

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
DEPARTAMENTO DE FRANCÉS**

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:** 2021
- **Carrera:** Tecnicatura Universitaria en Francés.
- **Plan de estudio:** de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Francés Ordenanza N° 031/1720-CD, ratificada por Ordenanza N°93/20171-CS y sus modificatorias Ordenanzas N° 25/2018-CD y Ordenanza N° 85/2018-CS.
- **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 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.

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 cata y la degustación de bebidas alcohólicas de la industria enológica.



- el mundo del maridaje (quesos, carnes, frutos secos, frutas y hortalizas, etc)
- 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.

Esto requiere una metodología de trabajo activa en un entorno de virtualidad 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 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.

5) 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.

- **REGLAMENTO DE LA CÁTEDRA.**

Condiciones de regularidad

Para obtener **la condición de regular**, el alumno 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 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 N° 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 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 virtual 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.

El 100% de la asignatura se desarrolla en forma virtual en Google Drive donde se dispone de toda la información referida al curso, material de apoyo y parte de la bibliografía obligatoria, guías y folios de clase. Los trabajos prácticos para resolver serán entregados de manera digital. También se habilita un foro para el debate de temáticas de actualidad y su relación con la materia.

- **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.
- **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.
- **Revista.**
 - *Conservas & Embutidos* (2006). Fascículos números 1 al 14. Mendoza, Diario UNO.



- **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.fondovitivicola.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=woMrl-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=OiD2vU9QqmQ> Fruits et légumes
 - <https://www.youtube.com/watch?v=QdWrfTy0qOO> 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

Profesor Gabriel R. Marziani

Prof. Noemí Jiménez
Directora del Dep. de Francés
FFyL
UNCuyo