



Cafayate, 23 de noviembre de 2023.-

Disposición Interna N° 03/23

VISTO la necesidad de cubrir, a partir de una convocatoria abierta y publica de antecedentes y oposición, horas cátedra interinas correspondientes a los espacios curriculares de la Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología según Plan de Estudios aprobado por Resolución Ministerial N° 044/23, y 1888/08 de 1°, 2° y 3° año de régimen anual y del 1° cuatrimestre y que debe ser implementado en el período lectivo 2024, vacantes por designación a término, excepto Microbiología Aplicada vacante por renuncia de la Prof. Lucila Murchante

CONSIDERANDO:

Que en el artículo 2° de la mencionada Disposición se determina que la Organización, Convocatoria y Proceso Concursal para la Cobertura de Horas Cátedras Vacantes será responsabilidad de los Rectorados de los respectivos Establecimientos,

Que en el inciso 1 del apartado A del Anexo de la Disposición enunciada establece que la Convocatoria será realizada mediante Disposición Interna emitida por los Rectorados,

Que en el inciso 5 del apartado A del Anexo de la Disposición enunciada establece que la Convocatoria se realizará con una antelación de noventa días, no pudiendo este proceso ser inferior a los treinta días de la fecha del inicio de la implementación de la cátedra, excepto en casos de suplencias/ renuncia/fallecimiento,

Que por Disposición Interna N° 01/22 queda establecida las instancias de Evaluación de Antecedentes y Oposición de los Concursos de Horas Cátedras Vacantes,

Que la Inscripción de Postulantes para Cobertura de Horas Cátedras se formalizará según lo establecido en los puntos C1 y D de la Disposición N° 269/03 de la D.G.E.S. – Disposición N° 01/22 Grilla de examen,

Que es menester contar con el/la docente designado/a

Que en el ciclo lectivo 2023 se cubrió por designación a término dichas vacantes.

Por ello:

EL SUPERVISOR DEL INSTITUTO SUPERIOR N° 6038 DE CAFAYATE

DISPONE

Artículo 1°:Convocar, en forma pública y abierta, a la inscripción de interesados para cubrir horas cátedras vacantes en la Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología R.M. N° 044/23 y R.M N° 1888/08 con las especificaciones correspondientes que como Anexo I forman parte del presente instrumento, cuya convocatoria a través de los medios de comunicación (radiales y televisivos) de Cafayate y zona de influencia para su más amplia difusión, se realizará desde el 06, 07, 11, 12 y 13 de diciembre del cte. Año que a continuación se detalla:



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Carrera y Diseño Curricular	Espacio Curricular	Curso y División	Carga Horaria y Régimen	Causal de Vacante
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Matemática y Estadística Aplicada	1er Año 1er Div	3hs. Semanales 1erCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Luis Sebastián Didier DNI: 29.742.667
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Viticultura I: Generalidades de la Vid	1er Año 1er Div	4hs. Semanales 1erCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Jorge Fabián Romero DNI: 25.984.750
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Inglés I	1er Año 1er Div	3hs. Semanales 1erCuatrimestre	Finalización de la Designación a término: Julieta Abregú DNI: 35.262.414
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Análisis organolépticos II: Cata	2do Año 1er Div	3hs. Semanales Anual	Implementación Nuevo Diseño Curricular
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Microbiología Enológica y Vitícola	2do Año 1er Div	4hs. Semanales Anual	Implementación Nuevo Diseño Curricular

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 044/23	Inglés II	2do Año 1er Div	3hs. Semanales 1er Cuatrimestre	Implementación Nuevo Diseño Curricular
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 1888/08	Microbiología Aplicada	3er Año 1er Div	4 hs Semanales Anual	Por Renuncia: Lucila Vanesa Murchante DNI: 34.355.602
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología I.E.S N° 6038 Plan 1888/08	Análisis Sensorial de Vinos	3er Año 1er Div	2 hs. Semanales Anual	Finalización de Designación a término: Facundo Ramírez Sánchez: 34.244.383

Artículo 2°: Designar como Oficina Receptora de la Documentación, Inscripción, Autenticación, Notificación e Información, a la Secretaria de la Institución N° 6038 cito en Soldado



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Villegas esq. Alvarado los días 19, 20 y 21 de diciembre inclusive, en el horario de 19:30 a 22:00. Será responsable de la recepción de la documentación pertinente la Preceptora Iris Maita.

ARTÍCULO 3°: Conformar el Tribunal Evaluador de acuerdo al apartado E de la Disposición N° 269/03:

Espacio curricular	Profesor	Título	Condición
Matemática y Estadística Aplicada	Lamas Rivero Mirian	Prof. De Matemática y Fca.	Extra institucional
	Didier Luis Sebastián	Prof. De Matemática	Institucional
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional
	Mendoza Mónica	Prof. De Matemática	Extra institucional Supl
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional suplente
Viticultura I: Generalidades de la Vid	Domingo Rafael	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Inglés I	Magno Maribel	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Vega Flavia	Prof. De Ingles	Institucional
	Aguilar Celina	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Análisis organolépticos II: Cata	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Pepa Alejandro	Lic. En Enología	Institucional
	Enferrel José	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
	Ortiz Diego	Técnico Sup. Enólogo	Institucional
Microbiología Enológica y Vitícola	González Esther	Prof. De Biología	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Lic. En Enología	Institucional suplente
Inglés II	Magno Maribel	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Abregú Julieta	Prof. De Ingles	Institucional
	Aguilar Celina	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Microbiología Aplicada	González Esther	Prof. De Biología	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Lic. En Enología	Institucional suplente



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Análisis Sensorial de Vinos	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Pepa Alejandro	Lic. En Enología	Institucional
	Enferrel José	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
	Ortiz Diego	Técnico Sup. Enólogo	Institucional suplente

ARTICULO 4°: Remitir copia de la presente a Secretaría Técnica de la Dirección General de Educación Superior.

ARTICULO 5°: Insertar en el Libro de Disposiciones Internas y archivar.

Lic. LUIS REINALDO COLQUE
SUPERVISOR
Dirección Gral. de Educación Superior
Minist. de Educ., Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Santa Fe



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

DISPOSICION N° 03/23

ANEXO I

CONVOCATORIA PARA CONCURSAR HORAS CÁTEDRA:

CICLO LECTIVO 2.024.-

Carrera: Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

Instrumento Legal: Resolución Ministerial N°044/23 y Resolución Ministerial N° 1888/08

Turno: Vespertino

Período de Inscripción: 19, 20 y 21 de Diciembre de 2.023

Lugar: I.E.S. N° 6.038 – Cafayate – Alvarado y Villegas.

Horario De 19:30 a 22:00 hs.

Carácter de la Designación: Interino.

Causal de la vacante: Designación a Término

Unidades Curriculares	Curso	División	Carga Horaria	Régimen
Matemática y Estadística Aplicada	1°	1°	3 Horas	1er Cuatrim
Viticultura I: Generalidades de la Vid	1°	1°	4 Horas	1er Cuatrim
Inglés I	1°	1°	3 Horas	1er Cuatrim
Análisis organolépticos II: Cata	2°	1°	3 Horas	Anual
Microbiología Enológica y Vitícola	2°	1°	4 Horas	Anual
Inglés II	2°	1°	3 Horas	1er Cuatrim
Microbiología Aplicada	3°	1°	4 Horas	Anual
Análisis Sensorial de Vinos	3°	1°	2 Horas	Anual

- **Grilla de Evaluación de Antecedentes.**



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

1. De Grado: Universitario y/o Superior no Universitario, con competencia para el Nivel.
 2. Postítulos.
- **Antecedentes Docentes:**
 1. En la Cátedra.
 2. En el Nivel.
 3. En la Docencia.
 4. Cursos Dictados.
 5. Cursos Realizados.
 6. Otros Antecedentes.
 - **Cargo de Investigación.**
 - **Publicaciones.**
 - **Becas y Otros.**
 - **Cargo en Funciones Públicas y/o Privadas.**

SE DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN PROBATORIA.

DISPOSICION N° 03 /23

- **Propuesta de Trabajo:** Deberá contener sobre contenidos mínimos:
 1. Fundamentación.
 2. Contextualización.
 3. Expectativas de Logros.
 4. Selección de Contenidos.
 5. Metodología de Trabajo.
 6. Actividades del docente y del Alumno.
 7. Criterios de Evaluación y Requisitos de Aprobación (Regularización y/o Promoción).
 8. Bibliografía.

Se aclara que los porcentajes que observara el Jurado y que se desprende del consenso Institucional es el que sigue:

- > Títulos: 30 %
 - > Antecedentes / Actualización: 30 %
-



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

> Oposición: 40 %

Dar a conocer que la cátedra a cubrir de la carrera mencionada, es la siguiente:

1. La inscripción de postulantes se formalizará con la presentación de la documentación que a continuación se detallan, en el plazo establecido en el art 4° de la presente Disposición.

a) Nota de solicitud de inscripción, dirigida al Supervisor de Núcleo Prof. Luis Colque, detallando la Unidad curricular para la cual se postula, en el lugar, día y hora especificados en el art 2, y dejando constancia que: A) No encontrarse comprendido en las causales de inhabilitación previstos por el Art 50 de la Ley 6820 "Estatuto del Educador", B) Conocer y aceptar las condiciones fijadas en la presente disposición y en lo normado por la Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior.

b) Curriculum Vitae (numerado).

c) Propuesta pedagógica indefectiblemente. Por Triplicado del espacio curricular a inscribirse, deberá ser presentada cada una en sobre papel madera abierto y Rotulado (Nombre y Apellido del postulante y nombre de espacio curricular)

d) Al momento de inscripción el personal a cargo procederá al foliado de la propuesta, cierre y sellado del sobre en su unión.

e) Finalizado el periodo de inscripción, la secretaria del establecimiento, labrará el Acta donde dejará constancia de lugar, fecha y hora de cierre de inscripción y nómina de postulantes que se expondrá dentro de la Institución.

2. Informar que se llama a concurso de antecedentes y oposición de carácter público.

Los ítems a tener en cuenta con referencia a los antecedentes son:

> Título en la especialidad (Preferentemente universitario) con competencia para el Nivel Superior.

> Antecedentes en el Nivel y área específica.

> Antecedentes Docentes.

> Actualización Docente/profesional en la especialidad.

> Otros antecedentes docentes y/o profesionales de relevancia.

La instancia de oposición consistirá en la entrevista personal y los aspectos a evaluar son:

> Motivación Docente.

> Claridad conceptual en lo disciplinar.

> Enfoque metodológico.

> Bibliografía utilizada.

> Otra información que, a juicio del tribunal, sea pertinente solicitar.

Formato para la presentación del Programa de Estudios.



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

<u>Institución:</u>	<u>Nivel de Educación:</u>
<u>Carrera:</u>	
<u>Curso:</u>	<u>Profesor Responsable:</u>
<u>Unidad Curricular:</u>	
<u>Ciclo Lectivo:</u>	
Módulos, Ejes temáticos o Unidades. (Contenidos)	
<u>Bibliografía:</u> (Específica y Complementaria)	
Autor,	Título de la obra, Editorial, lugar, fecha,

PARTE DE PRENSA

LLAMADO A INSCRIPCION DE INTERESADOS PARA CUBRIR HORAS CÁTEDRAS VACANTES

Instituto: Instituto de Educación Superior N° 6.038

Domicilio: CALLE ALVARADO ESQ. VILLEGAS - CAFAYATE

Teléfono: (3868) 421803

Carrera: Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Disposición Interna de Convocatoria N° 03/23



Unidad Curricular	Régimen	Curs o	Caráct er	Turno	Contenidos Mínimos
Matemática y Estadística Aplicada	1er Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	Álgebra y geometría. Cálculo de áreas y volúmenes. Trigonometría. Operaciones con polinomios. Funciones. Ecuaciones y sistemas de ecuaciones. Conversiones. Regla de tres simple directa e inversa. Ecuaciones de primer grado con una incógnita. Despejes. Conceptos básicos de Estadística. Nociones sobre: probabilidad. Distribución de probabilidad. Correlación y regresión lineal. Prueba de frecuencia. Gráfico de datos: representación y análisis. Principios de diseño experimental. Representación gráfica. Tipos de gráficos. Requisitos básicos en la construcción. Utilidad y análisis de los mismos de acuerdo a los criterios de pertinencia,



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

					confiabilidad y validez. Medidas de tendencia central: Modo, Media, Mediana. Medidas de posición: Cuartiles, Deciles y Percentiles.
Viticultura I. Generalidades de la Vid	1er Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Introducción a la viticultura. Historia y origen de la vid y el vino. Situación de la Viticultura mundial. La Viticultura en Argentina y Salta. Valles Calchaquies, su historia, distribución y superficies de vid, actores productivos, tipología de productor, organizaciones vinculadas. Clasificación sistemática del género Vitis. Características de las principales especies de la familia vitáceas. El género Vitis. Muscadinea - Euvitis. Variedades y clones. Ecosistema vitícola. Tejidos vegetales, estructura primaria y secundaria. Organografía de la vid. Biología de raíz, tronco-brazos (tallo, pámpano y sarmiento) yemas latentes y su fertilidad. Fisiología del cultivo de la vid. Ciclo de la vid vegetativo interanual y anual. Ciclo reproductivo. Hoja y funciones. Inflorescencias, flor y frutos, racimos. Bayas y pepitas. Ciclo vegetativo. Fotosíntesis. Fotosistemas. Regulación de la fijación del carbono. Variaciones de la actividad fotosintética en función de las condiciones ambientales. Variaciones del microclima inducida por el sistema de conducción, manejo y las respuestas fotosintéticas de la vid. Concepto de área foliar expuesta. Ciclo reproductivo. Formación de la baya y alteraciones de la floración y cuajado. Enfermedades de la vid. Hongos: peronospora, oídio, podredumbre de los racimos. La hoja en malvón. Enfermedades bacterianas, microplasmas. Virus de la vid. Detección.</p>
Inglés I	1er Cuatrim	1º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Gramática: Presente simple- Verbo To Be (Ser o Estar) SALTA y Have. Got (tener).</p> <p>Artículos, sustantivos, pronombres y determinantes: a/an, sustantivos singulares y plurales. This, That, These y Those.</p> <p>Adjetivos Posesivos y Pronombres subjetivos (I/my, You/your, etc.)</p>



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

					<p>Object Pronoun vs Pronombres subjetivos (me o I, she o her).</p> <p>Contraste: Presente Simple o Presente Continuo)</p> <p>Presente Simple, en sus formas afirmativas, negativas e interrogativas. Presente Continuo: en sus formas afirmativas, negativa e interrogativa.</p> <p>Pasado Simple: To Be (was / were). Pasado Simple de los Verbos Regulares e Irregulares, en sus formas afirmativas, negativa e interrogativa.</p> <p>Preposiciones de Lugar (in, nextto, on, etc.). Oraciones Imperativas (formas afirmativa y negativa)</p> <p>Tópico y Vocabulario Específico:</p> <p>Profesiones (Enólogo, bioquímico, etc.). Laboratorio Químico y su entorno. Acciones diarias de los profesionales. Tabla Periódica y sus Elementos Químicos.</p> <p>Ciclos de una planta y sus cuidados. Partes de la vid.</p> <p>Historia del Vino. Orígenes Vitis vinífera.</p> <p>Manuales de Instrucciones de, uso de un microscopio, balanza, etc.</p>
Análisis organolépticos II: Cata	Anual	2º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Aromas. El equilibrio de los vinos. Enfermedades y defectos en los vinos. Aromas. Organización y pruebas de análisis sensorial. Degustación de vinos varietales y genéricos argentinos y extranjeros. El vino como producto equilibrado. Compuestos esenciales del color y la astringencia del vino. Compuestos esenciales de la acidez y el dulzor. Reconocimiento de gustos básicos y específicos. Conocimiento, familiarización, uso e interpretación. Fichas hedonísticas, técnicas, de Catas nacionales e internacionales, de vinos tranquilos y espumosos. Armonización. Maridaje. El vino y las comidas. Definición. Corrientes y diferentes escuelas. Práctica de armonización básica. Teórico de degustación de bayas.</p> <p>Prácticas de degustación de vinos terminados.</p>
Microbiología	Anual	2º	Interino	Vespertino	<p>Definición y objetivos. Microorganismos implicados en</p>



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

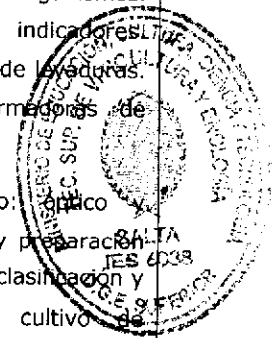
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

Enológica y Vitícola		año 1er div		<p>las transformaciones vnicas. Importancia en los procesos de elaboración del vino. Levaduras de interés en Enología. Grupos microbianos. Estudio de hongos filamentosos, levaduras y bacterias que intervienen en la elaboración del vino. Características microbiológicas. Taxonomía y sistemática. Levaduras vnicas. Características estructurales, morfológicas y fisiológicas. Taxonomía. Géneros y especies frecuentes en el mosto y en el vino. Ecología. Fermentación natural o espontánea. Flora nativa en el proceso de fermentación. Cinéticas de crecimiento de levaduras. Características. Evolución de las poblaciones de levaduras durante la fermentación. Influencia de factores ambientales y tecnológicos. Cultivos iniciadores de levaduras. Ventajas e inconvenientes. Criterios de selección. Metodología de preparación y propagación. Condiciones óptimas de fermentación. Detenciones de la fermentación, causas y actuación. Autólisis de levaduras. Mecanismo de autólisis de levaduras en medio ácido. Significación enológica. Uso de autolizados en la fermentación vnica. Levaduras "Killer". Distribución entre las poblaciones de levaduras: especies y acción. Interés enológico y uso específico.</p> <p>Bacterias lácticas de importancia enológica. Características morfológicas, estructurales, fisiológicas. Taxonomía: géneros y especies más frecuentes en mosto y vino. Evolución durante la elaboración del vino. Control de la fermentación maloláctica. Inoculación con cultivos iniciadores de bacterias malolácticas. Criterios de selección de cepas. Disponibilidad y preparación de los cultivos iniciadores. Ajuste de los parámetros "óptimos" de crecimiento.</p> <p>Vinificaciones especiales desde el punto de vista microbiológico. Vinos espumosos. Definición y métodos de elaboración. El método tradicional o champenoise: aspectos microbiológicos. Criterios selectivos de cepas de levaduras. Estudios experimentales. Vinos licorosos: generosos, vinos blancos licorosos de podredumbre noble. Modificaciones en la composición del mosto y tecnología de vinificación. La crianza biológica del vino.</p>
----------------------	--	-------------------	--	--



Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

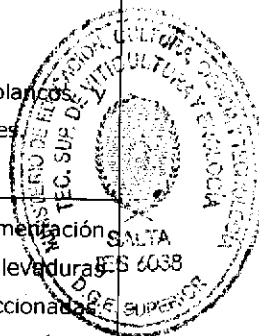
				<p>Aspectos microbiológicos de la crianza. Características de las levaduras de flor.</p> <p>Siembra y aislamiento de microorganismos. distintas técnicas de toma y preparación de la muestra: homogeneización y dilución. Preparación de colorantes y reactivos. Técnicas de siembra sobre medios sólidos y líquidos. Técnicas de filtración y siembra por membranas y bacterias. Preparación de placas para siembra. Crecimiento bacteriano. Aplicación de los métodos de conservación de cultivos: conservación en frío. Métodos estadísticos para la selección y análisis de colonias. Técnicas de incubación, reconociendo la incidencia del factor temperatura y oxígeno en el crecimiento microbiano. Pruebas bioquímicas.</p> <p>Técnicas de observación directas y con coloración. Recuento de microorganismos. Observación de caracteres fisiológicos y morfológicos de bacterias, levaduras y mohos. Técnicas de tinción de Gram, esporas, tinción de contraste. Tinción vital para levaduras. Procedimientos de identificación y recuento de microorganismos. Determinación del número de colonias y del número total de microorganismos. Identificación de Microorganismos indicadores.</p> <p>Recuento total de bacterias, de hongos y de levaduras.</p> <p>Expresión de resultados. Unidades formadoras de colonia por gramo, por centímetro cúbico.</p> <p>Laboratorio microbiológico. Microscópico: óptico electrónico (MET Y MEB). Esterilización y preparación de medios de cultivos. Medios de cultivo: clasificación y preparación. Métodos de siembra y cultivo de microorganismos: cultivos en medio sólido y líquido. Montaje y coloración de muestras: preparación de muestras, tinciones. Métodos de recuentos de poblaciones microbianas: estimación del crecimiento microbiano, masa celular y número de células. Análisis y control microbiológico durante la vinificación. Recuento de microorganismos en mostos y vinos. Métodos indirectos. Métodos directos: totales y de viables. Otros métodos.</p> <p>Aislamiento de microorganismos de interés en enología.</p>
--	--	--	--	---





Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

					Toma y procesado de las muestras. Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras, de bacterias lácticas, de bacterias acéticas y de hongos filamentosos
Inglés II	1er Cuatrim	2º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Gramática: Tiempo Futuro - Will ('II). Formas Afirmativas, negativas e interrogativas</p> <p>Futuro: planes y predicciones futuras (Be + going to)</p> <p>Verbos Modales: Habilidad, capacidad posibilidad can, can't. may, might, would Verbos + to+ infinitivo y verbos + ing.</p> <p>Adverbios de frecuencias.</p> <p>Sustantivos contables y no contables: a, some, any, much, many, a lot of, a little, a few.</p> <p>Posesivos: 's - Whose? Condicional. Pasado continuo. Formas Afirmativas, negativas e interrogativas. Tópico y Vocabulario Específico:</p> <p>Números- 1- al 1.000. Medidas de longitud, capacidad volumen Responsabilidades y cuidado en un laboratorio químico. Palabras para describir el clima y el tiempo.</p> <p>Expresiones indicadoras de tiempo futuro.</p> <p>Vino. Concepto. Elaboración de tintos, blancos, rosados. Descriptores aromáticos de los cepajes</p>
Microbiología Aplicada	Anual	3º Año 1er Div	Interino	Vespertino	<p>Enzimología. Generalidades. Fermentación glucopirúvica y alcohólica. Ecología de las levaduras vínicas. Levaduras indígenas y seleccionadas. Fermentación proplónica, butírica y metánica. Microorganismos actuantes. Características. Enfermedades y alteraciones del vino. Infecciones y toxiinfecciones de origen alimentario. Calidad e inocuidad de los alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Tratamiento de efluentes industriales.</p>
Análisis Sensorial	Anual	3º Año	Interino	Vespertino	El análisis sensorial de vino. Fisiología del análisis





Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnatura Superior en Viticultura y Enología

de Vinos		1er Div			sensorial. Aspecto visual. Aspecto olfativo. Aspecto gustativo. Técnicas. Sustancias responsables del color, olor y sabor. Vocabulario de la degustación. Diferentes tipos de copas. Planillas para la cata de vinos. Tipos de degustadores. Constitución de un panel de degustación. Alteraciones de los vinos causados por levaduras. La flor del vino. Brettanomyces: su desarrollo. Desarrollo de bacterias acéticas: Picadura acética. Desarrollo de bacterias lácticas: Picadura láctica. Tounné. Manito Grasa. Defectos del vino. Olor a moho. Olor a SH ₂ y Mercaptán. Olor a SO ₂ . Olor y gusto a ratón. Olor y gusto a tierra. Olor y gusto a borra. Olor y gusto a madera. Olor y gusto a corcho. Quebraduras de los vinos. Férrica. Cúpica. Oxidásicas. Hidrolásicas. Proteica. Diagnóstico de los vinos. Pruebas de estabilidad. Vinos anormales organolépticamente.
----------	--	------------	--	--	--

1. La Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior, reglamenta los procesos concursales.

2. Disposición Interna N° 03/23, aprueban los criterios para evaluar a los postulantes y pautas para la elaboración del proyecto y porcentajes a asignar tanto a títulos y antecedentes como a la oposición.

3. Período y horas de Inscripción: desde el 19, 20 y 21 de diciembre de 2023. Desde 19:30 a 22:00 hs.

4. Lugar de Inscripción: IES N° 6.038 Calle Alvarado esq. Villegas - Cafayate

5. Responsable de Inscripción: Preceptora Iris Maita

Dar a conocer que la cátedra a cubrir de la carrera mencionada, es la siguiente:

3. La inscripción de postulantes se formalizará con la presentación de la documentación que a continuación se detallan, en el plazo establecido en el art 4° de la presente Disposición.

f) Nota de solicitud de inscripción, dirigida al Supervisor de Núcleo Prof. Luis Colque, detallando la Unidad curricular para la cual se postula, en el lugar, día y hora especificados en el art 2, y dejando constancia que: A) No encontrarse comprendido en las causales de inhabilitación previstos por el Art 50 de la Ley 6820 "Estatuto del Educador", B) Conocer y aceptar las condiciones fijadas en la presente disposición y en lo normado por la Disposición N° 269/03 de la Dirección General de Educación Superior.

g) Curriculum Vitae (numerado).

h) Propuesta pedagógica indefectiblemente. Por Triplicado del espacio curricular a inscribirse, deberá ser presentada cada una en sobre papel madera abierto y Rotulado (Nombre y Apellido del postulante y nombre de espacio curricular)





Ministerio de Educación, Cultura y Tecnología
Instituto de Educación Superior N° 6038
Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

i) Al momento de inscripción el personal a cargo procederá al foliado de la propuesta, cierre y sellado del sobre en su unión.

j) Finalizado el periodo de inscripción, la secretaria del establecimiento, labrará el Acta donde dejará constancia de lugar, fecha y hora de cierre de inscripción y nómina de postulantes que se expondrá dentro de la Institución.

4. Informar que se llama a concurso de antecedentes y oposición de carácter público.

5.1 Los ítems a tener en cuenta con referencia a los antecedentes son:

> Título en la especialidad (Preferentemente universitario) con competencia para el Nivel Superior.

> Antecedentes en el Nivel y área específica.

> Antecedentes Docentes.

> Actualización Docente/profesional en la especialidad.

> Otros antecedentes docentes y/o profesionales de relevancia.

5.2 La instancia de oposición consistirá en la entrevista personal y los aspectos a evaluar son:

> Motivación Docente.

> Claridad conceptual en lo disciplinar.

> Enfoque metodológico.

> Bibliografía utilizada.

> Otra información que, a juicio del tribunal, sea pertinente solicitar.

5.3. Los porcentajes para la valoración son los siguientes:

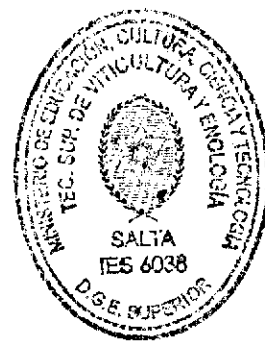
> Títulos: 30 %

> Antecedentes / Actualización: 30 %

> Oposición: 40 %

5. Designar los miembros de los tribunales evaluadores según el siguiente detalle:

Espacio curricular	Profesor	Título	Condición
Matemática y Estadística Aplicada	Lamas Rivero Mirian	Prof. De Matemática y Fca.	Extra institucional
	Díder Luis Sebastián	Prof. De Matemática	Institucional
	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional
	Mendoza Mónica	Prof. De Matemática	Extra institucional Supl
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional suplente
Viticultura I: Generalidades de la Vid	Domingo Rafael	Ing. Agrónomo	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl





Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior N° 6038

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología

	Prates Juan	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Inglés I	Magno Maribel	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Vega Flavia	Prof. De Ingles	Institucional
	Aguilar Celina	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Análisis organolépticos II: Cata	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Pepa Alejandro	Lic. En Enología	Institucional
	Enferrel José	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
	Ortiz Diego	Técnico Sup. Enólogo	Institucional suplente
Microbiología Enológica y Vitícola	González Esther	Prof. De Biología	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Lic. En Enología	Institucional suplente
Ingles II	Magno Maribel	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Abregú Julieta	Prof. De Ingles	Institucional
	Aguilar Celina	Prof. De Ingles	Extra institucional
	Páez Mariana	Ing. Agrónomo	Institucional suplente
Microbiología Aplicada	González Esther	Prof. De Biología	Extra institucional
	Heffner Daniel	Lic. En Enología	Institucional
	Rodríguez Christian	Ing. Agrónomo	Institucional
	Gómez Rueda Ma Paz	Ing. Agrónomo	Extra institucional Supl
	Castro Alberto	Lic. En Enología	Institucional suplente
Análisis Sensorial de Vinos	Puga Francisco	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional
	Castro Alberto	Enólogo	Institucional
	Pepa Alejandro	Lic. En Enología	Institucional
	Enferrel José	Técnico Sup. Enólogo	Extra institucional Supl
	Ortiz Diego	Técnico Sup. Enólogo	Institucional suplente

9. Que por Secretaría se canalice la presente convocatoria a través de los medios de comunicación (radiales y televisivos) de Cafayate y zona de influencia para su más amplia difusión, la misma se realizará desde el 06, 07, 11, 12 y 13 de diciembre del cte. Año

10. Dejar establecido que la forma de oposición será la de Entrevista Personal y presencial que realizará el Tribunal Evaluador a cada uno de los postulantes, en forma individual y a través de la cual el aspirante tendrá que dar cuenta de la propuesta pedagógica que presentó. No podrán asistir los otros aspirantes.

11. Comunicar, insertar en el Libro de Disposiciones y archivar.

Lic. LUIS REINALDO COLQUE
SUPERVISOR
Dirección Gral. de Educación Superior
Minist. de Educ., Cultura, Ciencia y Tecnología
Provincia de Salta