

PLAN DE ESTUDIOS

TECNICATURA SUPERIOR EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS

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.
Energías Renovables y su Impacto.