

Tecnicatura Universitaria en Enología y Bebidas Fermentadas y Destiladas			
RCSDEyVE 027/2024			
	Materia	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Total
1er año	Primer cuatrimestre		
	Introducción a la vitivinicultura e industria de las bebidas fermentadas y destiladas	6	96
	Química General e Inorgánica	4	64
	Biología y Microbiología General	4	64
	Análisis Sensorial I	4	64
	Segundo cuatrimestre		
	Química orgánica y biológica aplicada a la producción de bebidas	4	64
	Química Analítica aplicada a la producción de bebidas	4	64
	Elementos de Matemática, Física y Estadística Aplicada	4	64
	Análisis Sensorial II	4	64
	Sub total		544
2do año	Primer cuatrimestre		
	Análisis fisicoquímico de bebidas fermentadas y destiladas	4	64
	Viticultura I	4	64
	Producción de sidra, cerveza y otras bebidas fermentadas y/o destiladas	4	64
	Administración, Formulación y evaluación de Proyectos	4	64
	Elaboraciones a Pequeña Escala	4	64
	Segundo cuatrimestre		
	Control de Calidad, Seguridad, Higiene y Medioambiente	4	64
	Enología I	4	64
	Legislación general para Bebidas Fermentadas y Destiladas	4	64
	Viticultura II	4	64
	Sub total		576
3er año	Primer cuatrimestre		
	Fundamentos de Publicidad y Marketing	4	64
	Enología II	4	64
	Gestión de procesos productivos	4	64
	Práctica Laboral	6	96
	Sub total		288

Título que otorga:	Carga Horaria Total
Tecnico/a Universitario/a en Enología y bebidas Fermentadas y Destiladas	1408

Certificado en Fundamentos Básicos para la Producción de Bebidas Fermentadas y Destiladas.
 El/la estudiante que apruebe las asignaturas de primer año de la carrera y la asignatura "Elaboraciones a Pequeña Escala" recibirá una certificación académica denominada "Certificado en Fundamentos Básicos para la Producción de Bebidas Fermentadas y Destiladas", el cual no otorga competencias profesionales.