

**PROGRAMA**

**1) Datos de identificación del espacio curricular:**

- **Denominación** : Francés con orientación en vitivinicultura e industrias afines.
- **Código (SIU-Guaraní):** 06213\_0
- **Departamento:** Francés
- **Ciclo lectivo:** 2019
- **Carrera:** Tecnicatura Universitaria en Francés.
- **Plan de estudio:** Ordenanza 031/17CD
- **Formato curricular:** Taller.
- **Carácter del espacio:** Obligatorio.
- **Ubicación curricular:** Ciclo Orientado – Campo de la Formación Específica.
- **Año de cursado:** 2° año, primer cuatrimestre.
- **Carga horaria total:** 42 horas cátedra.
- **Carga horaria semanal:** 3 horas cátedra.
- **Créditos:** 2 (dos)
- **Correlativas:** no posee

**2) Datos del equipo de cátedra:** Profesor Asociado Gabriel Rodolfo Marziani

**3) Descripción del espacio curricular:**

**a) Fundamentación:**

Esta asignatura tiene como **objetivo primordial el desarrollo de la competencia técnico- cultural** a partir del conocimiento y la reflexión acerca de la cultura de la vid y el vino. También se hace mención de las industrias de elaboración de alimentos asociadas al mundo del vino como por ejemplo: la industria láctea (quesos), la olivícola, los encurtidos y enlatados que acompañan la degustación de un buen vino, los destilados y aguardientes.

**b) Aportes al perfil de egreso:**

Por el perfil de formación de las carreras a las que pertenece, la materia tiene también como objetivo el desarrollo de las siguientes competencias:

- **Competencia lingüística:** vocabulario específico correspondiente a:
  - la producción vitivinícola y otras industrias importantes de nuestra provincia;

- la degustación.

- Competencias discursiva y estratégica: interacciones lingüísticas en situaciones de comunicación propias del área: pedidos y comunicación de informaciones; la explicación de procesos de elaboración; la compra / venta de un producto; la explicación de una visita guiada a una bodega u otro establecimiento industrial; la explicación de procedimientos de degustación de un producto.
- Competencia textual:
  - a) Escrita: documentos escritos de estructura simple a medianamente compleja: anuncios publicitarios, folletos, mapas, planos, afiches, fichas, formularios; cartas formales cortas y mensajes electrónicos; páginas web; guías turísticos.
  - b) Oral: la exposición y textos dialogados en situación.
- Competencias socio e interculturales: la actividad vitivinícola, actividades productivas afines y el turismo enológico en Francia, Argentina y Mendoza en particular.
- TIC: Herramientas ofimáticas específicas del área.

Esto requiere una metodología de trabajo activa que implique al alumno en la construcción del conocimiento de una manera consciente y efectiva y en la reflexión crítica acerca de los procesos enológicos y de las industrias afines que ayudan a explicar y comprender la idiosincrasia del mundo del vino a nivel regional y en Francia. Ello sin olvidar el contexto académico de estudio propio de las carreras implicadas, lo que lleva a una atención particular en la adquisición y puesta en práctica de los contenidos lingüísticos, textuales y discursivos que contribuyan a la calidad profesional del futuro técnico.

#### **4) Expectativas de logro:**

*Que los estudiantes logren:*

- Intervenir en situaciones comunicativas propias del ámbito de la producción vitivinícola e industrias afines con corrección lingüística y socio-cultural.
- Comprender textos orales y escritos en francés de estructura simple a medianamente compleja vinculados a dicha área.
- Producir textos orales y escritos en francés de estructura simple a medianamente compleja coherentes y cohesionados correspondientes a situaciones de comunicación propias del área.

- Identificar aspectos y diferencias socioculturales pertinentes a ese ámbito.
- Leer, comprender, y manejar diferentes tipos de textos en francés valorándolos como fuentes de información necesarias para la actividad profesional.
- Utilizar las herramientas ofimáticas necesarias para cada actividad.
- Transmitir información, ideas, problemas y soluciones de los campos temáticos relacionados con la vitivinicultura e industrias afines.
- Trabajar colaborativamente en un proyecto final de aplicación de conocimientos, habilidades y capacidades adquiridos en la materia.

## 5) CONTENIDOS

- **UNIDAD I: Les organismes réglant les normes alimentaires en Argentine et en Fance-Europe .**

En Argentine : ANMAT, C.A.A., INV, INTA, INTI. En France :Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche et des affaires rurales. EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments). INRA. OIV.

- **UNIDAD II : La viticulture.**

Les cépages. L’histoire des cépages. L’ampélographie. La taille. La phénologie de la vigne. Les greffes. Le relief argentin et le relief français. Les régions viticoles argentines et françaises. Vocabulaire.

- **Unidad III : La viniculture.**

L’œnologie. L’élaborations des vins rouge, blancs, rosés. L’élaborations des vins mousseux ou pétillants. Vocabulaire.

- **Unidad IV : La dégustations des vins.**

L’OIV. Les concours internationaux. La dégustation proprement dite. Odeurs et parfums. Descripteurs. Fiche pour l’analyse sensoriel. Le langage du vin. Le service du vin. Description du vin.

- **Unidad V : Les industries connexes.**

Les distillés et les eaux-de-vie. La ferme, vocabulaire. L’élaboration de l’huile d’olive. L’élaboration des produits sucrés à base de fruits. Les fromages. Les produits en conserves. L’appertisation. Les fêtes des vendanges en Argentine et ailleurs. Vocabulaire.

- **REGLAMENTO DE LA CÁTEDRA.**

### **Condiciones de regularidad**

Para obtener **la condición de regular**, el alumno deberá:

- Aprobar, por lo menos, el **80% de los trabajos prácticos escritos y orales.**
- Aprobar un **examen parcial escrito y oral** sobre los contenidos del presente programa.

Con el fin de asegurar el logro de las competencias señaladas para esta materia, **la aprobación de los trabajos prácticos tendrá como primera condición, su presentación en el tiempo y la forma establecidos para cada uno.**

**Examen final:**

El alumno de condición **regular**, será examinado oralmente sobre los contenidos del presente programa.

El alumno de condición **libre**, deberá aprobar un examen escrito sobre distintos temas del presente programa para poder pasar a la instancia oral. Además, antes del coloquio sobre los contenidos de la materia, deberá realizar una exposición oral sobre un tema especial vinculado con dichos contenidos y acordado previamente con el profesor titular.

La calificación final de la materia dependerá del análisis de los siguientes aspectos (*criterios de evaluación*):

- Desarrollo y progresos del alumno durante el cursado (trabajos prácticos, nivel de adquisición de hábitos y técnicas de estudio, capacidad investigativa y autoevaluativa).
- Competencia cultural: dominio de los contenidos programáticos, profundidad y pertinencia de los contenidos expuestos.
- Competencia lingüística y textual: coherencia en la expresión, corrección gramatical, riqueza léxica, pronunciación, fluidez, ortografía (instancia escrita).

**Escala de calificación según Ordenanza Nº 108 del Rectorado de la UNCuyo:**

Resultado	Escala numérica	Escala porcentual
	Nota	%
NO APROBADO	0	0%
	1	1 a 12 %
	2	13 a 24%
	3	25 a 35%
	4	36 a 47%
	5	48 a 59%
APROBADO	6	60 a 64%
	7	65 a 74%
	8	75 a 84%
	9	85 a 94%
	10	95 a 100%

- **METODOLOGÍA Y TÉCNICAS**

La metodología a emplear es el método cognoscitivo y metacognitivo.

En cuanto a las técnicas, teniendo en cuenta las condiciones particulares de dictado de la materia y con el objeto de dinamizar el aprendizaje y propender a las competencias inherentes a ella, se aplicarán técnicas expositivas, interrogativas y de autoaprendizaje (estudio individual, búsqueda y análisis de información, investigación sobre distintos temas, exposición de investigaciones realizadas, debates), con modalidad ambiente distribuido (actividades presenciales y actividades de aprendizaje individualizado en ambientes distribuidos apoyadas en una plataforma bibliográfica y/o tecnológica). El profesor cumplirá un rol de mediador y orientador promoviendo el aprendizaje a través de distintas estrategias que permitan, además, el desarrollo de habilidades comunicativas y metacognitivas. Se recurrirá a lectura de fuentes, esquemas, sinópticos, cuadros comparativos, resúmenes, exposiciones orales, estudio comparativo de mapas, fichas de síntesis y de autoevaluación. También se planificarán trabajos prácticos basados en videos educativos que permitan desarrollar también la capacidad de comprensión auditiva.

- **Bibliografía:**

Se consultará bibliografía que posee el profesor de cátedra, puesto que es bibliografía específica de un área técnica. Se podrá consultar la Biblioteca de la Facultad de Ciencias Agrarias y la Biblioteca Central de la UNCuyo. Además, los estudiantes podrán realizar sus búsquedas bibliográficas en bibliotecas de la Universidad Nacional de Cuyo, de la provincia, bibliotecas virtuales y bajar información debidamente autorizada de Internet.

- **MARZIANI, Rodolfo S.** *La cata de los vinos, arte o ciencia.* Mendoza, 2008.
- **OREGLIA, Francisco.** *Enología Teórico-Práctica.* Imprenta López, Buenos Aires, 1964.
- **REYNIER, Alain.** *Manuel de viticulture.* Éditions Lavoisier, Paris, 2012.
- **RIBERAU-GAYON, J et al.** *Traité d'œnologie : maturation du raisin, fermentation alcoolique, vinification (Volume 1).* Librairie Polytechnique Ch. Beranger, Paris, 1960.

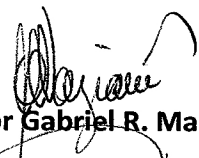
- **Diccionarios.**

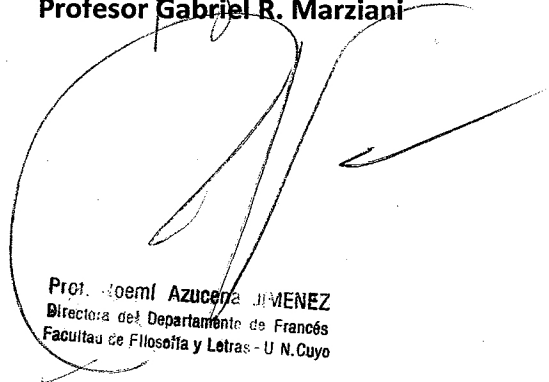
- *Dictionnaire Gastronomique Larousse,* Paris, Larousse, 1938.
- *Dictionnaire du français contemporain.* J. Dubois et alii. Paris, Larousse, 1975.
- *Dictionnaire de notre temps.* Paris, Hachette, 1990.
- *Dictionnaire français – espagnol.* Paris, Larousse, 1995.

- **Sitios web que permitan acceder a videos sobre distintas temáticas tratadas en el programa.**

- <https://www.youtube.com/watch?v=jlOj2THP4xc> Vin sur vin

- <https://www.youtube.com/watch?v=2RQ677t97go> Le champagne
- <https://www.youtube.com/watch?v=woMrI-PpuTI> L'huile d'olive
- <https://www.youtube.com/watch?v=LgHgOxtonmM> C'est pas sorcier – La nutrition
- <https://www.youtube.com/watch?v=nWjKoNT2tOQ> Les conserves
- <https://www.youtube.com/watch?v=U6Z3vr9fDAs> Qu'est-ce qu'un aliment?
- <https://www.youtube.com/watch?v=aZvNU6Lr4> À boire et à manger
- <https://www.youtube.com/watch?v=OiD2vU9QgmQ> Fruits et légumes
- <https://www.youtube.com/watch?v=QdWrfTy0qO0> Une journée à la ferme
- <https://www.youtube.com/watch?v=vzQZ2w25AAk> Les produits laitiers
- En espagnol
- <https://www.youtube.com/watch?v=4VS0BvpVWDg> Módulo de elaboración de dulces, conservas y encurtidos para la agricultura familiar

  
**Profesor Gabriel R. Marziani**

  
**Prof. Soemí Azucena JIMENEZ**  
 Directora del Departamento de Francés  
 Facultad de Filosofía y Letras - U N. Cuyo