

## Año01

TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación de la Organización I	Formación de la Organización II
Metodos Cuantitativos	Maquinaria Enológica	Análisis Sensorial
Química de Procesos Agroindustriales		Tratamiento de Vinos
Vinificación de Vinos Blancos y Tintos	Crianza de Vinos	Envasado y embotellado de vinos
Aplicaciones de TICs para la Organización de Datos	Aplicaciones de TICs para la Gestión de Datos	Aplicaciones de Software para la Gestión I
Comunicación Oral y Escrita I	Comunicación Oral y Escrita II	
Inglés I	Inglés II	Inglés III

## Año02

TRIMESTRE 4	TRIMESTRE 5	TRIMESTRE 6
Formación de la Organización III	Formación de la Organización IV	Módulo Integrador
Normativa y Control de Calidad	Producción Vitivinícola Sustentable	Gestión de Procesos Productivos
Cata Enológica	Seguridad y Salud Ocupacional	Gestión de las Personas
	Manejo de Desechos	Producción de Vinos Especiales
Aplicaciones de Software para la Gestión II	Laboratorio Vitivinícola I	Laboratorio Vitivinícola II
Trabajo en Equipo y Habilidades Sociales	Autogestión del Aprendizaje	Responsabilidad Social y Las Organizaciones
Inglés IV	Inglés V	

## Año03

TRIMESTRE 7
Práctica Profesional



LOS MÓDULOS CONTEMPLAN LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN RESPECTIVA.  
MALLA SUJETA A MODIFICACIONES.