

**MENDOZA, 08 de marzo de 2022****VISTO:**

El Expediente Electrónico E-CUY: 3984/2022, en el cual se gestiona la convocatoria a concurso especial motivado por razones extraordinarias originadas por la pandemia COVID-19 "CEREP.Cov" para docentes interinos, a fin de proveer un cargo efectivo de JEFE DE TRABAJOS CON DEDICACIÓN SIMPLE para el Espacio Curricular "Enoturismo" de la carrera de Licenciatura en Turismo; atento a la propuesta formulada al respecto por Secretaría Académica, a la certificación de la vacante respectiva, a las disposiciones contenidas en la Res. n° 265/2020-C.S, en la Circ. n° 5/2021-R., en la Ord. n° 07/2021-C.D, en la Res. n° 323/2020-R., y a lo aprobado por este Cuerpo en su sesión del TRES (3) de marzo de 2022,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°.-** Convocar, a partir del QUINCE (15) y hasta el VEINTIUNO (21) de marzo de 2022, (cinco días hábiles), a concurso especial motivado por razones extraordinarias originadas por la pandemia COVID-19 "CEREP.Cov" para docentes interinos, a fin de proveer un cargo efectivo de **JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS CON DEDICACIÓN SIMPLE** del Espacio Curricular "**Enoturismo**" de la carrera de Licenciatura en Turismo; cuyo detalle se indica en el Anexo I, que con TRES (3) hojas forma parte de la presente disposición.

**ARTÍCULO 2°.-** Establecer el período de inscripción a partir del VEINTIDÓS (22) de marzo y hasta el CINCO (5) de abril de 2022 (diez días hábiles), de 8,30 a 14, en el cual los postulantes deberán enviar la documentación al correo [concursos2021@ffyl.uncu.edu.ar](mailto:concursos2021@ffyl.uncu.edu.ar)

**ARTÍCULO 3°.-** Establecer que para el presente concurso los postulantes deberán registrarse por el Reglamento para la sustanciación del "Concurso Especial, motivado por Razones Extraordinarias provocadas por la Pandemia del COVID 19 (CEREP.Cov)", dispuesto por Ordenanza N° 07/2021 C.D.

**ARTÍCULO 4°.-** La presente resolución que se emite en formato digital, será reproducida con el mismo número y firmada oportunamente por sus autoridades en soporte papel, cuando concluya la situación de emergencia y puedan reiniciarse con normalidad las actividades presenciales en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo.

**ARTÍCULO 5°.-** Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

**RESOLUCIÓN N° 088/2022**

R.G.

Firman la presente: Dr. Adolfo Omar Cueto – Decano, Prof. Mgtr. María Ana Verstraete – Secretaria Académica, Prof. Mgtr. Alejandro Darío Sanfilippo – Responsable Dirección General Administrativa.

## ANEXO I

**Cargo:** Jefe de Trabajos Prácticos

**Dedicación:** Simple

**Carácter:** Efectivo

**Funciones:** Las establecidas en el Art. 48 del Estatuto Universitario

**Formación:** Poseer título de Licenciado en Turismo. Enólogo o Licenciado en Enología. Títulos con incumbencia en los contenidos mínimos del espacio curricular. Acreditar competencias digitales en entornos virtuales de enseñanza y aprendizaje.

**Carrera:** Licenciatura Turismo

**Planes de Estudio:** Licenciatura en Turismo, Ord. 10/15-CD. Ratificada por Ord. 87/15-CS.

### *Enoturismo*

**Formato Curricular:** Taller

**Campo:** Formación Específica

**Área:** Turismo y Gestión (ATyG)

### **Expectativas de Logro:**

- a. Conocer la historia y evolución de la actividad vitivinícola de Mendoza.
- b. Reconocer la planta de *Vitis vinífera*, su comportamiento y desarrollo en las distintas regiones de Argentina.
- c. Ser capaz de diferenciar las variedades blancas de las tintas más utilizadas, destacando su importancia, aptitudes y destinos.
- d. Entender el proceso de vinificación de vinos blancos y tintos.
- e. Adquirir las habilidades necesarias para conducir una cata de vinos.

**Res. n° 088/2022**

-2-

- f. Desarrollar la capacidad de transmitir la importancia de la vitivinicultura en la provincia, destacando las riquezas del cultivo de la vid, los beneficios del vino y la cultura alrededor de dicha actividad.

**Contenidos mínimos:**

Historia de la vitivinicultura en Mendoza: orígenes, evolución, panorama actual vitivinícola. El vino y la enología, definiciones.

La planta de vid (*Vitis vinífera*). Descripción, características, ciclo de desarrollo, zonas vitícolas de Mendoza y Argentina. Calidad, aptitudes, concepto de terroir.

Variedades tintas. Importancia de acuerdo a su volumen y comercialización.

Descripción de las variedades más implantadas en Argentina: Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Destinos.

Variedades Blancas. Importancia de acuerdo a su volumen y comercialización.

Descripción de las variedades más implantadas en Argentina: Chardonnay, Pedro Giménez, Torrontés Riojano, SauvignonBlanc, Viognier. Destinos.

La vinificación. Tipos (blanco, tinto, rosado, espumantes). Procesos específicos para cada uno. Añejamiento y guarda.

Análisis sensorial de vinos. Principios básicos. Técnicas de cata. Descriptores aromáticos. Degustación de vinos blancos, tintos, rosados y espumantes. Percepción de sus diferencias y particularidades.

Turismo del vino. Concepto. Perfil del enoturista. Rutas del vino. Principales bodegas de Argentina y Mendoza. Alojamiento.

**Res. n° 088/2022**

-3-

**Comisión Asesora:**

**TITULARES:**

- Mgtr. Gastón LOMBARD TOMIO (FFyL - UNCUIYO)
- Mgtr. María Agustina DUPRAT (FFyL - UNCUIYO)
- Mgtr. Adriana Esther SUAREZ (FFyL - UNCUIYO)

**SUPLENTE:**

- Geóg. Franco Andrés BIANCO (FFyL - UNCUIYO)
- Mgtr. María Verónica CARRIZO MERCAU (FFyL - UNCUIYO)
- Lic. Laura Mariana SAEZ (FFyL - UNCUIYO)

**RESOLUCIÓN N° 088/2022**