



## "PROGRAMA CICLO LECTIVO 2023"

Programa reconocido oficialmente por Resolución N° 93/2023-D

Espacio curricular: Francés con Orientación en Vitivinicultura e Industrias Afines

Código (SIU-Guaraní): 06213\_0

Departamento de Francés

Ciclo lectivo: 2023

Carrera: Tecnicatura Universitaria en Francés

Plan de Estudio: Ord. N° 064 - CD 2019

Formato curricular: Taller

Caracter del espacio curricular: Optativo

Ubicación curricular: CO-CFE

Año de cursado: 2

Cuatrimestre: 1

Carga horaria total: 42

Carga horaria semanal: 3

Créditos: 2

Equipo de Cátedra:

- Prof. Profesor Asociado MARZIANI Gabriel Rodolfo

### **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 menciona a 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, de los destilados y de aguardientes.

### **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 turísticas.

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.

### **Expectativas de logro:**

Intervenir en situaciones comunicativas propias del ámbito de la producción vitivinícola e industrias afines con corrección lingüística y sociocultural.

• 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.

### **Contenidos:**

•UNIDAD I: Les organismes réglant les normes alimentaires en Argentine et en France-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-E. OIV.

•UNIDAD II : Un peu d'histoire.

L'histoire de la vitiviniculture à Mendoza.

•UNIDAD III : 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 IV : La viniculture.

L'œnologie. L'élaborations des vins rouges, blancs, rosés. L'élaborations des vins effervescents. Vocabulaire.

•Unidad V : 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 VI: Les industries connexes.

Les distillés et les eaux-de-vie. Les vinaigres. Les autres destins du raisin. 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 vendanges en Argentine et en France. Vocabulaire en relation.

### **Propuesta metodológica:**

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.

La metodología para 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 de presencia o virtuales 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.

### **Propuesta de evaluación:**

Condiciones de regularidad

Para obtener la condición de regular, el/la alumno/a deberá:

- Aprobar el 80% de los trabajos prácticos escritos y orales.

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/la alumno/a de condición regular, será examinado/a oralmente sobre los contenidos del presente programa.

El/la alumno/a 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):

o Desenvolvimiento y progresos del alumno durante el cursado (trabajos prácticos, nivel de adquisición de hábitos y técnicas de estudio, capacidad investigativa y autoevaluativa).

o Competencia cultural: dominio de los contenidos programáticos, profundidad y pertinencia de los contenidos expuestos.

o Competencia lingüística y textual: coherencia en la expresión, corrección gramatical, riqueza léxica, pronunciación, fluidez, ortografía (instancia escrita).

### **Descripción del sistema**

Según el artículo 4, Ordenanza N° 108/2010 C.S., el sistema de calificación se regirá por una escala ordinal, de calificación numérica, en la que el mínimo exigible para aprobar equivaldrá al SESENTA POR CIENTO (60%). Este porcentaje mínimo se traducirá, en la escala numérica, a un SEIS (6). Las categorías establecidas refieren a valores numéricos que van de CERO (0) a DIEZ (10) y se fija la siguiente tabla de correspondencias:

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%

### Bibliografía:

Se consultará la 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.
- o 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.
- o Revista.
  - Conservas & Embutidos (2006). Fascículos números 1 al 14. Mendoza, Diario UNO.
- o Sitios web que permitan acceder a videos y contenidos sobre distintas temáticas tratadas en el programa.
  - <http://www.mendoza.edu.ar/la-vitivinicultura-en-mendoza/>
  - [http://www.fondovitivinicola.com.ar/page\\_educacion.php](http://www.fondovitivinicola.com.ar/page_educacion.php)
  - <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](https://www.youtube.com/watch?v=__aZvNU6Lr4) À boire et à manger
  - <https://www.youtube.com/watch?v=OiD2vU9QqmQ> 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 español
  - <https://www.youtube.com/watch?v=4VS0BvpVWDg> Módulo de elaboración de dulces, conservas y encurtidos para la agricultura familiar.

### Recursos en red:



<https://www.virtual.ffyl.uncu.edu.ar/course/view.php?id=1003>