

Título intermedio: BROMATÓLOGO

Título: LICENCIADO EN ENOLOGÍA

Duración: 5 años

Incumbencias profesionales:

- Realizar estudios e investigaciones en el área de la Enología.
- Planificar, coordinar y evaluar las acciones destinadas a control de calidad de vinos.
- Elaborar programas, normas y especificaciones técnicas, económicas, industriales y enológicas, dentro de su ámbito específico.
- Organizar, planificar, dirigir, analizar y evaluar funciones administrativas y legales que se vinculen con orientación, promoción y contralor de las industrias enológicas.

PRIMER AÑO	
1	Matemáticas I
2	Física I
3	Química General e Inorgánica
4	Química Orgánica I
5	Elementos de Filosofía
6	Biología (P)
SEGUNDO AÑO	
7	Matemáticas II
8	Química Analítica I
9	Dibujo Técnico (P)
10	Química Orgánica II
11	Fisicoquímica y Termodinámica
12	Inglés I (P)
13	Física II
14	Teología Fundamental
TERCER AÑO	
15	Química Analítica II (P)
16	Bromatología y Enoquímica
17	Fenómenos de Transporte
18	Microbiología General
19	Química Biológica
20	Operaciones Básicas aplicadas a la industria de la alimentación I
21	Análisis Estadístico (P)
22	Teología Dogmática I
23	Microbiología de Alimentos y Bebidas
24	Inglés II (P)

CUARTO AÑO	
25	Derecho y Legislación alimentaria y vitivinícola (P)
26	Operaciones Básicas aplicadas a la industria de la alimentación. II
27	Organización Empresarial
28	Bioquímica de los Alimentos y Bebidas
29	Biotechnología de Alimentos y Bebidas
30	Materias primas, Profitología y Viticultura
31	Teología Dogmática II
32	Análisis Sensorial I (P)
33	Nutrición Humana
QUINTO AÑO	
34	Tecnología Enológica I
35	Tecnología Enológica II
36	Tecnología de derivados
37	Saneamiento y Toxicología de alimentos y bebidas
38	Gestión de Calidad
39	Análisis Sensorial II (P)
40	Doctrina Social de la Iglesia
41	Formulación y Evaluación de Proyectos (P)
	Trabajo de Tesis

MÁS INFORMACIÓN 264 - 429 2300

<http://fcqt.uccuyosj.edu.ar/index.php/consultas>