

TÉCNICO SUPERIOR EN VITICULTURA

PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior egresado del programa de Viticultura será capaz de organizar, dirigir y controlar las labores de manejo de viñedos y cosecha, así como supervisar la mantención de maquinarias, equipos y estructuras de la viña. Estará habilitado tanto para organizar, dirigir y controlar las labores y operaciones de poda, manejo de follaje, riego, fertilización, cosecha y control de plagas y enfermedades en viñedos, así como para organizar, dirigir y controlar la operación y mantención de la maquinaria asociada al proceso técnico – productivo.

**El perfil completo encuéntralo en: www.admision.otalca.cl.*

CAMPO LABORAL

El Técnico Superior en Viticultura de la Universidad de Talca, está formado para desempeñarse en empresas vitivinícolas, responsable de la producción de uvas para vinificación, de la propagación de material vegetal, la mantención de estructuras del viñedo entre otros.

ARANCEL

Arancel Anual 2017: \$1.260.200.

ÁREA: FORMACIÓN FUNDAMENTAL



Aplicar herramientas de ofimática en el manejo de planillas de cálculo, documentos y presentaciones e incorporar las tecnologías de la información para optimizar la transferencia y organización de información laboral y productiva.



Aplicar herramientas de Excel para el manejo de planillas de cálculo, documentos y presentaciones que optimicen la organización y transferencia y de información laboral y productiva.



Comprensión de los fenómenos bio-químicos involucrados en los procesos productivos de viña y bodega.



Expresar eficaz y correctamente sus ideas y opiniones, en situaciones formales e informales, en lenguaje oral y escrito de manera de provocar una comunicación.

ÁREA: ORGANIZACIÓN Y CONTROL VINÍCOLA



Gestión y administración de recursos humanos, materiales y técnicos en los procesos productivos a partir de la aplicación de nociones de contabilidad y administración.



Asegurar el funcionamiento de los sistemas de control de calidad de procesos y productos.



Maneja y aplica procedimientos de higiene y seguridad en las labores de bodega y viñedo, conforme a normativa y protocolos del sector.

TÉCNICO SUPERIOR EN VITICULTURA

Año1			Año2		
NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación en la Organización I	Formación en la Organización II	Formación en la Organización III	Formación en la Organización IV	Módulo Integrador Vitivinícola
Metodos Cuantitativos	Poda de Vides	Viticultura de Precisión	Normativa y Control de Calidad	Vitivinícola Sustentable	Gestión de Procesos Productivos
Química de Procesos Agroindustriales		Manejo de Canopia de Vides	Manejo de Desechos	Seguridad y Salud Ocupacional	Gestión de las Personas
Cosecha de Vides	Manejo de Suelo y Fertilización	Manejo Hídrico de Viñedos		Maquinaria Vitivinícola	Propagación y Establecimiento de Viñedos
Aplicaciones de TICs para la Organización de Datos	Aplicaciones de TICs para la Gestión de Datos	Aplicaciones de Software para la Gestión I	Aplicaciones de Software para la Gestión II	Laboratorio Vitivinícola	Control de Plagas y Enfermedades
Comunicación Oral y Escrita I	Comunicación Oral y Escrita II		Trabajo en Equipo y Habilidades Sociales	Autogestión del Aprendizaje	Responsabilidad Social y las Organizaciones
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	

Práctica Profesional II