

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA E INDUSTRIAS DE LOS ALIMENTOS

Si te apasiona el mundo del vino y los alimentos, ¡vení a estudiar con nosotros!
Te esperamos en el Instituto de Educación Superior 9-009 Tupungato

¡Sumate!



Objetivos de la carrera

- Brindar una formación completa y de calidad.
- Promover la vinculación con el medio.
- Bridar oportunidades de desarrollo para los jóvenes de nuestra región.
- Contribuir al desarrollo productivo y económico de nuestra región.

Plan de estudios: Res. N° 432-DGE-19.

TÍTULO QUE OTORGA: *Técnico Superior en Enología e Industrias de los Alimentos*

FAMILIA PROFESIONAL: *Agropecuaria*

CARGA HORARIA: *3165 hs. cátedra – 2110 hs. reloj*

MODALIDAD: *Presencial*

FORMATO DE LA CARRERA: *Modular*

DURACIÓN: *3 Años*

CONDICIONES DE INGRESO: Haber aprobado el Nivel Secundario o bien, ser mayor de 25 años según lo establecido en el Art. 7º de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y cumplimentar lo establecido en la normativa provincial vigente.

Componentes curriculares

Primer año
Producción Vitícola
Producción Frutícola
Producción Apícola
Vinificación
Industrialización de Frutas y Hortalizas
Industrialización Oleícola
Industria Cárnica
Industria Láctea
Industria Apícola
Emprendedorismo y Agronegocios
Segundo año
Gestión de los 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

Oportunidades profesionales

El Técnico Superior en Enología e Industria de los Alimentos podrá desempeñarse en empresas de distinto tamaño, productoras de commodities o productos diferenciados, con alta tecnología, intermedia o elemental. Su ámbito laboral se ubica en empresas industriales, en empresas contratistas o de servicios en el área de las industrias de los alimentos, oficinas técnicas, empresas de higiene y seguridad alimentaria, microemprendimientos y/o de servicios, organismos gubernamentales y no gubernamentales, instituciones de investigación y desarrollo públicas o privadas, en laboratorios y plantas de Universidades, en laboratorios de análisis especializados, en instituciones públicas en las áreas de control bromatológico de alimentos, y en emprendimientos generados por el técnico o integrando pequeños equipos de profesionales. Su formación le permitirá una gran movilidad interna entre distintos sectores de las propias organizaciones, así como externa entre distintos tipos de organizaciones. Estas características de la formación profesional le permitirán, en el mundo del trabajo, estar preparado para trabajar interdisciplinariamente e integrando equipos, lo que otorgará una continuidad a su formación a lo largo de toda su vida profesional.

¿Qué Podrás Hacer?

- ✓ Realizar prácticas en el Instituto y en Empresas.
- ✓ Obtener una excelente formación como Técnico.
- ✓ Sumar nuevas experiencias y desafíos.
- ✓ Gran futuro laboral.
- ✓ Podrás continuar capacitándote en el futuro con estudios como Licenciaturas y Especializaciones.

Lugar de cursado y Horarios

El cursado de la Tecnicatura es en nuestra sede de Tupungato, cita en Secundino Gómez y Dr. Mathons

El horario de cursado es de lunes a viernes de 19 a 23 h

Contacto:

- vía móvil a 2622 404556
- vía correo electrónico a consultasies9009@gmail.com

IG: @9009tupungato