

# Plan de estudios

## Técnico Superior en Vinificación y Enología

Año01			Año02			Año03
TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3	TRIMESTRE 4	TRIMESTRE 5	TRIMESTRE 6	TRIMESTRE 7
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación de la Organización I	Formación de la Organización II	Formación de la Organización III	Formación de la Organización IV	Módulo Integrador	Práctica Profesional
Metodos Cuantitativos	Maquinaria Enológica	Análisis Sensorial	Normativa y Control de Calidad	Producción Vitivinícola Sustentable	Gestión de Procesos Productivos	
Química de Procesos Agroindustriales	Crianza de Vinos	Tratamiento de Vinos	Cata Enológica	Seguridad y Salud Ocupacional	Gestión de las Personas	
Vinificación de Vinos Blancos y Tintos	Aplicaciones de TICs para la Gestión de Datos	Envasado y embotellado de vinos	Aplicaciones de Software para la Gestión II	Manejo de Desechos	Producción de Vinos Especiales	
Aplicaciones de TICs para la Organización de Datos	Comunicación Oral y Escrita II	Aplicaciones de Software para la Gestión I	Trabajo en Equipo y Habilidades Sociales	Laboratorio Vitivinícola I	Laboratorio Vitivinícola II	
Comunicación Oral y Escrita I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Autogestión del Aprendizaje	Responsabilidad Social y las Organizaciones	
Inglés I				Inglés V		



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