que coordinarán la efectivización de estos y la presencia de docentes y/o expositores invitados/as, en caso de considerarlo oportuno, para el dictado de los cursos, y realizar así un abordaje integral y completo de los temas a desarrollar.

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024**V. CARGA HORARIA**

Carga horaria total: 164 horas

Duración: 11 módulos que se desarrollarán en clases semanales de 4 horas.

Duración total: 41 semanas.

VI. DESTINATARIOS

Dirigida a público general, profesionales y personas que, desde distintos espacios y ámbitos, estén en relación con la temática o que necesiten formación en la misma.

CONDICIONES DE ADMISIÓN: poseer título secundario.

Si el aspirante no posee el título secundario, el Coordinador general de la Diplomatura, en conjunto con la Asesoría Pedagógica y el responsable del Área de Ingreso Permanencia y Tutorías de la Facultad de Bromatología, evaluará la pertinencia y/o la experiencia laboral del aspirante a los fines de aceptar o no su admisión como alumno de la Diplomatura.

VII. REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DIPLOMA

- Asistencia al 80% de los encuentros sincrónicos
- Realizar y aprobar el 80% de las actividades de cada módulo
- Realizar y aprobar un Trabajo Final Integrador

VIII. MODALIDAD DE ACREDITACIÓN

Para acreditar la Diplomatura el estudiante deberá presentar y aprobar un trabajo final que será evaluado por una comisión integrada por el Coordinador General y tres miembros del cuerpo docente de la Diplomatura.

IX. CONTENIDOS

Se presentan en once Módulos.

Módulo 1: Introducción a la Industria de la Vid y el Vino.

Definición de vino. Tipos. Origen del vino, la vid. Región vitivinícola argentina. Principales uvas de vinificación. Ciclo biológico y maduración de la vid. Vendimia. Composición química del mosto y el vino. Fermentación alcohólica. Vinificación de tipos de vinos. Factores que influyen en la calidad del vino. Crianza. Vinos tranquilos.

- Carga Horaria: 12 horas

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

- Cantidad de docentes asignados: 2

Módulo 2: Viticultura

Contexto de la vitivinicultura entrerriana. Historia y actualidad. Instalación de un viñedo: Elección del lugar. Orientación. Sistemas de conducción. Elementos necesarios. Botánica de la vid. Ciclo fenológico. Variedades y portainjertos. Plantación del viñedo: Cuidados. Entutorado / conducción. Manejo fitosanitario y fertilización. Control de plagas. Formación de la planta: distintos métodos de poda de formación Efecto del clima. Índices bioclimáticos. Poda y manejo de canopia: Distintos tipos de poda (corta, larga). Podas en verde (deshojado, despampanado, etc.). Raleos. Enfermedades criptogámicas: Descripción. Control y prevención. Manejo de plagas. Sistemas de riego. Manejo de la fertilización Manejo de la cobertura vegetal. Práctica de poda a calendarizar según época del año y disponibilidad de los viñedos.

- Carga Horaria: 24 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 3: Gestión de suelo

Caracterización climática y geográfica de la región. Contexto. Los frutales y su medio ambiente. Factores Agroecológicos. El clima. Temperatura: Radiación, fotoperiodo horas de frío. Humedad ambiental. Fenómenos climáticos adversos. Heladas. Eco regiones o provincias Fitogeográficas. El suelo. Características Físicas y Químicas. Textura y estructura pH y capacidad de Intercambio catiónico. Materia Orgánica, características e importancia. Influencia de las condiciones físicas, químicas y biológicas del suelo en el desarrollo de los frutales: El agua en el suelo, profundidad del perfil, fertilidad. Nutrición Mineral. Criterios manejo y conservación del suelo. Procesos erosivos. Caracterización y distribución de Suelos de la Provincia de Entre Ríos. Cuencas Hidrográficas. Fertilidad. Fertilización. Macro y micronutrientes. Fertilizantes orgánicos e inorgánicos. Compostaje. Cama de pollo. Formulación de fertilizaciones combinadas. Ley de Liebig o del mínimo. Introducción botánica de los frutales. Morfología y fisiología. Órganos vegetativos y fructíferos. Dormición. Ecofisiología de los cultivos. Los frutales y el medio ambiente. Producción Vitícola en Entre Ríos.

- Carga Horaria: 20 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 4: Química Enológica

La química del carbono. Isometría. Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Alcoholes y fenoles, Eteres y

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024

epóxidos, Aldehidos y cetonas, Ácidos carboxílicos y sus derivados, derivados del ácido carbónico, nitrocompuestos, aminas, sales de amonio, Hidratos de carbono, aminoácidos, péptidos y proteínas. Las transformaciones bioquímicas que se producen en la uva. Transformaciones bioquímicas del mosto; bioquímica de la fermentación alcohólica. Rutas del metabolismo de las levaduras. Transformaciones bioquímicas del vino; bioquímica de la fermentación maloláctica. Rutas del metabolismo de bacterias lácticas. Bioquímica de vinificaciones especiales. Bioquímica de las alteraciones del vino.

- Carga Horaria: 16 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 5: Microbiología enológica

Introducción a la microbiología general. Microorganismos, bacterias, levaduras y hongos. Microbiología Enológica aspectos generales. Levaduras vínicas y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación alcohólica. Bacterias acéticas. Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico. Alteraciones de vino. Higiene y limpieza. Laboratorio en bodega. Plan de control microbiológico en la industria vitivinícola.

- Carga Horaria: 16 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 6: Enología

Conceptos generales de Enología. Momento y tipo de cosecha. La uva y el mosto. tanques y vasijas. Tipos de levaduras. Proceso de fermentación y vinificación. Fenómenos químicos de los vinos. Vigilancia y tratamiento de los vinos. Defectos y enfermedades de los vinos. Embotellado. Estudio de la materia prima y análisis de vinos. Equipamiento, Maquinaria e infraestructura enológica. Productos derivados. Envejecimiento. Conservación. Legislación

- Carga Horaria: 16 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 7: Aspectos legales del Vino

Aspectos legales. Ley Nacional de vino. Ley Nacional de Alcoholes. Ley Nacional de Denominación de Origen. Legislación Internacional. Exportación e Importación. Normativa relacionadas a las variedades de uva. Resoluciones Provinciales, Municipal, etc., aguas de consumo y de servicio, proveedores, tratamientos de efluentes, entre otros. Rotulado.

- Carga Horaria: 8 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

RESOLUCIÓN “C.D.” N° 294/2024**Módulo 8: Análisis Sensorial**

Evaluación sensorial: técnica de cata, condiciones, reglas, atributos y descriptores característicos de cada variedad. fichas de cata. Componentes del vino identificables por análisis sensorial. Vinos Blancos, Rosados y Tintos, Espumantes y Especiales. Perfil sensorial de diferentes cepas: que debemos buscar en cada producto según su elaboración y tipo. Defectos sensoriales más frecuentes. Apreciación organoléptica de vinagre y vinos defectuosos. El análisis sensorial como herramienta de comunicación: como diseñar y realizar una cata dirigida de vinos. Estudios de mercado y preferencias.

- Carga Horaria: 12 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 9: Gestión Industrial

Planeamiento estratégico. Gestión operativa y control de la producción. Sistema de gestión de calidad, BPM y HACCP.

- Carga Horaria: 12 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 10: Enoturismo

Canales de comunicación de mayor impacto y canales más accesibles. Importancia de las redes sociales en la comunicación: difusión de contenido sobre vino, productos y empresas o emprendimientos individuales y/o regionales. Rutas del vino. Importancia del vino para el desarrollo de actividades relacionadas con el turismo rural. Participación del vino y viñedos en eventos gastronómicos. Impacto de la realización de Jornadas y otros eventos para la Difusión de Cultura vínica.

- Carga Horaria: 12 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1

Módulo 11: Trabajo Final Integrador

Informe de trabajo realizado durante las prácticas en un viñedo. Puede ser un informe sobre las actividades realizadas o un desarrollo tanto tecnológico, de investigación o de innovación que brinde una solución al sector vitivinícola de la región.

- Carga Horaria: 16 horas
- Cantidad de docentes asignados: 1