

CHACRAS DE CORIA, 19 DE JUNIO DE 2024.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 2729/2024**, en el cual la **Secretaria Académica** de esta Casa de Estudios, **Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH**, eleva el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Módulo **MICROBIOLOGÍA DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES** de la Cátedra de MICROBIOLOGÍA del Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias, correspondiente al Plan de Estudios de la Carrera de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** de esta Facultad, y

CONSIDERANDO:

Que la carga horaria del citado módulo es la estipulada en el Plan de Estudios de la mencionada Carrera, que fue aprobado mediante Ordenanza N° 657/2023-CD.

Que la Comisión de Docencia, sugiere avalar la propuesta del programa presentado.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del día 09 de mayo de 2024, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Módulo **MICROBIOLOGÍA DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES** de la Cátedra de MICROBIOLOGÍA del Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias, correspondiente a la Carrera de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** de esta Facultad, que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° 128

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

ANEXO I
Programa tentativo 2025
"MICROBIOLOGÍA DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES"

1. Datos del módulo

Carrera: Ingeniería Agronómica

Departamento: Ciencias enológicas y agroalimentarias

Cátedra responsable: Microbiología

Nombre del módulo: Microbiología de Procesos Agroindustriales

Formato curricular: asignatura teórico-aplicada

Espacio curricular: obligatorio

Correlativas para cursar y para rendir: Serán aprobados por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo y podrán actualizarse en función de la evaluación permanente del plan de estudios.

Carga horaria: 30

Enlace Campus FCA: <https://campus.fca.uncu.edu.ar/course/index.php?categoryid=33>

2. Equipo Docente

Prof. Responsable del espacio: Cora Dediol cdediol@fca.uncu.edu.ar

Prof. Titular: Cora Dediol cdediol@fca.uncu.edu.ar

Prof. Adjunto/a: María Laura Sánchez msanchez@fca.uncu.edu.ar

Jefe de Trabajos Prácticos: Analía Marcela Bernardi abernardi@fca.uncu.edu.ar

Silvina Andrea Farrando sfarrando@fca.uncu.edu.ar

Ignacio Agustín Mesa Arzalluz imesa@fca.uncu.edu.ar

Raquel María M. Gil Sammartino rgilsammartino@fca.uncu.edu.ar

3. Fundamentación del espacio curricular

De acuerdo a la estructura curricular de la Carrera, el módulo pertenece al tramo de **formación aplicada**, ya que abarca los conocimientos y el desarrollo de habilidades que impliquen una aplicación creativa del conocimiento y la solución de problemas ingenieriles. Los principios fundamentales de las distintas disciplinas deben abordarse con la profundidad conveniente para su aplicación en la resolución de tales problemas.

Este módulo final de Microbiología aportará a la capacidad para programar, conducir y evaluar los procesos agroindustriales. También se conocerán principios de manejo del agua como factor de la producción y consumo y tratamiento microbiológico de efluentes. ///



///...

4. Resultados de aprendizaje

Resultados de aprendizaje de acuerdo al Plan de Estudios:

- Considera los procesos fermentativos involucrados en la producción de alimentos regionales.
- Determinar la utilización de microorganismos en técnicas agronómicas para el saneamiento del ambiente y la producción de alimento en sistemas agropecuarios.

5. Desarrollo de unidades temáticas¹**UNIDAD 1:**

Levaduras estructura y función. Esporulación. Clasificación.

Trabajo Práctico: Levaduras

UNIDAD 2:

Manejo de cultivos industriales y biotecnología. Uso industrial de levaduras. Selección de levaduras enológicas.

Trabajo Práctico: Recuento de levaduras.

Trabajo Práctico: Curva de fermentación. Poder fermentativo

Trabajo práctico: Selección de levaduras enológicas

UNIDAD 3:

Bacterias lácticas. Bacterias acéticas. Alteraciones microbianas de vinos. Análisis microbiológico de vino.

Trabajo Práctico: Bacterias lácticas

Trabajo Práctico: Bacterias acéticas

Trabajo Práctico: Análisis microbiológico de vino.

Unidad 4:

Microbiología del agua. Bacterias coliformes. Microbiología del tratamiento de efluentes.

Trabajo Práctico: Análisis Microbiológico de Agua.

6. Metodología de Enseñanza - Aprendizaje

El módulo es presencial, teniendo como opción un complemento virtual de hasta el 29% (Resolución N°133/2021-CS.). En este sentido, se organizan a través de la hoja de ruta de los espacios curriculares instancias de trabajo asincrónicas dentro de la carga horaria total del módulo teniendo en cuenta las pautas y criterios pedagógicos-didácticos establecidos en la

///...



¹ **Contenidos mínimos según el Plan de Estudios:** Levaduras estructura y función. Manejo de cultivos industriales y biotecnología. Uso industrial de levaduras. Selección de levaduras enológicas. Bacterias lácticas. Bacterias acéticas. Alteraciones microbianas de vinos. Análisis de vino. Microbiología del agua. Tratamiento de efluentes.

///...

resolución. La Hoja de Ruta es publicada al inicio del cursado en el aula virtual (plataforma Moodle), que constituye el sitio oficial de comunicación con los estudiantes. En ella se presentan los materiales de estudio, horarios de consultas, fechas de exámenes, contactos de los integrantes del equipo docentes, programa del módulo, entre otros.

El propósito fundamental de la enseñanza apunta a que las/os estudiantes desarrollen las competencias necesarias para asumir los desafíos del mundo laboral y participar como ciudadanos activos en sociedades democráticas. La definición del formato curricular adoptado en el módulo, se define por su sentido pedagógico-didáctico, por la relación teoría-práctica y por los contextos en los que pueden desempeñarse, siendo así una propuesta situada que considera la práctica como eje transversal.

Según el Plan de Estudios, el formato curricular del módulo es **teórico-aplicado**, presentando las siguientes características de acuerdo al encuadre institucional:

Definición:

- Organización destinada al aprendizaje de un cuerpo significativo de saberes pertenecientes a uno o más campos disciplinares, seleccionados, organizados y secuenciados a efectos didácticos. En este sentido, resulta importante reconocer que los saberes se organizan en función de decisiones según la lógica disciplinar y criterios pedagógico-didácticos, y no desde un temario establecido por algún libro, manual, etc.
- El aprendizaje de los saberes supone procesos de apropiación específicos lo que implica tener en cuenta no sólo el tiempo de enseñanza durante las clases (lo que cotidianamente entendemos como "dar clases"), sino el tiempo que le insume a las/os estudiantes desarrollar los procesos cognitivos para la adquisición de los saberes.
- La estrategia de enseñanza prioritaria la constituyen las conversaciones guiadas por la/el docente, apoyadas por recursos pedagógicos tales como textos, pizarrón y medios audiovisuales, transmedia, entre otros.
- La teoría se complementa con actividades procedimentales, tales como: resolución de problemas; análisis de casos o de distintos productos tecnológicos, culturales, económicos u otros; que exigen la presentación de resultados cuantitativos o cualitativos.

Relación teoría - práctica:

- Existe una preponderancia conceptual aplicada. Se propone un 30% mínimo de actividades prácticas de aplicación.
- Implica la resolución de problemas complejos disciplinares en el marco del aula o gabinete.

Contexto: aula, laboratorio, demostraciones en campo o laboratorio, visitas de observación, herbarios, insectarios, etc.

7. Evaluación

El Plan de Estudios adopta un enfoque por competencias; con una estructura modular cuyo objetivo es que la flexibilidad del currículum promueva trayectorias fluidas, continuas y autónomas. En este sentido, se propone una evaluación formativa, organizada en sistemas de evaluación orientados a la acreditación de saberes por promoción.

///...



///...

El sistema de evaluación se define como una propuesta programática integral diseñada por el equipo docente para todo el módulo, que busca adecuar el proceso de evaluación a los resultados de aprendizaje garantizando la confiabilidad. En este sentido, las diversas instancias se integran en un recorrido en el que a cada una se le asigna un valor para construir la acreditación final. La promoción implica que las/os estudiantes tengan la posibilidad de acreditar dentro de la carga horaria asignada al módulo.

Para garantizar el avance en las trayectorias se incorpora para el presente plan de estudios instancias compensatorias. Estos espacios tendrán lugar dentro de un periodo que no supere los 15 días posteriores al cursado y tienen como objetivo que la/el estudiante sea evaluado en aquellos contenidos/prácticas pendientes de aprobación durante el cursado del módulo reconociendo así, lo que ya ha sido aprobado. Estas instancias ponen en valor los saberes adquiridos e incrementan las instancias para acreditar lo pendiente, como un espacio intermedio entre la aprobación del módulo y el pasaje a mesa de examen. En caso de que la/el estudiante no apruebe en instancias compensatorias, se evaluará en instancia final.

Teniendo en cuenta el enfoque por competencias, se incorporan como estrategias la evaluación de procedimientos, por tanto, las instancias pueden adquirir versatilidad en función de las características de los saberes a evaluar (trabajos prácticos, evaluación integradora, elaboración de informes por resolución de problemas, observación directa con lista de cotejo, rúbrica, portafolios, etc.). Los formatos curriculares orientan las decisiones metodológicas respecto de la evaluación de aprendizajes.

La normativa de evaluación será aprobada por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo y podrá actualizarse en función de la evaluación permanente del presente Plan de Estudios. Cada módulo tendrá un Reglamento Interno aprobado que estará disponible en el aula virtual, donde se detallan las condiciones de aprobación de acuerdo a las características especiales de cursado y tipo de actividades llevadas a cabo.

8. Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Carrascosa, A.; Muñoz, R.; González, R. Coordinadores. (2005). Microbiología del Vino. Madrid. AMV Ediciones.
- OIV-OENO 370-2012. (2012). Directrices para la caracterización de levaduras de vino del género *Saccharomyces* aisladas de ambientes vitivinícolas
- OIV-OENO 206-2010. (2010). Análisis microbiológico de vinos y mostos
- Ribéreau-Gayon, P.; Dubourdie, D.; Lonvaud, A. (2003) Tratado de Enología. 1. Microbiología del vino/vinificaciones. Ed. Mundi Prensa, España
- Suárez Lepe, J.A.; Iñigo Leal, B. (2004). Microbiología Enológica: Fundamentos de vinificación. Ediciones Mundi Prensa, España

Bibliografía de consulta o complementaria

- Hidalgo Togores, J. (2003) Tratado de Enología. Vol.1. Madrid, Ediciones Mundi-Prensa
- Hidalgo Togores, J. (2010). Tratado de enología: tomo I (2a. ed.). Madrid, Mundi-Prensa, <https://elibro.net/es/ereader/siduncu/55250?page=576>

///...



///...

-Madigan. Martinko y Parker. (2015) Brock. Biología de los microorganismos. 14°ed. Ed. Pearson Addison Wesley.

-Suárez Lepe, J.A. (1997) Levaduras vínicas. Funcionalidad y uso en bodega. Ediciones Mundi Prensa, España.

9. Actividades de internacionalización

- Se posibilita la incorporación de estudiantes de intercambios nacionales e internacionales.
- La formulación de los resultados de aprendizaje considera perspectivas regionales, globales o interculturales.
- Algunos integrantes del equipo docente tienen acceso y han realizado pasantías, estancias, estudios e intercambios académicos en el extranjero que propician la integración de conocimientos o prácticas que se llevan a cabo en otros sitios.
- Algunos profesores del espacio curricular tienen acceso y/o son miembros de organismos o asociaciones profesionales o académicas regionales o internacionales en su campo de especialidad.
- El equipo docente cuenta con miembros que presentan sus trabajos en eventos especializados y en los medios de comunicación académica de proyección internacional.
- Algunos docentes participan en actividades de posgrado, dictando clases o formando parte de comités académicos.

10. Instrumentos complementarios:

Para mayor detalle, pueden consultarse los instrumentos de actualización anual: Hoja de ruta y Reglamento Interno

