



CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

LUGAR DONDE SE DICTA: Cafayate

TÍTULO: Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología

ALCANCES, entre otros:

- Colaborar con otros profesionales en la búsqueda de solución a la problemática productiva e industrial actual.
- Identificar la materia prima apta para la elaboración de vinos.
- Colaborar con otros profesionales en la planificación y gestión de los cultivos.
- Gestionar operaciones de cosecha, acondicionamiento y transporte de uva.
- Interpretar y colaborar en la aplicación de normas de calidad nacionales e internacionales.

PERFIL DEL GRADUADO: está capacitado para analizar e insertarse en el ámbito público y privado, incluyendo emprendimientos propios. Posee las habilidades para gestionar empresas vitivinícolas y afines, así como para analizar la realidad productiva e industrial del país. Su formación lo hace competente para la producción, industrialización y control de calidad de mostos y vinos, la elaboración de otras bebidas fermentadas y destiladas, la aplicación de normas de calidad y legislación tanto nacionales como internacionales, y el establecimiento de estrategias de gestión adecuadas.

PLAN DE ESTUDIO

AÑO	ASIGNATURA	RÉGIMEN DE CURSADO
1°	Matemática Química General e Inorgánica Biología Seminario de Análisis Organoléptico I	1° Cuatrimestre
	Física Estadística Bioquímica Microbiología Enológica Viticultura I	2° Cuatrimestre
2°	Química Analítica Enología I Viticultura II Gestión de Procesos Enológicos (GPE) Gestión Integral de la Calidad	1° Cuatrimestre
	Procesos Unitarios Enológicos Gestión de Proceso Vitícolas (GPV) Enoquímica I Enología II Sistema de Información Vitícola	2° Cuatrimestre
3°	Seminario de Análisis Organoléptico II Viticultura III Ampelografía Enología III Enoquímica II	1° Cuatrimestre
	Industrialización de Bebidas Fermentadas Seminario de Análisis Organoléptico III Práctica Profesional: Vitícola Práctica Profesional: Enología Trabajo Final	2° Cuatrimestre