

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA

CARRERA: Tecnicatura Superior en Enología y Vitivinicultura

TITULO QUE OTORGA: Técnico Superior en Enología y Vitivinicultura

VALIDEZ: Nacional

DURACIÓN: Tres (3) años

CONDICIONES DE INGRESO: Para ingresar como alumno a las instituciones de nivel superior, se requiere tener aprobado la Educación Secundaria, Educación Polimodal y/o equivalente. Los aspirantes alumnos mayores de 25 años que no reúnan esa condición, podrán acogerse a lo establecido por la Ley de Educación Superior N° 24.521 (Artículo 7°)

CAMPO OCUPACIONAL:

El Técnico Superior en Enología y Vitivinicultura contará con capacidades específicas para desempeñarse profesionalmente en:

- Pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícola.
- Bodegas.
- Direcciones Técnicas / Técnico responsable ante el INV
- Empresas Agro-comerciales dedicada a la venta de máquinas, equipos, implementos e insumos para el sector.
- Líneas e industrias Vitivinícolas.
- Consultor-Asesor independiente.
- Cooperativas y Asociaciones del sector.
- Emprendimientos independientes.

PRIMER AÑO

Campo de Formación	N°	Unidad Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Hs. Cat. Doc.
				Cuatrimestre		Total Anual	
				1ro.	2do.		
General	1	Problemática del Mundo del Trabajo	Taller	2	2	64	2
	2	Inglés Técnico	Asignatura	2	2	64	2
Fundamento	3	Matemática y Estadística Aplicada	Asignatura	2	2	64	2
	4	Física Aplicada	Taller	2	2	64	2
	5	Química Enológica I	Asignatura	5	5	160	5
	6	Microbiología Enológica	Asignatura	3	3	96	3
Específica	7	Enología I	Asignatura	5	5	160	5
	8	Vitivinicultura I	Asignatura	5	5	160	5
Práctica Profesionalizante	9	Prácticas Profesionalizantes I	Práctica	6	6	192	6
TOTAL HORAS CÁTEDRAS				32	32	1024	32
TOTAL HORAS RELOJ				21	21	682	21

SEGUNDO AÑO

Campo de Formación	N°	Unidad Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Hs. Cat. Doc.	Correlativas
				Cuatrimestre		Total Anual		
				1ro.	2do.			
General	10	Ética y Responsabilidad Social	Taller	2	2	64	2	
	11	Francés Técnico	Asignatura	2	2	64	2	
Fundamento	12	Química Enológica II	Asignatura	4	4	128	4	5
	13	Informática Aplicada	Taller	3	3	96	3	3
Específica	14	Enología II	Asignatura	5	5	160	5	7
	15	Vitivinicultura II	Asignatura	5	5	160	5	8
	16	Operaciones Unitarias I	Asignatura	4	4	128	4	
	17	Cata y Cultura Vitivinícola I	Seminario	2	2	64	2	5-8
Práctica Profesionalizante	18	Prácticas Profesionalizantes II	Práctica	6	6	192	6	9
TOTAL HORAS CÁTEDRAS				33	33	1056	33	
TOTAL HORAS RELOJ				22	22	704	22	

TERCER AÑO

Campo de Formación	N°	Unidad Curricular	Formato	Horas cátedras Estudiantes			Hs. Cat. Doc.	Correlativas
				Cuatrimestre		Total Anual		
				1ro.	2do.			
General	19	Asociativismo	Taller	2	2	64	2	10
Fundamento	20	Gestión de Procesos Enológicos	Asignatura	2	2	64	2	14
	21	Gestión de Procesos Vitivinícolas	Asignatura	2	2	64	2	15
Específica	22	Enología III	Asignatura	4	4	128	4	14
	23	Operaciones Unitarias II	Asignatura	3	3	96	3	16
	24	Cata y Cultura Vitivinícola II	Seminario	2	2	64	2	17
	25	Legislación y Peritaje	Asignatura	2	2	64	2	
	26	Seguridad e Higiene en el trabajo	Asignatura	2	2	64	2	
	27	Comercialización y Marketing	Asignatura	2	2	64	2	13
	28	Formulación y Evaluación de Proyectos Productivos	Taller	2	2	64	2	14 15
Práctica Profesionalizante	29	Prácticas Profesionalizantes III	Práctica	8	8	256	8	18
TOTAL HORAS CÁTEDRAS				31	31	992	31	
TOTAL HORAS RELOJ				20	20	661	20	

	1°	2°	3°	TOTAL
TOTAL DE FORMACIÓN GENERAL	128	128	64	320
TOTAL DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO	384	224	128	736
TOTAL DE FORMACIÓN ESPECÍFICA	320	512	544	1376
TOTAL PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	192	192	256	640
TOTAL HORAS CATEDRAS DE LA CARRERA				3072
TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA				2.048

Carga horaria por campo de Formación

	HORAS CATEDRAS	PORCENTAJE	MINIMO SEGUN RES. C.F.E N° 295/18 Anexo I Res. CFE N° 229/14 Anexo I
TOTAL DE FORMACIÓN GENERAL	320	10%	5%
TOTAL DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTO	736	25%	20%
TOTAL DE FORMACIÓN ESPECÍFICA	1376	45 %	45%
TOTAL PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE	640	21 %	10%
TOTAL DE LA CARRERA	3072		