LICENCIATURA EN
ENOLOGÍA

Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas

Universidad Católica de Cuyo
San Juan

Título: Licenciado en Enología. **Duración**: 5 años.
Título Intermedio: Bromatólogo. **Duración**: 3 años. **Modalidad**: Presencial.

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 la orientación, promoción y contralor de las industrias enológicas.

Incumbencias Profesionales Bromatólogo:
- Realizar los controles de calidad físico-químicos y microbiológicos de alimentos, insumos y materias primas destinadas a la producción de alimentos y bebidas, bajo la supervisión del profesional de grado del área pertinente.
- Colaborar en la inspección de líneas de producción de alimentos.
- Participar técnicamente en estudios de saneamiento y contaminación de la industria de alimentos y bebidas.
- Realizar tareas conducentes al apoyo técnico en el desarrollo de nuevos productos e implementación de sistemas de calidad.
- Interpretar y aplicar, bajo la supervisión del profesional de grado del área, las normas del Código Alimentario Argentino, en lo referido al Control de Calidad de alimentos.

Primer Año
1. Matemáticas I
2. Biología
3. Elementos De Filosofía
4. Química Orgánica I
5. Química General e Inorgánica
6. Física I

Segundo Año
7. Teología Fundamental
8. Física II
9. Ingles I
10. Fisicoquímica y Termodinámica
11. Química Orgánica II
12. Dibujo Técnico
13. Química Analítica I
14. Matemática II

Tercer Año
15. Ingles II
16. Microbiología De Alimentos Y Bebidas
17. Teología Dogmática I
18. Análisis Estadístico
19. Operaciones Básicas Aplicadas a la Industria de la Alimentación
20. Química Biológica
21. Microbiología General
22. Fenómenos De Transporte
23. Bromatología Y Enoquímica
24. Química Analítica II

Cuarto Año
25. Nutrición Humana
26. Análisis Sensorial I
27. Teología Dogmática II
28. Materias Primas, Profitología y Viticultura
29. Biotecnología de Alimentos y Bebidas
30. Bioquímica de los Alimentos
31. Organización Empresaria
32. Operaciones Básicas Aplicadas a la Industria de la Alimentación II
33. Derecho Y Legislación Alimentaria Y Vitivinícola

Quinto Año
34. Doctrina Social De La Iglesia
35. Análisis Sensorial II
36. Gestión de Calidad
37. Saneamiento Y Toxicología de los Alimentos Y Bebidas
38. Tecnología De Derivados
39. Tecnología Enológica I
40. Tecnología Enológica II
41. Formulación Y Evaluación De Proyectos

MÁS INFORMACIÓN
264 - 429 2300