

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER AÑO			
	1° semestre	2° semestre	Correlativas
1	Matemática I		
2		Física I	
3	Química General e Inorgánica	Química General e Inorgánica	
4	Química Orgánica I	Química Orgánica I	*P
5		Matemática II	1
6	Elementos de Filosofía	Elementos de Filosofía	
7	Biología	*P	
		Seminario de cata	Extracurricular

SEGUNDO AÑO			
	1° semestre	2° semestre	Correlativas
8	Química Orgánica II	Química Orgánica II	3 - 4
9	Fisicoquímica y Termodinámica	Fisicoquímica y Termodinámica	1 - 2 - 4
10	Física II		1 - 2
11	Química Analítica I	Química Analítica I	3 - 4
12	Teología Fundamental	Teología Fundamental	6
13		Fenómenos de Transporte	5 - 9
14	Microbiología General	Microbiología General	4 - 7
15		Química Biológica	7 - 8
16	Dibujo Técnico	*P	
17	Inglés	Inglés	Se admite certificado de Instituto oficial y coloquio
18		Nutrición Humana	*P
		Seminario de cata	4 Extracurricular

TERCER AÑO			
	1° semestre	2° semestre	Correlativas
19	Operaciones Básicas I		5 - 9 - 10 - 13
20	Bioquímica de los Alimentos	Bioquímica de los Alimentos	8 - 9 - 14 - 15
21	Materias primas y Profitología	Materias primas y Profitología	7
22	Microbiología de Alimentos y Bebidas	Microbiología de Alimentos y Bebidas	14 - 15
23	Química Analítica II	*P	11
24	Fundamentos de Análisis Sensorial	*P	
25	Teología Dogmática	Teología Dogmática	12
26	Bromatología	Bromatología	8 - 23
27		Operaciones Básicas II	19
28		Introducción a la Enología	8 - 11 - 14 - 15
29	Análisis Estadístico	Análisis Estadístico	*P 5

TÍTULO INTERMEDIO: BROMATÓLOGO

***P** Materias promocionales.

Para la Licenciatura en Enología

CUARTO AÑO			
	1º semestre	2º semestre	Correlativas
30		Gestión de Calidad *P	33
31	Saneamiento y Toxicología de Bebidas		22
32	Doctrina Social de la Iglesia	Doctrina Social de la Iglesia	25
33	Organización Empresaria		
34	Biotecnología de Bebidas		22
35		Tecnología de Derivados	20 - 21 - 22 - 27
36		Análisis Sensorial de Bebidas *P	24
37	Tecnología Enológica I		20 - 21 - 22 - 27
38		Tecnología Enológica II	37
39		Derecho y Legislación Vitivinícola	26
40	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis *P	
41	Viticultura	Viticultura *P	

TRABAJO FINAL

TÍTULO: LICENCIADO EN ENOLOGÍA

Para la Licenciatura en Enología e Industria Frutihortícola

CUARTO AÑO			
	1° semestre	2° semestre	Correlativas
30		Gestión de calidad *P	33
31	Saneamiento y Toxicología de bebidas		22
32	Doctrina social de la Iglesia	Doctrina social de la Iglesia	25
33	Organización empresaria		
34	Biotecnología de alimentos y bebidas		22
35		Tecnología de derivados	20 - 21 - 22 - 27
36		Análisis sensorial de alimentos y bebidas *P	24
37	Tecnología Enológica I		20 - 21 - 22 - 27
38		Tecnología Enológica II	37
39		Derecho y legislación vitivinícola	26
40	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis *P	
41	Viticultura	Viticultura *P	
42	Tecnología de Jugos		20 - 21 - 22 - 27
43		Tecnología de productos Deshidratados	20 - 21 - 22 - 27
44	Tecnología de productos frutihortícolas	Tecnología de productos frutihortícolas	20 - 21 - 22 - 27
45	Tecnología de grasas y aceites		20 - 21 - 22 - 27

TRABAJO FINAL

TÍTULO: LICENCIADO EN ENOLOGÍA E INDUSTRIA FRUTIHORTÍCOLA

Para la Licenciatura en Tecnología de Alimentos

CUARTO AÑO			
	1º semestre	2º semestre	Correlativas
30	Tecnología de Jugos		20 - 21 - 22 - 27
31		Tecnología de Productos Deshidratados	20 - 21 - 22 - 27
32	Tecnología de Productos Frutihortícolas	Tecnología de Productos Frutihortícolas	20 - 21 - 22 - 27
33	Tecnología de Grasas y Aceites		20 - 21 - 22 - 27
34		Tecnología de Cereales y Panificación	20 - 27 - 38
35	Tecnología de Azúcares y Derivados		20 - 27
36	Tecnología de Carnes		20 - 22 - 27
37		Tecnología de Lácteos	20 - 22 - 27 - 38
38	Biotecnología de Alimentos y Bebidas		22
39		Gestión de Calidad *P	42
40		Saneamiento y toxicología de Alimentos y Bebidas	22
41	Doctrina Social de la Iglesia	Doctrina Social de la Iglesia	25
42	Organización Empresaria		
43	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis	Formulación y Evaluación de Proyectos y Tesis *P	
44		Análisis Sensorial de alimentos *P	24
45	Derecho y legislación alimentaria		

TRABAJO FINAL

TÍTULO: LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS CARRERA DE SOMMELIER

PRIMER AÑO		
	PRIMER CUATRIMESTRE	Correlativas
1	Sommellerie I	
2	Geografía Vitivinícola I	
3	Viticultura	
4	Enología I	
5	Servicio I	

PRIMER AÑO		
	SEGUNDO CUATRIMESTRE	Correlativas
6	Sommellerie II	1
7	Geografía Vitivinícola II	2
8	Enología II	4
9	Bebidas Especiales I	
10	Servicio II	5
11	Formación Humanística I	

SEGUNDO AÑO		
	TERCER CUATRIMESTRE	Correlativas
12	Sommellerie III	6
13	Geografía Vitivinícola III	7
14	Servicio III	10
15	Bebidas Especiales II	9
16	Estudio de Productos I	

SEGUNDO AÑO		
	CUARTO CUATRIMESTRE	Correlativas
17	Sommellerie IV	12
18	Geografía Vitivinícola IV	13
19	Bebidas Especiales III	15
20	Estudio de Productos II	16
21	Servicio IV	14
22	Formación Humanística II	11
23	Práctica de Estudios de Procesos	3 y 8
24	Práctica de Servicios	
25	Optativa	
26	Inglés	