OFERTA EDUCATIVA IESVU 2026

Descripción

A lo largo de 39 años de vida, el Instituto de Educación Superior 9-015 Valle de Uco, se ha dedicado a la formación técnico profesional en distintas áreas de desarrollo laboral. Con Sede Central en la ciudad de La Consulta, San Carlos y nueve sedes distribuidas en toda la provincia, brindamos un servicio educativo basado en carreras técnicas, gratuitas y de calidad de 3 años de duración y con titulación de validez nacional. Nuestra experiencia es vasta al igual que el reconocimiento que tienen nuestros/as egresados/as en ámbitos tanto del sector público como privado.

Actualmente contamos con 23 ofertas de tecnicaturas de nivel superior, 2 ofertas de postitulaciones y 4 ofertas de Formación Profesional. Entre ellas tenemos 4 tecnicaturas bajo modalidad a distancia en nuestro Centro de Educación Virtual.

Una de las políticas fundamentales para lograr nuestra misión institucional, es el plan de prácticas profesionalizantes que se desarrolla a largo de los 3 años de estudios de todas las carreras y en las organizaciones más destacadas de cada sector productivo..La constante incorporación y actualización de equipamiento para estas prácticas y para las distintas áreas que acompañan es otro de nuestros pilares.

Sitio web oferta educativa: www.iesvu.edu.ar
Sitio web del Ingreso 2026: www.iesvu.edu.ar/ingreso
Redes:Facebook: https://www.facebook.com/iesvu/
Instagram: @iesvu
Youtube: /iesvalledeuco

SEDE DE CURSADO

IESVU Sede Central. La Consulta, San Carlos
Ubicación: San Martín (N) 418, La Consulta, San Carlos. Mendoza.
Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8 a 22 hs

IESVU Capital
Ubicación: Instituto de Paolis, Av. Bartolomé Mitre 602, Ciudad de Mendoza.
Horarios de atención: Lunes a viernes de 14:10 a 23:00 hs.

IESVU CEVI
Centro de Educación Virtual
Horarios de atención (virtual). Lunes a viernes de 15 a 19 hs.

IESVU Guaymallén
Ubicación: Escuela 4-156 "Miguel Lauriente", Bandera de Los Andes y Bonfanti, Rodeo de la Cruz, Mendoza. Horarios de atención: Lunes a Viernes d 18:50 a 23:10 hs.

IESVU Luján de Cuyo
Ubicación: Escuela Enrique Mosconi, Besares 237, Luján de Cuyo, Mendoza.
Horarios de atención: Lunes a viernes de 19 a 23:20 hs.

IESVU Maipú
Ubicación: Escuela «Fernandez Pelaez»- Roca Oeste s/nº Coquimbito, Maipú, Mendoza. Horarios de atención: Lunes a viernes de 19 a 23:20 hs.

IESVU Rivadavia
Ubicación: Centro Regional de Educación Superior «Doctor Enrique Gaviola», Parque de la Estación Rivadavia. Horarios de atención: Lunes a Viernes de 14 a 18:20 hs.

IESVU San Rafael
Ubicación: Escuela Rodolfo Iselín N°1-270, Comandante Salas y Alsina, San Rafael, Mendoza. Horarios de atención: Lunes a viernes de 19 a 23 hs.

IESVU Santa Rosa
Ubicación: Esc. 1-248 Antonio Ruiz Falucho, Los Lotes, Ruta Prov. 50- Km. 983, Las Catitas.Horarios de atención: Lunes a Viernes de 14 a 18:20 hs.

IESVU Tunuyán
Ubicación: Escuela José Hernández- J.B. Justo 290, esquina Alem. Tunuyán, Mendoza. Horarios de atención: Lunes a viernes de 18:30 a 22:50 hs.

Tecnicaturas

Tecnicatura Superior en Comercio Internacional y Aduana (Modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico/a Superior en Comercio Internacional y Aduana

RESOLUCIÓN DGE Nº 1042/18 –
Carga Horaria
Horas cátedra: 2790 hc
Horas reloj: 1860 hs
Modalidad de cursado
Presencial

Formato
Disciplinar

Duración
3 años de duración

Lugar de cursado
Sede Tunuyán: Escuela José Hernández- J.B. Justo 290, esquina Alem. Tunuyán, Mendoza.

Lunes a viernes de 18:30 a 22:50 hs.

Competencias y perfil profesional
El Técnico/a Superior en Comercio y Aduana estará capacitado/a para:

Estudiar el mercado interno y externo y proponer estrategias de búsqueda de oportunidades.
Participar en el diseño de estrategias orientadas al Comercio Internacional.
Organizar, programar, coordinar y controlar las operaciones de compra-venta Internacional

Analizar y calcular los precios de importación y exportación en términos de estímulos y líneas de financiamiento, considerando la legislación aduanera vigente.

Área socio-ocupacional

El Técnico Superior en Comercio Internacional y Aduana será capaz de intervenir, en el marco de la legislación vigente, en los siguientes ámbitos de actuación:

La elaboración y propuesta de estrategias de mejora en los aspectos estructurales y funcionales de la organización para favorecer la ampliación del mercado internacional. Analizar la situación de la organización frente a las fuerzas estratégicas del mercado.

El relevamiento de información para insertar exitosamente a la organización en el comercio internacional, observando los requerimientos técnicos, legales, comerciales y culturales en función de la competitividad internacional.

La implementación de estrategias de búsqueda de oportunidades para la promoción del negocio.

La realización de operaciones de compra-venta de productos y/ o servicios a nivel internacional.

La estimación de los precios de exportación, a partir de los costos de producción/compra, incluyendo costos de comercialización, logística, financiación, cambiario, entre otros, así Como los beneficios fiscales que influyan en la determinación del precio final para transacciones internacionales.

La asistencia en la selección y definición de la logística adecuada al producto/servicio y cliente tomando en cuenta los objetivos de la organización.

El cumplimiento de las normas de calidad y buenas practicas que rigen el comercio internacional.

La programación y ejecución de tareas que vinculen a los sectores privados, exportadores y/o importadores con la Administración General de Aduana.

La realización del análisis, clasificación arancelaria y valoración de la mercadería.

La ejecución de la operatoria aduanera para la exportación e importación de productos.

El asesoramiento en materia de normativa aduanera.

Plan de Estudios

1º AÑO

1. Inglés
2. Informática
3. Análisis Cuantitativo
4. Comunicación, Comprensión y Producción de Textos
5. Microeconomía
6. Introducción al Comercio Internacional

7. Macroeconomía
8. Estructura Económica Mundial
9. Práctica Profesionalizante I

2º AÑO

10. Régimen Aduanero
11. Inglés II
12. Derecho Civil y Comercial
13. Régimen Económico Financiero
14. Importación
15. Valoración Aduanera
16. Procesos de Integración y Cooperación Económica
17. Exportación
18. Clasificación Arancelaria
19. Práctica Profesionalizante II

3º AÑO

20. Portugués
21. Inglés III
22. Comercialización Internacional
23. Logística del Transporte
24 Análisis de Costos y Presupuesto
25. Negociación
26. Envase y Embalaje
27. Administración y Contabilidad de las Organizaciones
28 Emprendedorismo
29. Práctica Profesionalizante III

Tecnicatura Superior en Laboratorio de Análisis Clínicos (Modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico Superior en Laboratorio de Análisis Clínicos.

RESOLUCIÓN D.G.E.: 1.318/2014 (DESCARGAR)

Carga horaria
Total de Horas cátedras: 2.970 hs.
Total de Horas reloj: 1.980 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugares de cursado

Sede Central, La Consulta San Carlos
Ubicación: San Martín (N) 418, La Consulta, San Carlos. Mendoza.
Horario de Cursado: de 13:30 hs a 18:00 hs.

Unidad Académica Capital
Instituto de Paolis, Av. Bartolomé Mitre 602, Ciudad de Mendoza.
E-mail: ua_capital@iesvu.edu.ar
Horario de Cursado: de 18:40 hs a 23:00 hs.

Unidad Académica Maipú
Esc. "Fernández Pelaez"- Roca Oeste s/nº Coquimbito, Maipú.
Horarios de cursado: 19:00 a 22:30hs
Mail de contacto: ua_maipu@iesvu.edu.ar

Perfil profesional

El técnico superior en Laboratorio de Análisis Clínico está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional para:

Atender a la persona y obtener materiales biológicos para su análisis, aportar a la producción de información a través de la ejecución de procedimientos analíticos teniendo en cuenta normas de bioseguridad, gestionar a su nivel su proceso de trabajo e involucrarse en el proceso de mejora continua de sus capacidades.

Áreas socio ocupacionales:

Hospitales, clínicas, sanatorios, laboratorios

Centros de salud y áreas programáticas

Empresas

Instituciones educativas

Comités y grupos de trabajo disciplinares y/o interdisciplinares

Competencias

El profesional de esta carrera está capacitado para:

Atender a la persona y obtener materiales biológicos para su análisis, lo que implica identificar a la persona atendida, tomar muestra de sangre venosa y otros materiales biológicos, preparar material biológico y las muestras analizadas.

Aportar a la producción de información a través de la ejecución de procedimientos , lo que implica ejecutar el procedimiento analítico, operar instrumental analítico manual y/o automatizado, contribuir con el aseguramiento de la calidad de los procesos analíticos, tendiendo en cuenta normas de bioseguridad y confeccionar registros e informes.

Gestionar a su nivel de proceso de trabajo, lo que implica a condicionar su área de trabajo, registrar los resultados, realizar el seguimiento.

Involucrarse en el proceso de mejora continua de sus capacidades, lo que implica participación en acciones de educación continua y proyectos de investigación.

Plan de estudios

PRIMER AÑO

Fundamentos de laboratorio

Morfofisiología dinámica

Física biológica
Química general e inorgánica
Comunicación y comprensión de textos
Informática aplicada
Química orgánica y biológica
Problemática sociocultural y del trabajo
Primeros auxilios
Práctica profesionalizante I
SEGUNDO AÑO

Salud pública y promoción para la salud
Microbiología general
Hematología
Bioquímica clínica I
Epidemiología y bioestadística
Patología médica aplicada
Toxicología
Psicología social y organizacional
Práctica profesionalizante II
TERCER AÑO

Gestión y calidad en laboratorio
Inmunología
Farmacología general
Bioquímica clínca II
Inglés técnico
Metodología de la investigación
Higiene y seguridad laboral en la salud
Histoquímica y genética
Ética y legislación profesional
Práctica profesionalizante III

Tecnicatura Superior en Agronomía (modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico Superior en Agronomía.

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 3315/18 (DESCARGAR)

Carga horaria
Total de Horas cátedras: 2.775 hs.
Total de Horas reloj: 1.850 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Formato
Modular

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugares de cursado

Sede Central del I.E.S. N° 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos. Horario de Cursado Sede Central: Lunes a Viernes de 17:00 hs. a 22:20 hs.

Unidad Académica San Rafael: Escuela Rodolfo Iselín N°1-270, Comandante Salas y Alsina, San Rafael – E-mail: ua_sanrafael@iesvu.edu.ar . Horario de Cursado Sede Central: Lunes a Viernes de 18:00 hs. a 22:20 hs.

Perfil profesional
El Técnico/a Superior Agronómico estará capacitado/a para:

Diagnosticar, planificar, organizar, ejecutar y controlar el sistema de producción de propiedades en función del objetivo de la empresa, emprendimiento u organizacion,

contemplando los criterios de conservación y sostenibilidad de los recursos naturales.
Gestionar y organizar la empresa agropecuaria considerando el contexto socioeconómico y productivo en que esta inserta, con criterios de equidad, responsabilidad social y sustentabilidad, desarrollando la creatividad y el espíritu innovador tanto en la solución de las problemáticas presentadas como en el desarrollo de nuevos emprendimientos productivos y comerciales.
Participar, promover y valorar procesos tendientes al desarrollo sustentable del territorio y su sistema agro-productivo, formando parte de equipos inter e intra-disciplinarios.
Desarrollar nuevos emprendimientos productivos y gestionar la comercialización de los productos y/o servicios agropecuarios.
Organizar, controlar y efectuar el uso y funcionamiento, el mantenimiento y la reparación básica de las instalaciones, maquinarias, equipos e implementos de uso agropecuario.
Competencias
El Técnico superior en Agronomía podrá desempeñarse en:

ESTABLECIMIENTOS dedicados a la PRODUCCIÓN AGROPECUARIA y prestadores de servicios. Por ejemplo, fincas con diferentes tipos de producción y a cargo de diversos tipos de productores.
ORGANISMOS GUBERNAMENTALES; Municipios, Institutos Nacionales y Provinciales dedicados al desarrollo agropecuario y a la ejecución de programas y proyectos.
ORGANIZACIONES SOCIALES destinadas al desarrollo socioeconómico. Por ejemplo: cooperativas, asociaciones de productores, consultoras, etc.
EMPRENDIMIENTOS autogestionados.
ACTUAR como agente dinamizador del proceso de gestión de empresas, aplicando criterios conservacionistas de los recursos naturales.
Plan de estudios
PRIMER AÑO

MÓDULO N°	DENOMINACIÓN
1	Producción Vitícola
2	Producción Frutícola
3	Producción Hortícola
4	Producción Porcina
5	Producción Bovina
6	Emprendedurismo y Agronegocio

7 Gestión de instalaciones y Maquinarias Agropecuarias
8 Ecofisiología de los Cultivos
9 Manejo Ecológico del Suelo

SEGUNDO AÑO

MÓDULO N° DENOMINACIÓN
10 Manejo Nutricional Animal
11 Territorio y Desarrollo
12 Manejo Reproductivo Animal
13 Innovación y Gestión Agropecuaria
14 Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades
15 Manejo de Riego y Drenajes
16 Diversificación Vegetal y Animal Aplicada
17 Manejo Sanitario Animal

TERCER AÑO

MÓDULO N° DENOMINACIÓN
18 Elaboración de Proyectos Productivos
19 Manejo de Cosecha y Postcosecha
20 Conservas de Frutas y Hortalizas
21 Gestión del Desarrollo Sostenible
22 Gestión de Emprendimientos
23 Transición Productivo-Comercial hacia La Agroecología
24 Certificaciones y Sistemas Participativos de Garantías

Certificaciones laborales intermedias:
ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO Y REGULACIÓN DE MAQUINARIAS AGROPECUARIAS.
ASISTENTE SANITARIO ANIMAL.
ENCARGADO DE LA GESTIÓN DE LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y SU CERTIFICACIÓN.
OPERADOR DE INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN ANIMALES DE PRODUCCIÓN.

Tecnicatura Superior en Mecatrónica (Modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico Superior en Mecatrónica

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 430/19
Carga horaria
Total de Horas cátedras: 3135 hs.
Total de Horas reloj: 2.090 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Formato
Modular

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugar de cursado
Sede Central del I.E.S. N° 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos. HORARIOS DE CURSADO: 18:00 a 22.20hs

Perfil profesional y competencias
El Técnico Superior en Mecatrónica está capacitado, de acuerdo con las actividades que desarrolla su perfil profesional, para instalar, configurar, programar, diseñar, rediseñar, operar y dar mantenimiento a los distintos equipos y sistemas mecánicos, electrónicos, eléctricos, neumáticos, hidráulicos, servicios auxiliares y sistemas automáticos de nuevas tecnologías que requieren de una mecánica de precisión y de un sofisticado sistema de automatización y control a través de sistemas computarizados, requeridos en los distintos procesos productivos de las plantas industriales, como así también administrar y gestionar componentes y aparatos de última tecnología requeridos en dichas plantas, siendo capaz de evaluar, implementar y gestionar micro emprendimientos de bienes y de servicios.

El Técnico/a Superior en Mecatrónica está capacitado/a para:

Proyectar dispositivos, equipos y automatismos con tecnología mecatrónica.
Programar equipos y efectuar el procesamiento digital de señales
Planificar y organizar desarrollos e instalaciones de sistemas mecatrónicos y/o robóticos.
Planificar el mantenimiento de equipos e instalaciones de infraestructura mecatrónica.
Organizar y gestionar proyectos de desarrollo de equipos e instalaciones de infraestructura mecatrónica.
Plan de estudios

PRIMER AÑO

MÓDULO N°	DENOMINACIÓN
1	Sistemas Mecánicos
2	Sistemas Eléctricos y Electrónicos
3	Sistemas de control
4	Sistemas Informáticos
5	Elementos de comunicación
6	Gestión de Emprendimientos

SEGUNDO AÑO

MÓDULO N°	DENOMINACIÓN
1	Dispositivos Electromecánicos
2	Sistemas de Control Automático
3	Sistemas informáticos de control
4	Procesos de Fabricación
5	Representación de Sistemas Mecatrónicos
6	Sistemas CAD ,CAM, CAE

TERCER AÑO

MÓDULO N°	DENOMINACIÓN
1	Proyecto de Mecatrónica
2	Simulación de Sistemas Mecatrónicos
3	Procesos y gestión de Mantenimiento y Calidad
4	Configuración de sistemas Mecatrónicos
5	Formación y Orientación Laboral

Certificaciones intermedias
Trayectorias formativas para Certificaciones Intermedias:
Mecánico de Transmisiones – Nivel de la Certificación: III

Electricista de Automotores Nivel de Certificación: III
Electricista Industrial Nivel de la Certificación: III
Programador de máquinas comandadas a Control Numérico Computarizado Para el arranque de viruta Nivel de la Certificación: III
Encargado de Mantenimiento de equipamiento Mecatrónico

Tecnicatura Superior en Gastronomía

Título que otorga
Técnico Superior en Gastronomía

RESOLUCIÓN D.G.E.: Nº 909/228 (DESCARGAR)
Carga horaria
Total de Horas cátedras: 3030 hs.
Total de Horas reloj: 2.020 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Formato
Modular

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugar de cursado
Sede Central del I.E.S. N° 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos. HORARIOS DE CURSADO: Turno Mañana – 08:00 a 12:30hs

Perfil profesional
El Técnico Superior en Gastronomía, esta capacitado para ejecutar acciones operativas, planificar, programar, coordinar, supervisar y evaluar la elaboración de alimentos y de producción de servicios gastronómicos y afines, con la predisposición, actitud, presencia, puntualidad y desempeño profesional que esta actividad exige, programando acciones destinadas a la gestión comercial de servicios gastronómicos. Todo ello sobre la base de criterios de eficiencia y

estándares de calidad internacional, brindando información y asistencia al comensal/huésped, comunicándose en forma oral, gestual y escrita. en el idioma y con la pericia, oportunidad y decoro necesarios en la prestación del servicio y en el marco de la legislación vigente.

Competencias

Dirigir y organizar las acciones que van desde la recepción hasta el almacenamiento de la
materia prima e insumos destinados a la elaboración de alimentos/servicio de barra y
producción de servicios gastronómicos altamente especializados, asegurando su inocuidad y
calidad y realizando los respectivos informes.

Dirigir y organizar las acciones destinadas a la elaboración de alimentos/servicio de barra y
producción de servicios gastronómicos, desarrollando la creatividad en la presentación de
productos y servicios, para su despacho y/o comercialización, asegurando su inocuidad,
calidad y realizando los pertinentes informes. Efectuar elaboraciones de alimentos y servicios
de barra.

Gestionar y organizar la empresa gastronómica considerando el contexto socioeconómico y
productivo en que está inserta, con criterios de equidad, responsabilidad social y sustentabilidad,
desarrollando la creatividad y el espíritu innovador tanto en la solución de las problemáticas
presentadas en una empresa, como en el desarrollo de nuevos emprendimientos productivos y
comerciales.

Desarrollar nuevos emprendimientos productivos y gestionar la comercialización de los
productos y/o servicios gastronómicos.

Desarrollar competencias comunicativas en elaboración de alimentos y producción de
servicios gastronómico.

Plan de Estudios

PRIMER AÑO

1 Sistemas gastronómicos2 Comunicación en los sistemas gastronómicos

3 Materias primas e insumos gastronómicos
4 Servicio de barra
5 Inglés I
6 Preparaciones básicas de cocina
7 Panadería y pastelería
8 Gestión gastronómica

SEGUNDO AÑO
9 Administración en las empresas gastronómicas
10 Vitivinicultura
11 Cocina regional
12 Pastelería de avanzada y vanguardia
13 Inglés II
14 Cocina saludable y de regímenes especiales

TERCER AÑO
15 Panadería moderna, de autor e industrializada
16 Organización y planificación de eventos Gastronómicos
17 Cocina internacional
18 Cocina y pastelería para eventos y buffet
19 Francés
20 Elaboración de proyectos productivos

Tecnicatura Superior en Enología e Industrias de los Alimentos

Título que otorga
Técnico Superior en Enología e Industrias de los Alimentos

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 432/19
CARGA HORARIA:
Total de Horas cátedras: 3.000 hs.
Total de Horas reloj: 2.000 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugar de cursado
Sede Central del IES 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos. HORARIO DE CURSADO: Lunes a Viernes, de 18:00 hs. a 22:20 hs.

PRÁCTICAS:
Prácticas de laboratorio en horario extendido.

Prácticas profesionalizantes en bodegas y fábricas según estacionalidad (ciclo de verano).

Perfil profesional
El ámbito de desempeño del técnico superior en enología e industrias frutihortícolas es el del producción en el sector agropecuario, específicamente en la vitivinicultura y la frutihorticultura.
Podrá desempeñarse como responsable en bodegas y plantas de fraccionamiento de vinos y ejercer funciones técnicas en la industria agroalimentaria.

Competencias
El Técnico Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas estará capacitado para desempeñarse como:

RESPONSABLE en bodegas y plantas de fraccionamiento de vino, ejerciendo funciones técnicas en la industria agroalimentaria.
SUPERVISOR en técnicas para la elaboración, control, conservación, análisis y envasado de productos derivados de la industrialización de frutas y hortalizas.
IDÓNEO en procesos para la obtención y control de la producción de los derivados de la aceituna y la extracción de aceite de oliva por presión o con solventes.
GESTOR de la organización productiva y la comercialización de los productos específicos de la industria vitivinícola atendiendo a las normas de higieney seguridad laboral.
FISCALIZADOR OFICIAL de los procesos de la uva y sus derivados.
CONSULTOR tecnológico de servicios de análisis de laboratorios en iniciativas privadas.
Plan de estudios
PRIMER AÑO

Producción Vitícola
Producción Frutícola
Producción Porcina
Vinificación
Industrialización de Frutas y hortalizas
Industrialización Oleícola
Industria Cárnica
Industria Láctea
Industria Apícola
Emprendedorismo y Agronegocios.
SEGUNDO AÑO

Gestión de Procesos Fermentativos
Gestión de Maquinarias Agroindustriales.
Análisis de Productos Enológicos.
Manejo de Cosecha y Postcosecha
Territorio y Desarrollo
Innovación y Gestión Empresarial
TERCER AÑO

Análisis de las Bebidas
Análisis de los Alimentos de Origen Vegetal
Análisis de los Alimentos de Origen Animal
Gestión del Desarrollo Sostenible.
Gestión de Emprendimientos
Gestión de la Estabilización de los Alimentos
Gestión de la Estabilización del Vino
Gestión de la Crianza de Vinos
Análisis Sensorial de Vinos
Análisis Sensorial de Alimentos
Elaboración de Proyectos Productivos
Certificaciones laborales intermedias
RECEPTOR DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EN BODEGAS E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS
SUPERVISOR DE LÍNEA
ANALISTA DE LABORATORIO

Tecnicatura Superior en Administración de Empresas (Modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico Superior en Administración de Empresas-

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 800/18-
CARGA HORARIA:
Total de Horas cátedras: 2.400 hs.
Total de Horas reloj: 1.600 hs.
Modalidad de cursado
Modalidad Combinada 70% presencial 30% virtual

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugar de cursado
Sede Central del I.E.S. N° 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos.

Horario de Cursado: Lunes a Viernes, de 18:00 hs. a 22:30 hs.

COORDINADOR DISCIPLINAR: Lic. Guillermo Laudecina- Contacto: glaudecina@iesvu.edu.ar

REFERENTE PEDAGÓGICA: Prof. Marisol Álvarez- Contacto: marisol_alvarez@iesvu.edu.ar

Perfil profesional
El Técnico Superior en Administración de Empresas está capacitado para desempeñarse en los mandos medios de empresas realizando tareas administrativas, o bien en el diseño y/o asesoramiento para el desarrollo y/o gestión de emprendimientos productivos independientes, que requieran una gestión operativa eficiente, tomando en cuenta los desafíos que plantean las estructuras organizacionales actuales, utilizando técnicas que optimicen los procesos específicos de su ámbito de acción y beneficien a la organización como unidad global. En este sentido estará formado para la utilización, con fundamento, de

modelos conceptuales, instrumentos legales y técnicos que apunten a una gestión eficiente y eficaz en empresas de cualquier tamaño y de todos los sectores productivos.

Competencias
El Técnico Superior en Administración de Empresas estará capacitado para:

ANALIZAR y resolver problemas administrativos de empresas públicas y privadas, productivas, comerciales y de servicios.
EFECTUAR relevamientos de datos y confeccionar informes para decisiones gerenciales.
COLABORAR en la preparación de estrategias y presupuestos de distintos tipos.
PARTICIPAR en la implementación de políticas y procedimientos en las áreas de comercialización, finanzas, personal y producción.
ASESORAR eficientemente en los procesos de comercialización de productos provenientes de los distintos sectores económicos de la región.
GENERAR propuestas actualizadas y acordes a las necesidades del medio en el área comercial de productos regionales.
ORGANIZAR y ejecutar operaciones inherentes al manejo administrativo y contable según demandas actuales al sector empresario.
MANEJAR eficientemente sistemas informáticos de uso en la administración de empresas.
INTERVENIR en equipos interdisciplinarios de su competencia.
ACTUAR como agente dinamizador del proceso de gestión de empresas, aplicando criterios conservacionistas de los recursos naturales.
Plan de estudios
PRIMER AÑO

Informática y Tecnología I
Inglés
Administración
Contabilidad
Microeconomía
Matemática
Comunicación, Comprensión y Producción de Textos
Estadística
Oratoria
Practica Pofesionalizante I
SEGUNDO AÑO

Informática y Tecnología II
Inglés Técnico
Macroeconomía
Comercialización
Estructura de Costos
Desarrollo Territorial
Cálculo Financiero
Introducción al Derecho
Problemática Sociocultural y del Trabajo
Gestión Financiera
Derecho de la Empresa
Práctica Profesionalizante II
TERCER AÑO

Formulación y Evaluación de Proyectos
Producto y Servicio
Habilidades Interpersonales
Ética Profesional
Control de Gestión
Derecho Laboral
Gestión de Calidad
Logística Integral
Creatividad e Innovación
Psicología Organizacional
Práctica Impositiva y de Liquidación de Sueldos
Administración Personal
Práctica Profesionalizante III

Tecnicatura en Higiene y Seguridad con Orientación en Calidad y Medio Ambiente (modalidad presencial)

Título que otorga
Técnico Superior en Higiene y Seguridad con Orientación en Calidad y Medio Ambiente

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 904/19
Carga horaria
Total de Horas cátedras: 2580 hs.
Total de Horas reloj: 1720 hs.
Modalidad de cursado
Presencial

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugares de cursado
Sede Central del I.E.S. N° 9-015 Valle de Uco, San Martín Norte 418, La Consulta, San Carlos. Horarios: 08:00 a 12:20hs
Unidad Académica Maipú, Esc. "Fernandez Pelaez"- Roca Oeste s/nº Coquimbito, Maipú. 02622-15435715- Horarios: 19:00 a 22:30hs
Sede Central
Coord. Disciplinar: Lic. Daniel Abrahan-Contacto: daniel_abrahan@iesvu.edu.ar
Ref. Pedagógica: Johana Beleda- Contacto: johana_beleda@iesvu.edu.ar
U.A. Maipú
Coord. Disciplinar: Humberto López- Contacto: humberto_lopez@iesvu.edu.ar
Perfil profesional
El/la Técnico/a Superior en Higiene y Seguridad con Orientación en Calidad y Medio Ambiente estará capacitado/a para:

Efectuar estudios e informes técnicos vinculados a la gestión de la seguridad e higiene en el trabajo.
Participar de la selección, aprobación, modificación y control de sistemas, elementos y equipos de transporte, de su producción, de almacenamiento, de trasnformación, distribución y uso; y todo aquello relacionado con estudios y proyectos sobre instalaciones y ampliaciones en el área de su competencia.

Realizar proyecto, cálculo, dirección técnica, conducción y mantenimientos de sistemas de prevención y protección contra incendio con extinción por medio de extintores e hidratantes, anexando planes de contingencia.
Participar en el diseño, prueba, selección, aprobación, normalización y aplicación de elementos y equipos para la protección personal y ambiental, de defensa contra incendios y de seguridad e higiene en general.
Participar en proyectos, diseños y gestiones referidas al ordenamiento ambiental.
Realizar informes técnicos aplicando normativa vigente, métodos y técnicas relacionadas con la higiene y seguridad en el trabajo, medio ambiente y calidad.
Verificar y controlar la aplicación de la normativa vigente ambiental, tanto de cumplimiento obligatorio como voluntario.
Participar en equipos de trabajo en la ejecución, planificación y/o implementación de sistemas de gestión ambiental.
Gestionar ante organismos públicos y privados la tramitación de expedientes relativos a cuestiones ambientales.
Integrar equipos de trabajo para la revisión y/o aprobación de diseños, esquemas o proyectos destinados a crear condiciones óptimas de trabajo, en cuanto a la Higiene, Seguridad y Medio Ambiente.
Implementar campañas de información relacionadas con la educación ambiental y en higiene y seguridad en el trabajo.
Utilizar herramientas de gestión de la calidad para mejorar la productividad de los procesos y la evolución integral de las organizaciones.
Competencias
Aplicar la normativa vigente con el objetivo de proteger la vida, preservar y mantener la integridad psicofísica de los trabajadores; como así también prevenir, reducir, eliminar o aislar los riesgos en los establecimientos de trabajo.
Formar a los trabajadores sobre las condiciones de seguridad que deben reunir los edificios, materiales y herramientas, su adecuada manipulación y transporte.
Interpretar la normativa vigente, participando en la ejecución de acciones, programas y proyectos vinculados a la protección y conservación del medio ambiente.
Gestionar acciones de control ambiental, organizando, coordinando y ejecutando planes y proyectos ambientales, integrando equipos multidisciplinarios como auxiliar de profesionales del área del medioambiente, higiene y seguridad.
Gestionar la aplicación de Sistemas de Calidad, teniendo en cuenta la normativa vigente.
Plan de estudios
PRIMER AÑO
Higiene I

Seguridad I
Equipos y elementos de protección personal
Sistemas de Gestión del Medio Ambiente
Taller de Ciencias básicas aplicadas
Comunicación, comprensión y producción de textos
Problemática Socio-cultural y del trabajo
Inglés técnico
TIC
Interpretación de planos
Práctica Profesionalizante I
SEGUNDO AÑO
Ecología
Planificación y técnicas para el control de la calidad
Problemática ambiental
Higiene II
Ergonomía
Seguridad II
Higiene y seguridad aplicada
Psicología laboral
Capacitación y desarrollo profesional
Legislación laboral
Derecho ambiental
Prevención de la salud laboral
Incendios I
Práctica Profesionalizante II
TERCER AÑO
Técnicas en remediación ambiental
Toxicología
Gestión de procesos productivos
Evaluación de proyectos
Incendio II
Evaluación de impacto ambiental
Manejo y gestión de residuos
Estadística aplicada
Recursos Humanos
Ética profesional
Producción de informes de investigación
Seminario optativo
Práctica Profesionalizante III

Enfermería Profesional (modalidad presencial)

Título que otorga
Enfermero/a Profesional

RESOLUCIÓN D.G.E.: 6679/24
Carga horaria
Total de Horas cátedras: 3.030hs
Total de Horas reloj: 2.020hs
Modalidad de cursado
Presencial

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Lugar de cursado
Sede Central, La Consulta, San Carlos
U.A. Capital
U.S.Guaymallén
U.A. Maipú
U.A. Luján
U.A. Rivadavia
U.A Santa Rosa
U.A Tunuyán
U.A San Rafael
Domicilio: consultar datos de cada Unidad Académica en este LINK. Horario de atención: consultar horarios por Unidad Académica.

Perfil Profesional
La/el enfermero/o posee capacitación para el ejercicio profesional, con conocimientos científicos,
asumiendo su responsabilidad profesional, ética y jurídica, brindando cuidados humanizados
desde una perspectiva de derechos, de género, con compromiso social, con el propósito de

realizar la valoración, diagnóstico, planificación, ejecución y evaluación de los cuidados de
enfermería autónomos e interdependientes. Interviene en la promoción y protección de la salud;
prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de las enfermedades de las personas, grupos
y comunidades, en todo el curso de la vida hasta el nivel de cuidados intermedios, en el marco de
los cuidados progresivos, en los ámbitos en los que intervenga, gestionando su ambiente de
trabajo y participando en docencia e investigación.

Áreas Socio Ocupacionales:
El área ocupacional del enfermero/a es el Sector Salud, específicamente en las siguientes Instituciones:

- Efectores de salud públicos o privados
- Efectores de salud del ámbito comunitario y hospitalario
- Centros de Simulación Clínica
- Centros de rehabilitación
- Espacios de abordaje comunitario
- Instituciones deportivas
- Instituciones sociales (centros de atención a personas adultas mayores, centro de niñeces y adolescentes, centros de la mujer, organismos gubernamentales y/o no gubernamentales de abordaje a grupos sociales y comunitarios)
- Instituciones educativas (formación continua) o en prestaciones de salud en promoción y/o atención primaria.
- Consultorios de enfermería, gabinetes, espacio de simulación
- Atención y cuidado domiciliario
- Atención pre-hospitalaria
- Empresas u organizaciones que requieran servicios de salud laboral y de promoción de la salud.
- Comités, redes o grupos de trabajo interdisciplinares, disciplinares y transdisciplinariedad.
- Grupos de investigación.

Competencias
El profesional de esta carrera está capacitado para:

Planificar, desarrollar y gestionar cuidados de enfermería para la promoción, prevención y
recuperación de la salud hasta el nivel de complejidad intermedio con la comunidad, lo que
implica aplicar las metodologías de atención de enfermería en el ámbito comunitario, gestionar
cuidados de enfermería y desarrollar acciones educativas con la comunidad.
Planificar, desarrollar y gestionar cuidados de enfermería para la promoción de la salud, prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de enfermedades en el ámbito hospitalario, documentando adecuadamente los cuidados brindados y garantizando un enfoque centrado en el paciente.
Gestionar el ámbito de trabajo en forma autónoma e interdependiente, lo que implica construir canales adecuados de comunicación y circulación de la información en
el marco del equipo de salud y de la comunidad, colaborar en la gestión y administración
de la unidad de enfermería hospitalaria y/o comunitaria, garantizar la calidad de atención
de enfermería.
Desarrollar e implementar actividades de educación
para la salud en diversos contextos, integrando instancias educativas en las planificaciones de cuidados y participando en programas de promoción de la salud a través de la comunicación asertiva y utilizando herramientas de comunicación y tecnología.
Participar en estudios de investigación en el ámbito de
la Enfermería, colaborando en proyectos, realizando trabajos de campo bajo supervisión y difundiendo resultados, reflexionando sobre la práctica y desarrollando habilidades de autoaprendizaje para mejorar continuamente
Plan de estudios
PRIMER AÑO
Antropología Sociocultural y Salud
Procesos psicológicos y sociales
Entornos Virtuales de la Salud y Herramientas Digitales
Comunicación en Salud
Bases del Cuidado en Enfermería

Morfofisiología Dinámica Humana.
Físico-Química Biológica
Enfermería Comunitaria y Salud Pública
Práctica Profesionalizante I.
SEGUNDO AÑO
Educación para la Salud
Nutrición y Dietoterapia
Microbiología, Parasitología e Inmunología.
Epidemiología y Bioestadística.
Farmacología Aplicada a la Enfermería
Fisiopatología Humana
Cuidados de Enfermería en el Adulto
Aspectos Psicosociales y Culturales del Desarrollo
Cuidados de Enfermería en el Adulto Mayor.
Práctica Profesionalizante II.
TERCER AÑO
Inglés Técnico.
Investigación en Salud
Cuidados de Enfermería en Salud Mental
Cuidados de Enfermería en Emergencias y Catástrofes
Ética y Legislación Aplicada a la enfermería
Gestión del Cuidado en Enfermerìa
Cuidados de Enfermería Materna y del recién nacido
Cuidados de Enfermería en las Infancias y Adolescencias
Práctica Profesionalizante III.

Tecnicatura Superior en Gestión Integral de Recursos Hídricos (modalidad a distancia)

Título que otorga
Técnico Superior en Gestión Integral de Recursos Hídricos

RESOLUCIÓN D.G.E.: 700/20 (DESCARGAR)

Carga horaria
Total de Horas cátedras: 1.660 hs.
Total de Horas reloj: 2.490 hs.

Modalidad de cursado
A distancia

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Contacto: tec_sup_recursoshidricos_cevi@iesvu.edu.ar

Para más info sobre modalidad de cursado y preguntas frecuentes ingresa AQUÍ

Aporte mensual de Cooperadora
Nuestras carreras bajo modalidad a distancia tiene un aporte mensual de cooperadora, que tiene por objetivo costear la infraestructura tecnológica nuestro Centro de Educación Virtual. Conoce todos los detalles en este LINK

Perfil profesional
Los Técnicos Superiores en Gestión Integral de Recursos Hídricos podrán desenvolverse en un campo ocupacional amplio, en cuanto podrían ser requeridos desde:

Empresas privadas agrícolas, agroindustriales o industriales, en tareas de asesoramiento y
supervisión de la gestión del recurso hídrico.
Emprendimientos privados agrícolas, agroindustriales o industriales que necesiten tecnificar
para optimizar la cantidad y calidad de agua utilizada.
Emprendimientos particulares de prestación de servicios relacionados con la planificación, el
control y monitoreo y la ejecución de acciones para mejorar la gestión del recurso hídrico en
sus diversos usos.
Organismos de planificación y ejecución (provinciales o municipales) de acciones en el marco
del ordenamiento territorial y el uso de la tierra; actuando como asistentes técnicos en estudios
hidrológicos e hidrogeológicos y en la ejecución de estos proyectos.
Organismo de control de la contaminación ambiental (provinciales o municipales), y monitoreo
del recurso hídrico en sus diversos usos.

Organismos relacionados a la gestión hídrica: Departamento General de Irrigación, Subdelegaciones de Riego, Instituto Nacional del Agua (INA), Dirección de Hidráulica de la
Prov. De Mendoza, Aguas y Saneamiento de Mendoza (AYSAM), EPAS, EPRES, IANIGLIACONICET, Vialidad Nacional y Provincial, Secretaría de Medioambiente, Municipios, ocupando
cargos de planificación, control, monitoreo y ejecución de la gestión del recurso hídrico

Competencias

El Técnico Superior en Gestión Integral de Recursos Hídricos estará habilitado para:

A. Diagnosticar, planificar y administrar el recurso hídrico vinculado a la producción agropecuaria,
considerando la fuente, el sistema de distribución y la infraestructura a nivel de cuenca,
determinando la demanda hídrica en función de las condiciones topográficas, características
del suelo y del cultivo deseado sin intervenir en los niveles de productividad

B. Diagnosticar, planificar, proyectar, calcular, diseñar, dirigir la instalación, instalar y mantener
sistemas de riego y red de drenaje a nivel de propiedad productiva, en el marco de la
sustentabilidad económica, ambiental y social de la región.

C. Planificar, proyectar, dirigir, ejecutar y operar sistemas de tratamiento de efluentes basados en
procesos aeróbicos y anaeróbicos de depuración biológica, manteniendo sus instalaciones,
maquinarias e instrumentales, en función de un análisis diagnóstico y de las ordenes y
especificaciones; atendiendo a parámetros de calidad y especificaciones de vuelco.

D. Gestionar y controlar, procesos de potabilización de agua partiendo de una valoración de la
infraestructura relacionada, desde la captación hasta la distribución, atendiendo a la normativa
vigente.

E. Planificar en forma estratégica el uso y reúso del recurso hídrico a nivel local y regional,
respecto al desarrollo socio-productivo y urbanístico con bases en la ética, la sustentabilidad y

los marcos normativos vigentes.
F. Determinar la viabilidad ambiental en emprendimientos relacionados con la producción de
bienes y servicios relacionados con el recurso hídrico, mediante la elaboración de informes
técnicos en el marco de la responsabilidad social, la ética y en la sustentabilidad.
G. Proyectar, calcular, dirigir, ejecutar, perforaciones para captación de agua con equipos rotativos
o percusión

Plan de estudios

PRIMER AÑO

Módulo N°	Denominación del Módulo
1	ANÁLISIS DE LA OFERTA HÍDRICA
2	CARACTERIZACIÓN DE EFLUENTES
3	PROMOCIÓN Y CUIDADO DEL RECURSO HÍDRICO
4	ANÁLISIS DEL RECURSO HÍDRICO PARA ABASTECIMIENTO POBLACIONAL
5	PROCESO DE TRABAJO INTEGRADO EN LA GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO
6	VALORACIÓN DEL RECURSO HÍDRICO PARA EL USO AGRÍCOLA

SEGUNDO AÑO

Módulo N°	Denominación del Módulo
7	GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE OBRAS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
8	VALORACIÓN Y GESTIÓN DEL RECURSO HÍDRICO SUBTERRÁNEO
9	PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE PERFORACIÓN E INSTALACIONES CONEXAS
10	PLANIFICACIÓN DE SISTEMAS DE TRATAMIENTOS DE EFLUENTES
11	ANÁLISIS DE VARIABLES A TRAVÉS DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA
12	PLANIFICACIÓN DE SISTEMAS DE RIEGO INTRA FINCA
13	SISTEMAS DE TRATAMIENTO Y OBRAS DE ABASTECIMEINTO DE AGUA POTABLE
14	DISEÑO, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE RIEGO
15	GESTIÓN INTEGRADA DE EFLUENTES

TERCER AÑO

Módulo N°	Denominación del Módulo
16	GESTIÓN DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA EXTRA PREDIO

17 VIABILIDAD DE EMPRENDIMIENTOS RELACIONADOS CON LA UTILIZACIÓN DEL RECURSO HÍDRICO
18 PROCESOS CONSTRUCTIVOS DE PLANTAS DE DEPURACIÓN
19 REGULACIÓN DE RÍOS EN EL DESARROLLO REGIONAL
20 PROYECCIÓN DE EMPRENDIMIENTOS RELACIONADOS CON EL RECURSO HÍDRICO
21 EVALUACIÓN DEL RECURSO HÍDRICO EN LOS PROCESOS INDUSTRIALES
22 GESTIÓN INTEGRAL DE PROCESOS DE POTABILIZACIÓN
23 IMPACTO AMBIENTAL DE CAUCES NATURALES Y RESERVORIOS

Certificaciones intermedias

Laboratorista Hídrico: cuya certificación acredita conocer sobre los parámetros físicos, químicos, biológicos y organolépticos de efluentes industriales y efluentes cloacales, acreditando los conocimientos de cómo se realizan los ensayos y la toma de muestras representativas, cumpliendo con normas vigentes, e interpretando los resultados analíticos de forma consistente con el proceso en cuestión.

Administrador de Sistemas de Información Geográfica: cuya certificación acredita el manejo de Sistemas de Información Geográfica, con los cuales se determinan innumerables cantidad de variables como: índices de vegetación, índices de desertificación, delimitación de cuencas aluvionales, erosiones en cuencas, entre muchos otros que permiten obtener información valiosa para el desarrollo de proyectos relacionados con la agricultura, el ordenamiento territorial, las factibilidad de inundación en una cuenca, entre otros.

Administrador de Operación de Riego: cuya certificación acredita conocer y manejar sistemas de riego tradicional y tecnificado, canalizaciones, obras de encauzamiento, sistemas de medición de caudales y conocimientos topográficos. También son parte de esta certificación: buenas prácticas de riego, cálculo y control de riego a demanda, mantenimiento de equipos e instalaciones de riego, factibilidad y mejora de eficiencia de sistemas de riego. Estas capacidades permiten realizar la instrucción y/o el asesoramiento a regantes particulares y/o Tomeros del Departamento General de Irrigación (DGI).

Administrador de Operaciones de Saneamiento y Potabilización del agua: Los conocimientos y capacidades de esta certificación refieren a abordar la problemática del saneamiento urbano desde los beneficios que representa para la salud humana, como también para el cuidado del medio ambiente, disponer de un sistema eficiente de captación de agua, potabilización y distribución de la misma. Se prevé que los egresados sean capaces de comprender y cuantificar las variables de diseño, conocer los distintos estadios administrativos desde la factibilidad hasta la finalización de las obras de infraestructura relacionadas , diseñar redes terciarias de

distribución con un tope máximo de 150 conexiones domiciliarias, realizar la dirección técnica de las mismas, como también poder y realizar la administración operativa de plantas potabilizadoras y redes de distribución primarias secundarias y terciarias.
Administrador de Efluentes: Esta certificación acredita haber adquirido los conocimientos y aptitudes necesarias para comprender e intervenir en los procesos relacionados con los tratamientos de efluentes industriales y domiciliario basados en sistemas biológicos de depuración, que se relacionan principalmente con la eliminación de materia orgánica a través de procesos aeróbicos y anaeróbicos, como también las actividades que se relacionan con el control eficiente de los mismos como efectuar toma de muestras representativas, determinación de parámetros físicos, químicos y biológicos funcionales , administración técnica de los establecimientos depuradores relacionadas con el procesamiento de datos, realización de informes y seguimiento en el cumplimiento de la legislación vigente en relación al permiso de vuelco que se disponga.

Tecnicatura Superior en Estadística Social (modalidad a distancia)

Título que otorga
Técnico Superior en Estadística Social

Ministerio de Educación – Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las ofertas de Educación a Distancia – Res CFE Nº 346/2018 – Acta Dictamen 2503/2021- CFE

Carga horaria
1600 Horas Reloj

Modalidad de cursado
A Distancia

Duración de la carrera
3 (tres) años

Aporte mensual de Cooperadora

Nuestras carreras bajo modalidad a distancia tiene un aporte mensual de cooperadora, que tiene por objetivo costear la infraestructura tecnológica nuestro Centro de Educación Virtual. Conoce todos los detalles en este LINK

Coordinadores/as:
Disciplinar: Lic. Noelia Giampaoletti

Prácticas profesionalizantes Prácticas presenciales, concentradas e intensivas.

Dedicación del estudiante La carrera estima una dedicación por parte del interesado de 60 horas mensuales.

Informes y Contacto: tec_sup_estadisticasocial@iesvu.edu.ar

Perfil profesional
La carrera formará al estudiante para que al egresar como "Técnico Superior en Estadística Social" sea capaz de:

Aplicar la legislación vigente que rige el desarrollo de actividades estadísticas en el país y velar por su cumplimiento.
Reconocer los marcos normalizados de conceptos, definiciones, clasificaciones y nomenclaturas que faciliten la comparabilidad y el flujo e intercambio de información.
Integrar equipos junto con profesionales de distintas disciplinas, colaborando en la identificación, delimitación y resolución de problemas de índole estadística.
Colaborar en las diversas etapas del desarrollo de actividades tendientes a la obtención, procesamiento, evaluación y presentación de la información estadística, considerando la postura metodológica adoptada.
Distinguir los requerimientos informáticos relacionados a la aplicación de los procedimientos estadísticos propios del objeto de estudio.
Seleccionar las herramientas de software disponibles a los efectos de su utilización en el procesamiento de datos.
Colaborar con los profesionales de las diferentes disciplinas, respecto a las demandas de información estadística para la toma de decisiones.
Competencias
El Técnico Superior en Estadística Social será capaz de aplicar los métodos estadísticos a partir de su conocimiento conceptual y operacional. Podrá integrar equipos de trabajo en la resolución de problemas estadísticos en las áreas sociales,

económicas, educativas, culturales y de salud. Recolectará y procesará la información requerida bajo los parámetros de calidad y seguridad vigentes en el campo de actividad. Tomará las decisiones utilizando programas de usos generalizados para el procesamiento de datos estadísticos. Desarrollará una actitud crítica que le permita evaluar su propio trabajo, perfeccionarse y actualizarse en forma permanente, vinculándose con profesionales y especialistas de su área o de otras áreas del saber. Colaborará con el profesional de grado en la interpretación de la realidad socio-económica-cultural y de salud. Interpretará la realidad social a partir de sus múltiples determinaciones generando indicadores relativos a las problemáticas socio-económica-culturales y de salud.

Áreas de Competencias
Colaborar en la delimitación e interpretación de problemas en las áreas socio-económico-cultural y de salud, identificando variables estadísticas.
Planificar actividades estadísticas en forma individual, integrando equipos de trabajo, en la recolección, validación y consistencia de datos.
Manejar programas de uso generalizado para el procesamiento de datos estadísticos.
Verificar la información obtenida, analizando y presentando los datos, según los requerimientos del caso.
Ámbitos de desempeño
El Técnico Superior en Estadística Social estará capacitado para desempeñarse en todas las áreas de las administraciones públicas de los ámbitos nacional, jurisdiccional y local como así también organizaciones de la sociedad civil.

Puede desarrollar tareas de apoyo a la gestión administrativa en cualquier ámbito del Estado Nacional, Provincial y Municipal, así como colaborar en la elaboración e implementación de políticas públicas en organizaciones de la sociedad civil cuyo objeto de trabajo sea lo público. Asimismo puede participar en equipos interdisciplinarios en el desarrollo, ejecución y administración de programas de mejoramiento del sector público y de las organizaciones de la sociedad civil en la búsqueda de soluciones y en la incorporación de modernas técnicas de gestión, evaluación y control.

La Estadística como la Informática son disciplinas que cruzan transversalmente a la mayoría de las actividades, tanto de índole científica, social, administrativa y productiva.

El Técnico Superior en Estadística Social será capaz de resolver la problemática concerniente al diseño y logística para la producción y análisis de información estadística, lo que incluye relevar, procesar y presentar la información estadística en ámbitos diversos.

Esto posibilita al Técnico Superior en Estadística Social su inserción laboral en ámbitos diversos:

Dependencias de gobierno nacional, provincial y municipal: Ministerios, Secretarías, Organismos descentralizados, programas especiales, entre otros.
Entidades privadas: consultoras, industrias y otras empresas productivas de bienes y servicios.
Asistencia técnica en los centros de investigación
Entidades sociales y culturales
Organizaciones de la sociedad civil, instituciones de docencia y formación de recursos humanos
Plan de estudios
1er Año

Matemática Aplicada
Fundamentos Teóricos de los Indicadores Sociales
Fundamentos Teóricos de los Indicadores Económicos
Introducción a la Estadística y Demografía
Comunicación Comprensión y Producción de Textos
Introducción a las Herramientas Informáticas Estadísticas
Problemática Socioeconómica, cultural y del trabajo
Historia Social y Económica Latinoamericana
Práctica Profesionalizante I
2do Año

Estadística Descriptiva e Inferencial
Metodología de la Investigación Cuantitativa
Gestión y Evaluación de Proyectos
Metodología de la Investigación Cualitativa
Monitoreo, control y evaluación estadística
Diseño y Logística para la Construcción de Datos
Herramientas Informáticas Estadísticas I
Reportes e Informes Estadísticos
Economía Social

Práctica Profesionalizante II
3er Año

Inglés Técnico
Sistemas de Información Geográficos Referenciados
Ética y Deontología Profesional
Herramientas Informáticas Estadísticas II
Estadística No Paramétrica
Bases de Datos
Gestión de la Información
Estadísticas de las Estructuras Sociales
Estadísticas Económicas
Estadísticas Educativas
Estadísticas Vitales y de la Salud
Práctica Profesionalizante III

Tecnicatura Superior en Administración Pública (modalidad a distancia)

Título que otorga
Técnico Superior en Administración Pública

RESOLUCIÓN D.G.E.: N° 697/19
Carga horaria
Total de Horas cátedras: 2.430 hs.
Total de Horas reloj: 1.620 hs.
Modalidad de cursado
A distancia

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Sede institucional
Informes y Contacto: tec_sup_adminpublica_cevi@iesvu.edu.ar – 2622 433687
14.00hs. a 18:20hs

Coordinador disciplinar: Lic. Roberto Paccini- Contacto: roberto_paccini@iesvu.edu.ar

Para más info sobre modalidad de cursado y preguntas frecuentes ingresa AQUÍ

Aporte mensual de Cooperadora
Nuestras carreras bajo modalidad a distancia tiene un aporte mensual de cooperadora, que tiene por objetivo costear la infraestructura tecnológica nuestro Centro de Educación Virtual. Conoce todos los detalles en este LINK

Certificación Intermedia:
Auxiliar Administrativo
Perfil profesional
El Técnico Superior en Administración Pública estará capacitado para desempeñarse en todas las áreas de las administraciones públicas de los ámbitos nacional, jurisdiccional y local. En este sentido estará formado para la utilización, con fundamento, de modelos conceptuales, instrumentos legales y técnicos que apunten a una gestión eficiente y eficaz de los ámbitos gubernamentales en la promoción de procesos de desarrollo local y regional.

Competencias
El Técnico Superior en Administración Pública estará capacitado para:

Gestionar políticas para atender las necesidades de la comunidad a través de modalidades de gestión que promuevan su participación.
Administrar y organizar su área de trabajo, utilizando soportes que permitan desarrollar la evaluación y seguimiento de las acciones del organismo.
Seleccionar, organizar, formar y capacitar los recursos humanos, participando en la definición de los puestos de trabajo y de las estrategias de carrera administrativa y de desarrollo personal.
Diseñar e implementar sistemas de información y comunicación hacia adentro de la organización y hacia afuera de la misma.
Participar en la interpretación de las políticas generales del Estado que se reflejan en el plan de gobierno y en la gestión administrativa del organismo, propendiendo al desarrollo local y regional en el marco del Estado de derecho.
Plan de estudios
PRIMER AÑO

Administración General

Matemática y Estadística
Informática y Tecnología.
Inglés Técnico I
Comunicación, Comprensión y Producción de Textos
Metodología de la Investigación
Microeconomía
Macroeconomía
Problemática Sociocultural y el Contexto.
Práctica Pofesionalizante I
SEGUNDO AÑO

Desarrollo Local Sustentable
Inglés Técnico II
Estado y Sociedad
Administración Pública
Formulación y Evaluación de Proyectos
Introducción al Derecho
Introducción a la Contabilidad
Derecho Constitucional
Contabilidad Pública
Práctica Profesionalizante II
TERCER AÑO

Gestión de Políticas Públicas
Presupuesto y Finanzas Públicas
Derecho Administrativo
Análisis y Desarrollo Organizacional
Ética Profesional
Control en la Gestión Pública
Procedimientos de Compras y Contrataciones
Técnica Legislativa
Gestión de Personal
Comunicación Organizacional
Informática y Tecnología Aplicada
Práctica Profesionalizante III

Tecnicatura Superior en Viticultura y Enología (modalidad a distancia)

Título que otorga
Técnico Superior en Viticultura y Enología

Plan de estudios aprobado para la opción a distancia Comisión Federal de Registro y Evaluación Permanente de las ofertas de Educación a Distancia Res. CFE Nº 32/07 Dictamen Nº 2034/16 – MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES DE LA NACIÓN-
Resolución Nº 7782/22
Carga horaria
Total de Horas reloj: 2.000 hs.

Modalidad de cursado
A Distancia

Duración de la carrera
3 (tres) años.

Sede institucional
IES N°915 VALLE DE UCO. San Martin Norte N° 418, La Consulta, San Carlos, Mendoza.

Informes y Contacto: tec_sup_viticultura_cevi@iesvu.edu.ar– 2622 433687 14.00hs. a 18:20hs

Coordinador disciplinar: Lic. Carlos Padula- Contacto: carlos_padula@iesvu.edu.ar

Para más info sobre modalidad de cursado y preguntas frecuentes ingresa AQUÍ

Prácticas profesionalizantes
Prácticas presenciales, concentradas e intensivas desarrolladas en bodegas, establecimientos vitícolas y fábricas según estacionalidad (ciclo de verano).

Dedicación del estudiante
La carrera estima una dedicación por parte del interesado de 60 horas mensuales.

Aporte mensual de Cooperadora
Nuestras carreras bajo modalidad a distancia tiene un aporte mensual de cooperadora, que tiene por objetivo costear la infraestructura tecnológica nuestro Centro de Educación Virtual. Conoce todos los detalles en este LINK

Plan de estudios
Para acompañar el ingreso, el cursado del Plan de Estudios prevé comenzar con:

CURSO INTRODUCTORIO: "APRENDIZAJE EN ENTORNOS VIRTUALES": El objetivo de este curso es brindar al alumno/a un espacio para el desarrollo las competencias digitales mínimas que le permita desempeñarse exitosamente en su trayecto en la plataforma. El curso tiene un mes de duración y es de carácter obligatorio para los aspirantes.

PRIMER AÑO

Módulo 1 Producción Vitícola I
Módulo 2 Producción Vitícola II
Módulo 3 Planificación de Sistema de Riego Intra-Finca
Módulo 4 Vinificación I
Módulo 5 Vinificación II
Módulo 6 Procesos de Trabajo Integrado en la Gestión Vitivinícola y Enológica
Módulo 7 Análisis de Productos Enológicos I
Módulo 8 Emprendedurismo y Agronegocios
SEGUNDO AÑO

Módulo 9 Gestión de de los Procesos Fermentativos
Módulo 10 Gestión de Maquinarias Agroindustriales
Módulo 11 Análisis de Productos Enológicos II
Módulo 12 Manejo de Cosecha y Postcosecha
Módulo 13 Territorio Desarrollo y Ambiente
Módulo 14 Innovación y Gestión Empresarial
TERCER AÑO

Módulo 15 Análisis de Bebidas
Módulo 16 Gestión del Desarrollo Sostenible
Módulo 17 Gestión de Emprendimientos
Módulo 18 Gestión de la Estabilización de Vinos
Módulo 19 Gestión de la Crianza de Vinos

Módulo 20 Análisis Sensorial de Vinos
Módulo 21 Elaboración de Proyectos Productivos
Perfil profesional e competencias
El Técnico Superior en Viticultura y Enología, es un profesional capacitado para:

Analizar y resolver problemas específicos del área, que van desde la recepción y almacenamiento de la uva, en base a normativas de calidad y objetivos de producción, ejecutando los respectivos informes.
Conocer, implementar, operar y/o controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos de la industria enológica .
Ejecutar e interpretar análisis físicos, químicos, físico-químicos, microbiológicos y sensoriales de la uva y el vino , materiales en proceso y productos terminados de la industria vitivinícola, efluentes y emisiones al medio ambiente, confeccionando los correspondientes informes.
Gestionar y aplicar normas de calidad necesarias para lograr estándares definidos en la producción y comercialización de vinos y sus derivados.
Gestionar y organizar la empresa vitivinícola agroindustrial considerando el contexto socioeconómico y productivo en que está inserta con criterios de equidad, responsabilidad social y sustentabilidad, desarrollando la creatividad y el espíritu innovador tanto en la solución de las problemáticas presentadas como en el desarrollo de nuevos emprendimientos productivos y comerciales.
Participar, promover y valorar procesos tendientes al desarrollo sustentable del territorio y su sistema vitivinícola agroproductivo, formando parte de equipos inter e intradisciplinarios.
Desarrollar emprendimientos productivos orgánicos y/o aptos para el consumo, y gestionar la comercialización de los productos y/o servicios vitivinícolas industriales.
Organizar, controlar y efectuar el uso y mantenimiento predictivo de las instalaciones, maquinarias y equipos de uso vitivinícola enológico y vitícola.
Ejercer la conducción técnica de establecimientos inscriptos ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura y otros organismos de control, para garantizar la inocuidad y calidad del vino y sus derivados.
Ámbito de desempeño
El área ocupacional del Técnico Superior en Viticultura y Enología es la de la producción en el sector agroalimentario, especialmente en la industria vitivinícola.

Los técnicos viticultores enólogos, tienen la capacidad profesional para realizar la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones

técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología.

Lo anterior le posibilita poder determinar sobre la calidad, el destino y el acondicionamiento de los productos agropecuarios, siendo la comercialización de los mismos y la vinculación con el medio socio–productivo en el cual está inserto, funciones principales y permanentes.

Por otra parte posee capacidades vinculadas con la planificación y organización de la empresa vitivinícola o explotación en su conjunto y del uso de las máquinas, equipos e instalaciones.

Asimismo está preparado para encarar estrategias de vinculación del desarrollo de las actividades agroproductivas y de los ámbitos donde se realizan con el entorno local y regional del que forman parte.

Por ello, el técnico superior puede desempeñarse competentemente en diversas funciones propias de su especialidad, articulando con técnicos de nivel medio y profesionales universitarios en diversos ámbitos de desempeño del sector agroalimentario, tal como:

El sector agroindustrial, debido a que en la actualidad cada vez articula más con la explotación agropecuaria ya sea porque se integran (la agroindustria y la explotación) en sociedades o grandes corporaciones o se efectúan convenios directamente con el productor agropecuario para determinar fechas de entrega, calidad y volumen de producción de acuerdo a estándares demandados por la agroindustria.
El sector agrocomercial ya sea porque éstos demandan y ofertan productos de la industria agroalimenticia, requiere de técnicos que dominen los aspectos específicos vinculados con la calidad, el acondicionamiento y el planeamiento estratégico y operacional para la comercialización de los productos.
Empresas de servicios agrarios donde se brinda asesoramiento técnico para la producción que brindan las cooperativas, las asociaciones de productores o las consultoras.
Asociaciones de productores como son las federaciones y cooperativas representan un ámbito de inserción laboral importante, pues en gran parte de ellas se realizan tareas relacionadas con la producción principalmente en tareas de acopio, acondicionamiento y comercialización de productos; y en segunda medida el

asesoramiento a clientes y asociados, y la comercialización de insumos agropecuarios.
Organismos públicos de control y fiscalización de la actividad vitivinícola.
Laboratorios: en la realización e interpretación: de ensayos y análisis de materias primas, insumos, materiales de proceso, productos, emisiones y medio ambiente, así como en la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad y de las adecuadas condiciones de trabajo.

Postítulos y formación continua

Especialización en Gestión de Proyectos de Comunicación Digital

Denominación de la Especialización: Gestión de Proyectos de Comunicación Digital

Duración: 400 hs. reloj

Modalidad de cursado: cursado: 70% virtual asincrónico y 30% virtual sincrónico. Día de habilitación de las clases en el aula virtual: jueves. Actividades asincrónicas en el aula virtual y clases presenciales sincrónicas un jueves por mes (Modalidad Combinada) 2 encuentros presenciales físicos.

Charla inicial e informativa: A definir

Inicio de cursado: 03 de Julio de 2025

Validez académica: Nacional

Destinatarios: El trayecto está dirigido a la formación de profesionales del ámbito del periodismo y la comunicación que deseen profundizar los saberes profesionales en la gestión de proyectos de comunicación digital.

Requerimientos previos: Los aspirantes deberán acreditar título de Técnico Superior o Lic. en Comunicación Social.

Curso arancelado: Consultas a formacion_continua@iesvu.edu.ar

Estructura curricular
Módulo I: Formulación, Evaluación y Gestión de Proyectos de Comunicación Digital- Magter. Mariano Ramírez

Módulo II: Introducción a la Comunicación Digital e Interactiva- Lic. Macarena Álvarez

Módulo III: TICs y narrativas transmedia- Lic. Darío Mugneco. Diplomado en Marketing Digital y Social Media

Módulo IV: Producción de Contenidos Multimediales- Lic. Fiama Soriano

Módulo V: Análisis y Gestión y Redes Sociales- Abogada y Lic. Geraldine De Marchi.
Diplomado en Marketing Digital y Social Media

Módulo VI: Marketing Digital- Lic. Claudia Bermejillo

Coordinación: Lic. Cecilia Vargas // Lic. María Emilia Villagra

Área ocupacional: Organizaciones públicas, privadas y de la sociedad civil vinculadas al ámbito de los medios de comunicación digital. Proyectos auto gestionados.

Perfil Profesional: El Gestor de Proyectos de Comunicación Digital estará capacitado/a para:
● Generar iniciativas auto gestionadas para la producción de planes y proyectos comunicacionales en formato digital.
● Diseñar y desarrollar estrategias de obtención de fondos, financiación y gestión de proyectos.
● Dirigir la comunicación digital en organizaciones públicas, privadas y de la sociedad civil.

● Formar parte de equipos interdisciplinarios para la realización de planes, proyectos y propuestas comunicacionales digitales.
● Generar contenido en formato multimedial para medios digitales.

Postítulo en Salud Mental

Es una formación para profesionales de enfermería que quieran especializarse en la gestión y abordaje de cuidados integrales oportunos, personalizados y progresivos en Salud Mental.

Podrás aprender y desarrollar capacidades y habilidades esenciales para abordar problemáticas de salud mental desde un enfoque integral y humano en las diferentes etapas del curso de vida.

Duración de la Especialización:
122 horas reloj.

Destinatarios
Enfermeros profesionales o que tengan titulación Superior de grado en el área de referencia.

Requerimientos previos
Poseer el título de Enfermero Profesional o titulación superior de grado en relación al área de referencia.

Estructura del Diseño Curricular
Modular

Área ocupacional
El/la especialista en Enfermería en Salud Mental puede desarrollar sus funciones en los diferentes niveles de atención, promoción, prevención, asistencia y rehabilitación. Puede desempeñarse en forma individual, o formando parte de equipos de trabajo interdisciplinarios, tanto en ámbitos públicos como privados, así como desempeñarse en hogares de medio camino, de adultos mayores, centros preventivos de adicciones, escuelas y uniones vecinales, hogares para mujeres víctimas de violencia de género, centro infanto-juveniles y centros integradores comunitarios.

Perfil Profesional
El/la Enfermero/a Especialista en Salud Mental podrá:

Ofrecer herramientas técnico-científicas y clínicas específicas en el abordaje de la salud mental en todos los niveles de abordaje.
Formar un lenguaje común, con el objeto de facilitar la comunicación en el campo interdisciplinar.
Lograr identidad de conocimiento y praxis propia de la enfermería en salud mental.
Valorar el campo de la salud mental como una responsabilidad de la enfermería.
Proporcionar a la enfermería un recurso para implementar el proceso de planes de cuidados de enfermería y la profundización en el conocimiento específico, para preservar y mejorar la salud mental y ayudar a las personas a manejar problemas relacionados con su estado de salud mental.

Sede y modalidad de cursado
U.A. Capital.: Instituto De Paolis, Mitre 602, Ciudad de Mendoza.

CURSOS Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Laboratorista Hídrico

Nombre de la Certificación: Laboratorista hídrico

Cierre de insripciones: 21 de julio de 2025

Tipo de Certificación: Certificación de Formación Profesional Nivel III. Este tipo de certificación, con validez nacional y provincial, apunta a brindar una formación en conocimientos teórico-científico-tecnológicos propios del campo profesional y el dominio de saberes operativos técnicos que le permitirán desempeñarse de modo competente en un rango amplio de actividades de acuerdo al área ocupacional. Está centrada en las particularidades del sector socio productivo y, por su articulación vertical, los módulos de esta certificación pueden ser reconocidos en la Carrera Tecnicatura Superior en Gestión Integral del Recurso Hídrico; como también de otros trayectos de actualización.

Carga horaria total: 500 horas reloj

Duración : 2 cuatrimestres

Cursado : 2º semestre de 2025 y 1º semestre de 2026

Modalidad: A distancia con Prácticas Profesionalizantes presenciales y concentradas. Clases asincrónicas.

Destinatarios : Personas mayores de 18 años con EDUCACIÓN SECUNDARIA COMPLETA, preferentemente con experiencia en el sector.

Perfil Profesional/Incumbencias

El Laboratorista hídrico está especialmente capacitado para desempeñar un trabajo operativo in-situ y/o en laboratorio, tomando muestras y efectuando ensayos para la determinación de parámetros físicos, químicos y biológicos de acuerdo a las indicaciones de profesionales encargados y responsabilizándose de los valores informados en cada ensayo.

Pudiendo desempeñar las siguientes funciones:

Organizar y llevar a cabo la toma de muestras según las necesidades de representatividad, empleando las técnicas apropiadas y atendiendo a las normas de calidad y de higiene y seguridad.
Planificar y ejecutar los ensayos para las determinaciones de los parámetros requeridos, seleccionando los procedimientos apropiados de acuerdo a los objetivos y los estándares de calidad.
Interpretar, registrar y comunicar formalmente los resultados, en atención al ambiente de procedencia de la muestra, a los objetivos del análisis y a las indicaciones técnicas específicas.
Organizar y gestionar los recursos para el trabajo en el laboratorio de análisis hídrico, de acuerdo a la planificación de actividades y a las indicaciones técnicas,integrándose a equipos de trabajo con actitud colaborativa y responsabilidad ética.
Área ocupacional

El Laboratorista Hídrico desarrolla su actividad en el ámbito del control y análisis de la calidad del agua, realizando tareas operativas tanto en campo como en laboratorio.

Estructura Curricular

El trayecto formativo se desarrolla a través de MÓDULOS en los cuales se complementan saberes generales, científico-tecnológicos y técnicos en torno a prácticas profesionalizantes para el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional.

Administrador de finca vitivinícola

Nombre de la Certificación: Administrador de finca vitivinícola

Certificación arancelada

Tipo de Certificación: Certificación de Formación Profesional Nivel III. Este tipo de certificación, con validez nacional y provincial, apunta a brindar una formación en conocimientos teórico-científico-tecnológicos propios del campo profesional y el dominio de saberes operativos técnicos que le permitirán desempeñarse de modo competente en un rango amplio de actividades de acuerdo al área ocupacional. Está centrada en las particularidades del sector socio productivo y, por su articulación vertical, los módulos de esta certificación pueden ser reconocidos en la Carrera Tecnicatura Superior en Enología y Vitivinicultura; como también de otros trayectos de actualización.

Carga horaria total: 500 horas reloj

Duración :2 cuatrimestres

Cursado :A distancia con Prácticas Profesionalizantes presenciales y concentradas.

Destinatarios : Personas mayores de 18 años con EDUCACIÓN SECUNDARIA COMPLETA, preferentemente con experiencia en el sector y con deseos de profesionalizarse en la Administración de Fincas Vitivinícolas.

Perfil Profesional/Incumbencias

Un "Administrador de fincas vitivinícolas" es un Profesional capacitado para "Supervisar y gestionar las actividades relacionadas con la plantación, cultivo y cosecha de plantas de vid para la posterior producción de vino, administrando y organizando los recursos de acuerdo a los marcos legales y los estándares de calidad vigentes y atendiendo a los objetivos de producción e indicaciones de los Profesionales a cargo". Estará capacitado para:

Organizar, coordinar y supervisar las tareas de la finca vitivinícola, de acuerdo a los objetivos de producción, garantizando la eficiencia operativa en lo que respecta a plazos y atendiendo a los marcos normativos vigentes, a las indicaciones de los profesionales a cargo y comunicando oportunamente cualquier conflicto o anomalía.
Planificar, programar y controlar la realización de actividades vinculadas a la plantación y cultivo de la vid, disponiendo los recursos necesarios, en función de los objetivos y plazos de producción establecidos; atendiendo a las normas de calidad, seguridad y cuidado del ambiente y desarrollando un registro, seguimiento y comunicación periódica.
Aplicar y controlar el cumplimiento de normas de calidad en las diversas fases del proceso para lograr estándares definidos, garantizando la seguridad e integridad de los trabajadores y la sustentabilidad en la producción, atendiendo a indicaciones y evaluando y registrando constantemente los procedimientos a su cargo.
Planificar, programar y controlar la realización de actividades vinculadas a la recolección y conservación de la uva, disponiendo los recursos necesarios, en función de los objetivos y plazos de producción establecidos; atendiendo a las normas de calidad, seguridad y cuidado del ambiente y desarrollando un registro, seguimiento y comunicación periódica.
Planificar, organizar y coordinar los recursos materiales y financieros de la finca, llevando el registro y la contabilidad de las operaciones de acuerdo a las características y destinos de la producción, identificando necesidades y desarrollando estrategias para la optimización de los recursos.
Coordinar y diagramar la organización del Recurso Humano a cargo de acuerdo a las actividades a realizar y los plazos establecidos; controlando las actividades del personal e integrándose a un equipo de trabajo interdisciplinar; respetando los marcos legales vigentes, asegurando la comunicación efectiva y contribuyendo a la creación de un clima de trabajo propicio.
Área ocupacional

El Administrador de Finca Vitivinícola desarrolla su actividad en establecimientos agrícolas especializados en la producción de uva.

Estructura Curricular

El trayecto formativo se desarrolla a través de MÓDULOS en los cuales se complementan saberes generales, científico-tecnológicos y técnicos en torno a prácticas profesionalizantes para el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional.

Analista Sensorial de Vinos

Nombre de la Certificación: Analista sensorial de vinos

Tipo de Certificación Certificación de Formación Profesional Nivel III. Este tipo de certificación, con validez nacional y provincial, apunta a brindar una formación en conocimientos teórico-científico-tecnológicos propios del campo profesional y el dominio de saberes operativos técnicos que le permitirán desempeñarse de modo competente en un rango amplio de actividades de acuerdo al área ocupacional. Está centrada en las particularidades del sector socio productivo y, por su articulación vertical, los módulos de esta certificación pueden ser reconocidos en la Carrera Tecnicatura Superior en Enología y Vitivinicultura; como también de otros trayectos de actualización.

Carga horaria total:533 horas reloj

Duración :1 año

Cusado: 2º semestre de 2025 y 1º semestre de 2026

Modalidad: A distancia con Prácticas Profesionalizantes presenciales y concentradas. Clases asincrónicas.

Destinatarios : Personas mayores de 18 años con EDUCACIÓN SECUNDARIA COMPLETA, preferentemente con experiencia en el sector y con deseos de profesionalizarse en el Análisis sensorial de vinos.

Perfil Profesional/Incumbencias

El Analista sensorial de vinos estará capacitado para:

Participar en equipos inter e intradisciplinarios en laboratorios de análisis sensorial de vinos, efectuando pruebas discriminatorias o descriptivas de vinos y productos vitivinícolas de acuerdo a las indicaciones del equipo enológico y utilizando los procedimientos y parámetros establecidos. Contribuyendo a la caracterización de los vinos a partir de la identificación e informe de matices y propiedades organolépticas así como de anomalías o defectos en función de la finalidad de la muestra. Pudiendo desempeñar las siguientes funciones:

Interpretar información contenida en documentación técnica y administrativa respecto a las actividades a realizar en el laboratorio de análisis sensorial de vinos, atendiendo a las indicaciones del enólogo a cargo y a las normas legales vigentes.
Organizar y preparar las muestras para el análisis sensorial respetando las normas de calidad en el procedimiento y las medidas de higiene y seguridad establecidas;
Aplicar procedimientos y técnicas de análisis sensorial de vinos y productos vitivinícolas, de acuerdo a las indicaciones del equipo enológico y determinando la calidad de los mismos de acuerdo a parámetros establecidos.
Elaborar registros e informes sobre el estado sensorial de vinos y productos vitivinícolas en las diversas fases de la producción para la posterior toma de decisiones.
Identificar e informar indicadores de defectos o anomalías en los vinos o productos vitivinícolas que se encuentren en la bodega.
Área ocupacional

El Analista sensorial de vinos puede desempeñarse en relación de dependencia en:

Empresas vitivinícolas que cuenten con laboratorio de análisis sensorial de vinos.
Laboratorios de análisis sensorial de vinos en organizaciones de certificación, control, formación o investigaciones enológicas públicas y/o privadas.
Laboratorios privados dedicados a realizar análisis sensorial de vinos para terceros.
Estructura Curricular

El trayecto formativo se desarrolla a través de MÓDULOS en los cuales se complementan saberes generales, científico-tecnológicos y técnicos en torno a

prácticas profesionalizantes para el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional.

Módulos:

1-Análisis de productos enológicos I
2-Gestión de estabilización de vinos
3- Gestión de la crianza de vinos
4-Análisis Sensorial de vinos
5-Gestión de RRHH en el sector vitivinícola

Asistente en Laboratorio Vitivinícola

Nombre de la Certificación: Asistente de laboratorio vitivinícola

Cierre de inscripciones: 27 de junio de 2025

Tipo de Certificación: *Certificación de Formación Profesional Nivel III*. Este tipo de certificación, con validez nacional y provincial, apunta a brindar una formación en conocimientos teórico-científico-tecnológicos propios del campo profesional y el dominio de saberes operativos técnicos que le permitirán desempeñarse de modo competente en un rango amplio de actividades de acuerdo al área ocupacional. Está centrada en las particularidades del sector socio productivo y, por su articulación vertical, los módulos de esta certificación pueden ser reconocidos en la Carrera Tecnicatura Superior en Enología y Vitivinicultura; como también de otros trayectos de actualización.

Carga horaria total: 566 horas reloj

Duración: 2 cuatrimestres

Cursado: 2º semestre de 2025 y 1º semestre de 2026

Modalidad: A distancia con Prácticas Profesionalizantes presenciales y concentradas. Clases asincrónicas,

Destinatarios: Personas mayores de 18 años con EDUCACIÓN SECUNDARIA COMPLETA, preferentemente con experiencia en el sector y con deseos de profesionalizarse como Asistente de laboratorio vitivinícola.

Perfil Profesional/Incumbencias: Asistente de laboratorio vitivinícola estará capacitado para:

Participar en equipos inter e intradisciplinarios en un laboratorio enológico, organizando y gestionando el mismo en cuanto a disponibilidad de equipamiento e insumos y asistiendo el trabajo de Enólogos. Efectúa estudios de laboratorio de materiales en proceso y productos terminados de la industria vitivinícola y de muestras de efluentes y emisiones al medio ambiente relacionado a la producción de bebidas, produciendo e interpretando análisis – físicos, químicos, fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de la uva y el vino y confecciona los correspondientes informes de acuerdo a las especificaciones técnicas y a los estándares de calidad vigentes. Este profesional podrá desempeñar competentemente las siguientes funciones:

- Interpretar información contenida en documentación técnica y administrativa respecto a las actividades a realizar en el laboratorio enológico, atendiendo a las indicaciones del enólogo a cargo y a las normas legales vigentes.
- Organizar la toma y preparación de muestras para el análisis respetando las normas de calidad en el procedimiento y las medidas de higiene y seguridad establecidas.
- Aplicar técnicas de extracción de muestras representativas y al azar, seleccionando los instrumentos, insumos adecuados, acondicionando e identificando las mismas y registrando las acciones de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Aplicar técnicas de análisis físicos, químicos, físico-químicos, microbiológicas y sensoriales de las muestras de acuerdo a las indicaciones del enólogo y respetando las normas de calidad en el procedimiento.
- Elaborar registros e informes para la posterior toma de decisiones.
- Analizar y caracterizar las emisiones y efluentes líquidos en función de sus variables constitutivas, de acuerdo a protocolos vigentes y normas de calidad y seguridad.
- Organizar el laboratorio enológico de acuerdo a la planificación de actividades y a las indicaciones del enólogo a cargo, asegurando la disponibilidad de insumos y herramientas así como controlando el correcto funcionamiento de máquinas; informando necesidades y/o fallas detectadas y respetando las normas vigentes y los parámetros de seguridad y calidad.

Área ocupacional: El asistente de laboratorio vitivinícola puede desempeñarse en relación de dependencia en:

- Empresas vitivinícolas que cuenten con laboratorio enológico para cualquiera de sus fases productivas.
- Laboratorios en organizaciones de certificación, control, formación o investigación enológica públicas y/o privadas.
- Laboratorios privados dedicados a realizar análisis enológicos para terceros.

Estructura Curricular

El trayecto formativo se desarrolla a través de MÓDULOS en los cuales se complementan saberes generales, científico-tecnológicos y técnicos en torno a prácticas profesionalizantes para el desarrollo de capacidades complejas relacionadas con el ejercicio profesional.