



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN Nº
ANEXO Nº 1

1134



3. Técnicas y Herramientas modernas

Objetivos: Conocer las nuevas temáticas emergentes, que hacen a la formación de un profesional de la Ingeniería en Alimentos y/o en Enología, que son de interés para los futuros ingenieros y que involucran temas no vistos en los contenidos obligatorios.

Contenidos: Dinámica de Sistemas. Desarrollo regional y globalización. Cuadro de mando integral. Modelado de procesos industriales. Simulación de procesos de manufactura. Robótica aplicada. Supply chain management.

4. Informática

Objetivos: Desarrollar destrezas en el uso de computadoras (hardware) y de sistemas operativos (software) más comunes en el entorno de la industria de los alimentos: Internet, procesadores de textos, planillas de cálculo, bases de datos, gráficos, presentaciones.

Contenidos: Introducción al procesamiento de datos. Clasificación de los computadores. Estructura de un computador. Sistemas Operativos. Compiladores e Intérpretes. Estrategias de resolución de algoritmos. Operaciones con datos. Algoritmos. Estructuras de decisión, iterativas y secuenciales. Subalgoritmos. Operaciones con vectores y matrices.

5. Análisis sensorial (Vino y Productos derivados)

Objetivos: profundizar en las diversas técnicas de análisis sensorial para adquirir las destrezas de un analista experto en vinos ,derivados de la uva y otros alimentos.

Contenidos: Degustación dirigida de distintos tipos de vinos y de alimentos. Evaluación de los mismos. Relación entre la composición del vino y las características analíticas. Relación precio/calidad. Búsqueda de defectos y alteraciones.

6. Biotecnología ambiental

Objetivos: adquirir los conocimientos para la bio-remediación del ambiente.

Contenidos: Los diversos impactos de la industria sobre el medio ambiente. Aspectos biotecnológicos de la remediación de impactos adversos. Tratamientos biológicos de efluentes y suelos.

7. Estudios de impacto ambiental

Objetivos: Conocer los problemas del medio ambiente. Demostrar habilidad para observar, analizar, evaluar y extraer conclusiones sobre cuestiones ambientales relacionadas con la industria de los alimentos y bebidas.

Contenidos mínimos: Nociones sobre ecología y medio ambiente. Estudios de impacto ambiental: criterios básicos. Evaluación de factores ambientales. Aspectos e Impactos ambientales. Planes de acción y Respuestas ante emergencias ambientales. La ingeniería ambiental. La contaminación del agua, de suelos y del aire. Eliminación de residuos sólidos. Efectos ambientales de las obras de infraestructura. Tratamiento de efluentes. Legislación sobre recursos naturales y protección del ambiente.

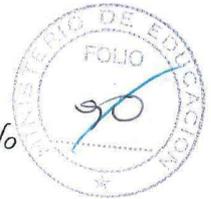
CERTIFICADO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA:

Procc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN Nº 1134
ANEXO Nº 1



8. Investigación en Ingeniería

Objetivos: Motivar la participación de los alumnos en tareas de investigación y desarrollo. Adquirir el soporte teórico y práctico para elaborar proyectos de investigación científica y de desarrollo tecnológico. Comprender la importancia de la base epistemológica de la metodología científica. Conocer los criterios básicos para la formulación y desarrollo de proyectos de investigación. Desarrollar capacidad para preparar informes y artículos técnicos.

Contenidos mínimos: Etapas de la Investigación. Características y elementos esenciales. Elaboración y presentación de informes. Normas para la presentación de trabajos escritos. Recopilación de Información. Técnicas y métodos de búsqueda. Fuentes bibliográficas y hemerográficas. Búsquedas a través de Internet. Planteo de proyectos de investigación, búsqueda bibliográfica, planificación de tareas de investigación, conformación de grupos de investigación, análisis de resultados y conclusiones

9. Licores y destilados

Objetivos: conocer los principios básicos y la tecnología de elaboración de las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales.

Contenidos: Tipos de licores (hierbas y frutas). Clasificación de licores por su contenido alcohólico. Tecnologías para la elaboración, análisis y catación de los licores contemplados en el capítulo XIV del CAA.

10. Segundo idioma

Objetivos: Adquirir las destrezas básicas para poder realizar una lectura comprensiva de textos de ingeniería en alimentos y bebidas en un segundo idioma distinto al inglés.

Contenidos: bases de portugués, francés o alemán.

11. Montajes industriales

Objetivos: Comprender los aspectos técnicos vinculados al Proyecto y construcción de establecimientos industriales. Conocer las distintas disciplinas que se desarrollan durante una Construcción Industrial. Adquirir entrenamiento para coordinar con las disciplinas de la Arquitectura y la Ingeniería Civil que intervienen en la Construcción.

Contenidos: Naves industriales. Movimiento de Suelos. Acciones sobre las estructuras. Uso del hormigón armado. Construcciones de madera. Construcciones metálicas. Las instalaciones en la industria. Equipamientos para el montaje.

12. Toxicología de los alimentos

Objetivos: conocer las características y consecuencias de la presencia de sustancias tóxicas en los alimentos.

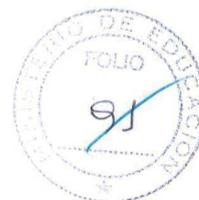
Jorge Adrián Fernández
Profc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA:



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN N° 1174
ANEXO N° 1



Contenidos: Sustancias tóxicas naturales y producidas por bacterias y hongos. Toxicidad de aditivos, auxiliares tecnológicos y residuos agropecuarios. Mecanismos de acción, absorción, destino y excreción. Toxicidad aguda, subaguda y crónica. Evaluación toxicológica. Técnicas y análisis. Legislación.

13. Responsabilidad Social Empresaria

Objetivos: aprender a contribuir activa y voluntariamente al mejoramiento social, económico y ambiental como miembro de las empresas.

Contenidos: Cumplimiento de las leyes y las normas. Sistemas de gestión empresariales para un nuevo equilibrio entre las dimensiones económica, social y ambiental. El Cooperativismo y el Asociacionismo. Conciliación entre eficacia empresarial y principios sociales. Democracia, autoayuda, apoyo a la comunidad y justicia distributiva. Empresas Socialmente Responsables.

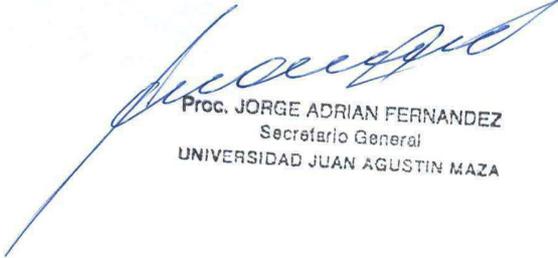
14. Emprendedorismo

Objetivos: Desarrollar el espíritu emprendedor y relacionarse con la realidad del entorno socioeconómico y productivo.

Contenidos mínimos:

La actitud emprendedora como fundamento de un marco conceptual para el emprendimiento. Cultura y hábitos emprendedores. El líder emprendedor: Desafiando paradigmas. El acto de comunicar: hábito del emprendedor. La Asertividad como herramienta del emprendedor. Inteligencia emocional y liderazgo emprendedor. Negociación y resolución de conflictos.

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA: _____


Proc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN N° 1136
ANEXO N° 1



Carrera: Ingeniería en Enología.

ALCANCES DEL TÍTULO DE "INGENIERO ENÓLOGO".

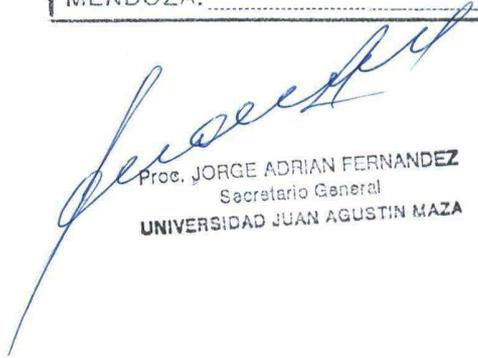
1. Estudiar y realizar tareas en relación a:
 - Tipificación de uvas en función de los vinos requeridos.
 - Selección, descobajado, molienda, maceración y prensado de la uva.
 - Definición de parámetros y dosis de insumos para la fermentación alcohólica y demás procesos fermentativos propios de la elaboración de vinos.
 - Formulación de cortes de vinos según lo requerido por los mercados, la reglamentación aplicable y los acuerdos internacionales
 - Obtención de vinos acordes a los principios nutritivos de la uva de origen.
 - Definición de tiempos de guarda en barricas para cada tipo de vinos.
 - Envasado de vinos.
 - Adaptación de cada vino, como "bebida nacional" de la Argentina, a las características de cada región vitivinícola.

Para los alcances que se enumeran a continuación, se deja constancia en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones, en los siguientes alcances, la ejerce en forma individual y exclusiva el "Ingeniero en Alimentos" y/o el "Ingeniero Industrial" y/o quien corresponda cuyo título tenga competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521:

2. Colaborar en el asesoramiento en temas legales, económicos y financieros relacionados con el inciso (1).
3. Colaborar y participar en la realización de arbitrajes y peritajes en aspectos relacionados con el inciso (1).
4. Colaborar en la implementación de sistemas integrados de gestión de calidad y medio ambiente en relación a las actividades del inciso (1).
5. Colaborar en la generación de nuevos emprendimientos en los cuales se verifique un aporte de valor en relación a las actividades del inciso (1).

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.

MENDOZA:


Proc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN N° 9434
ANEXO N° 1

MINISTERIO DE EDUCACION
DIRECCION DE DESPACHO
REFOLIADO N° 89

PLAN DE ESTUDIOS

CARRERA: Ingeniería en Enología

TITULO: Ingeniero Enólogo

Preuniversitario

Asignatura	Carga total
Introducción a la Enología	24
Física	48
Química	48
Matemática	48
Ambientación Universitaria	24
Horas Totales	192

Primer Año

N°	Asignatura	Área	Carga Horaria		Régimen	Correlativas
			Semanal	Total		
1	Análisis Matemático I	CB	8	120	Semestral	-
2	Algebra y Cálculo Numérico	CB	8	120	Semestral	-
3	Química General e Inorgánica	TB	8	120	Semestral	-
4	Viticultura y Análisis Sensorial	CO	3	90	Anual	-
5	Geometría Analítica	CB	8	120	Semestral	-
6	Física I	CB	8	120	Semestral	-
7	Dibujo y Sistemas de Representación	CO	4	60	Semestral	-
Horas Totales			47	750		

Segundo Año

N°	Asignatura	Área	Carga Horaria		Régimen	Correlativas
			Semanal	Total		
8	Análisis Matemático II	CB	7	105	Semestral	1
9	Física II	CB	8	120	Semestral	6
10	Química Orgánica	TB	8	120	Semestral	3
11	Química Enológica y Sensorial	TB	3	90	Anual	3

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
MENDOZA:

Procc. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
Secretario General
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA



Universidad Juan Agustín Maza

Rectorado



RESOLUCIÓN Nº
ANEXO Nº 1

MINISTERIO DE EDUCACION
DIRECCION DE DESPACHO
REFOLIADO Nº 90

12	Estadística	TB	6	90	Semestral	2
13	Química Analítica	TB	8	120	Semestral	3
14	Microbiología General	TB	7	105	Semestral	10
15	Inglés I	CO	4	60	Semestral	-
Horas Totales			51	810		

Tercer Año

Nº	Asignatura	Área	Carga Horaria		Régimen	Correlativas
			Semanal	Total		
16	Termodinámica	TB	4	60	Semestral	9
17	Microbiología Enológica	TA	5	75	Semestral	14
18	Viticultura	TA	7	105	Semestral	10
19	Físicoquímica	TB	5	75	Semestral	3 - 9 - 12
20	Práctica Integradora I	TA	4	60	Semestral	4 - 11 - 13 - 14
21	Fenómenos de Transporte	TA	6	90	Semestral	8 - 16 - 19
22	Servicios Auxiliares de la Industria	TA	5	75	Semestral	9 - 16 - 19
23	Inglés II	CO	4	60	Semestral	15
24	Tecnología Enológica I	TA	7	105	Semestral	17 - 18 - 21
25	Tecnología de la Energía	TA	4	60	Semestral	9 - 16 - 19
Horas Totales			51	765		

Cuarto Año

Nº	Asignatura	Área	Carga Horaria		Régimen	Correlativas
			Semanal	Total		
26	Operaciones Unitarias I	TA	6	90	Semestral	21
27	Ingeniería de las Reacciones Químicas	TA	5	75	Semestral	19
28	Legislación Vitivinícola y Deontología	TA	6	90	Semestral	-
29	Economía	CO	4	60	Semestral	-
30	Tecnología Enológica II	TA	7	105	Semestral	24
31	Investigación Operativa	CO	4	60	Semestral	-
32	Materiales e instalaciones industriales	TA	3	45	Semestral	9
33	Tecnología Enológica III	TA	7	105	Semestral	30

Prof. JORGE ADRIAN FERNANDEZ
 Secretario General
 UNIVERSIDAD JUAN AGUSTIN MAZA

CERTIFICO QUE LA PRESENTE
 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL.
 MENDOZA: