



Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas



Duración: 3 años | Total: 2970 h. cátedra (1980h. reloj)



1° AÑO (900 hs.)

1° Cuatrimestre: Química Gral. e inorg. (45), Matemática (60), Higiene y Seg. (45), Alfabetización acad. (60), Prod. primarias (60), Intr. a Vinificación e Industr. (60), Práctica I (90).

2° Cuatrimestre: Química Gral. e inorg. (45), Física (60), Microbiología Gral (60), Química Org. (60), Prod. primarias (60), Intr. a Vinificación e Industr. (60), Análisis sens. I (45), Práctica I (90).



2° AÑO (1035 hs.)

1° Cuatrimestre: Química Analítica e Instrumental (75), Estadística (45), Operaciones unit. (45), Quím. Biológica (60), Tec. y análisis de prod. oleícolas (45), Microb. aplicada (45), Análisis sens. II (45), Vinificaciones I (60), Práctica II (105).

2° Cuatrimestre: Gestión de Calidad (45), Bromatología y toxic. (60), Operaciones unit. (45), Emprendedorismo y Agronegocios (60), Tec. y análisis de prod. oleícolas (45), Microb. aplicada (45), Análisis sens. II (45), Vinificaciones I (60), Práctica II (105).





Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas



Duración: 3 años | Total: 2970 h. cátedra (1980h. reloj)



3° AÑO (1035 hs.)

1° Cuatrimestre: Tecnología y análisis de productos frutihortícolas (60), Legislación vitivinícola y alimentaria (45), Inglés técnico (60), Análisis de bebidas vínicas y no vínicas (75), Vinificaciones II (60), Gestión de emprendimientos (60), Análisis sensorial III (45), Práctica III (120).

2° Cuatrimestre: Tecnología y análisis de productos frutihortícolas (60), Ética profesional (45), Inglés técnico (60), Vinificaciones Especiales (75), Vinificaciones II (60), Desarrollo sostenible (45) Análisis sensorial III (45), Práctica III (120).

✓ **Áreas laborales:** Bodegas e industrias vitivinícolas, industrias frutihortícolas y oleícolas, laboratorios de análisis y control de calidad, organismos de fiscalización y control alimentario, consultorías técnicas y asesoramiento productivo, empresas de agricultura de precisión y automatización, emprendimientos agroindustriales y proyectos de sostenibilidad.





Tecnicatura Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas

Perfil de Egreso | RES 06286/2025



Técnico/a Superior en Enología e Industrias Frutihortícolas.



Competencias ampliadas:

- Gestionar y controlar procesos enológicos, frutihortícolas y oleícolas.
- Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
- Supervisar laboratorios, producción y sistemas de calidad.
- Aplicar normas de higiene, inocuidad, trazabilidad y gestión ambiental.
- Utilizar automatización, IoT, drones e inteligencia artificial para optimizar procesos.
- Analizar datos productivos con herramientas digitales y estadísticas.
- Ejercer asesoramiento y conducción técnica según la normativa vigente.
- Desarrollar emprendimientos agroindustriales sostenibles y gestionar residuos y efluentes.

