

PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior egresado del programa de Viticultura, es capaz de ejecutar el programa de producción de uvas para vinificación, así como los programas de propagación y establecimiento de viñedos, dando soporte en áreas de servicios de la cadena de valor vitivinícola, generando información sistematizada para apoyar la toma de decisiones, mediante la utilización de TICs y herramientas tecnológicas, aplicando criterios de eficiencia, sustentabilidad, conservación del medio ambiente, respeto por la normativa vigente y control de calidad de los procesos enológicos en su área de desempeño.

*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.

FORMACIÓN FUNDAMENTAL



Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional.



Integrar equipos de trabajo y ejercer liderazgo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.



Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.



Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A 1 del Marco Común Europeo de Referencia para Lenguas, en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas y profesionales, teniendo una base sólida para el desarrollo de competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida.



Generar información sistematizada de procesos de poda, manejo de follaje, riego, fertilización, cosecha, control de plagas, manejo de inventarios de insumos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.



Ejecutar el programa de producción del viñedo, de propagación y establecimiento de viñedos, interpretando los requerimientos proyectados y usando eficientemente las maquinarias y equipos, para lograr las metas productivas establecidas por la organización.



Controlar la aplicación de normativa y legislación vigente durante los procesos de producción vitícola, relacionando las características de la materia prima con los objetivos productivos, para asegurar la calidad del producto final.



Controlar la aplicación de norma de sustentabilidad Vitivinícola durante los procesos de producción vitícola, contrastando los objetivos de la producción con los requerimientos de conservación del medio ambiente, para asegurar el cumplimiento de criterios económicos y ambientales.

ARANCEL

\$1.489.000

Año01

TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación de la Organización I	Formación de la Organización II
Metódos Cuantitativos	Poda de Vides	Viticultura de Precisión
Química de Procesos Agroindustriales		Manejo de Canopia de Vides
Cosecha de Vides	Manejo de Suelo y Fertilización	Manejo Hídrico 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
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
Manejo de Desechos	Seguridad y Salud Ocupacional	Gestión de las Personas
	Maquinaria Vitícola	Propagación y Establecimiento de Viñedos
Aplicaciones de Software para La Gestión II	Laboratorio Vitivinícola I	Control de Plagas y Enfermedades
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.