

Nombre de la carrera: TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA E INDUSTRIAS FRUTIHORTÍCOLAS

Título que otorga: TECNICO SUPERIOR EN ENOLOGÍA E INDUSTRIAS FRUTIHORTÍCOLAS

N° de Resolución: 6286-DGE-25

Duración de la carrera: 3 AÑOS

Perfil del egresado:

El Técnico en Enología e Industrias Frutihortícolas adquirirá las siguientes competencias:

- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área que van desde la adecuada selección - almacenamiento de materia prima, insumos y productos terminados hasta el consumidor final.
- Implementar, operar y/o controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes en la industria enológica, frutihortícola y oleícola.
- Planificar, organizar y dirigir las actividades de laboratorio, de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normativas legales, normas de higiene, seguridad y ambiente en el procesamiento de los productos enológicos, frutihortícolas y oleícolas.
- Realizar e interpretar los análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos enológicos, frutihortícolas y oleícolas, efluentes y emisiones al medio ambiente.
- Aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de productos enológicos, frutihortícolas y oleícolas.
- Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.

Plan de estudios

1° año

Química General e Inorgánica
Matemática
Física
Higiene y Seguridad
Microbiología General
Alfabetización académica
Química Orgánica
Producciones Primarias
Introducción a la Vinificación e Industrializaciones
Análisis Sensorial I
Práctica Profesional I

2° año

Química Analítica e Instrumental
Gestión de Calidad
Estadística
Bromatología y Toxicología
Operaciones Unitarias
Química Biológica
Emprendedorismo y Agronegocios
Tecnología y Análisis de Productos Oleícolas
Microbiología Aplicada
Análisis Sensorial II
Vinificaciones I
Práctica Profesional II

3° año

Tecnología y análisis de productos frutihortícolas
Legislación Vitivinícola y Alimentaria
Ética Profesional
Inglés Técnico
Análisis de bebidas vínicas y no vínicas



Vinificaciones Especiales

Vinificaciones II

Gestión de Emprendimientos

Desarrollo Sostenible

Análisis Sensorial III

Práctica Profesional III