

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA  
MODALIDAD : MOPRE

PLAN DE ESTUDIO : 20201

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
<b>▶ CICLO : 01</b>										
▶ CG0023	EPISTEMOLOGÍA DE LA INGENIERÍA	GENERAL	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ CG0020	GEOMETRÍA ANALÍTICA Y ÁLGEBRA LINEAL	GENERAL	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	
▶ 010127	INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ CG0005	METODOLOGÍA DEL APRENDIZAJE	GENERAL	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ 010227	QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	
▶ CG0021	REDACCIÓN Y COMUNICACIÓN EFECTIVA	GENERAL	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
<b>TOTAL :</b>				<b>176</b>	<b>256</b>	<b>432</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>19</b>	
<b>▶ CICLO : 02</b>										
▶ CG0022	CÁLCULO DIFERENCIAL	GENERAL	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	GEOMETRÍA ANALÍTICA Y ÁLGEBRA LINEAL
▶ CG0019	FÍSICA I	GENERAL	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 020327	INFORMÁTICA APLICADA PARA INGENIERÍA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	
▶ CG0003	INTERCULTURALIDAD	GENERAL	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	
▶ 020427	INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	
▶ 020527	QUÍMICA ORGÁNICA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA
<b>TOTAL :</b>				<b>144</b>	<b>320</b>	<b>464</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	

▶ CICLO : 03

▶ 030627	BIOQUÍMICA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	
▶ 030727	CÁLCULO INTEGRAL	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	CÁLCULO DIFERENCIAL
▶ CG0024	FÍSICA II	GENERAL	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	FÍSICA I
▶ 030827	MÉTODOS ESTADÍSTICOS	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ 030927	QUÍMICA ANALÍTICA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	QUÍMICA ORGÁNICA

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 031027	VITICULTURA I: ECOFISIOLOGÍA DE LA VID	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	48	64	112	3	2	5	INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA
<b>TOTAL :</b>				<b>176</b>	<b>352</b>	<b>528</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	

▶ CICLO : 04

▶ 041127	DIBUJO TÉCNICO Y SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	
▶ 041227	EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA VITIVINICOLA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA
▶ 041327	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ 041427	MICROBIOLOGÍA GENERAL	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	BIOQUÍMICA
▶ 041527	QUÍMICA ENOLÓGICA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	48	64	112	3	2	5	QUÍMICA ANALÍTICA
▶ 041627	VITICULTURA II: MATERIAL VEGETAL Y PROPAGACIÓN	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	VITICULTURA I: ECOFISIOLOGÍA DE LA VID
<b>TOTAL :</b>				<b>176</b>	<b>288</b>	<b>464</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 05

▶ CG0025	INGLÉS I	GENERAL	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	
----------	----------	---------	-------------	----	----	----	---	---	---	--

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 051727	MICROBIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	48	64	112	3	2	5	
▶ 051827	QUÍMICA ANALÍTICA INSTRUMENTAL	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	QUÍMICA ANALÍTICA
▶ 051927	SERVICIOS AUXILIARES DE LA AGROINDUSTRIA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	FÍSICA II
▶ 052027	TERMODINAMICA APLICADA	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	FÍSICA II
▶ 052127	VITICULTURA III: MANEJO Y PATOLOGÍA DE LA VID	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	VITICULTURA II: MATERIAL VEGETAL Y PROPAGACIÓN
<b>TOTAL :</b>				<b>192</b>	<b>256</b>	<b>448</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 06

▶ 062227	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	48	64	112	3	2	5	BIOQUÍMICA, QUÍMICA ANALÍTICA
▶ 062327	CIRCUITOS Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	FÍSICA II
▶ CG0026	INGLÉS II	GENERAL	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	INGLÉS I
▶ 062427	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINICOLA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 062527	TECNOLOGÍA DE LA ENERGÍA Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	TERMODINAMICA APLICADA
▶ 062627	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I: ELABORACIÓN DE VINOS	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	BIOQUÍMICA
<b>TOTAL :</b>				<b>192</b>	<b>256</b>	<b>448</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 07

▶ 072727	ANÁLISIS SENSORIAL	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	48	64	112	3	2	5	INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL
▶ CG0027	INGENIERÍA Y MEDIO AMBIENTE	GENERAL	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	
▶ 072827	INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	SERVICIOS AUXILIARES DE LA AGROINDUSTRIA
▶ 072927	MARKETING VITIVINICOLA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ 073027	OPERACIONES UNITARIAS I	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	CIRCUITOS Y MÁQUINAS ELÉCTRICAS
▶ 073127	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II: ELABORACIÓN DE PISCOS Y DESTILADOS	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I: ELABORACIÓN DE VINOS
<b>TOTAL :</b>				<b>192</b>	<b>256</b>	<b>448</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 08

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 083227	CATACIÓN	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	ANÁLISIS SENSORIAL
▶ 083327	ELECTIVO	ESPECIALIDAD	ELECTIVO	16	32	48	1	1	2	
▶ 083427	FRANCÉS VITIVINÍCOLA	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	
▶ 083527	INGENIERÍA DE LAS REACCIONES QUÍMICAS Y BIOPROCESOS	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	TERMODINAMICA APLICADA
▶ 083627	OPERACIONES UNITARIAS II	ESPECÍFICO	OBLIGATORIO	16	64	80	1	2	3	OPERACIONES UNITARIAS I
▶ 083727	TECNOLOGIA ENOLÓGICA III: ESTABILIZACIÓN, FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II: ELABORACIÓN DE PISCOS Y DESTILADOS
▶ 083827	TESIS I	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
<b>TOTAL :</b>				<b>160</b>	<b>320</b>	<b>480</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 09

▶ CG0028 ÉTICA, CIUDADANÍA Y LIBERTAD

GENERAL OBLIGATORIO

16 32

48

1

1

2

▶ 093927 FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS

ESPECIALIDAD OBLIGATORIO

16 64

80

1

2

3

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA

PLAN DE ESTUDIO : 20201

MODALIDAD : MOPRE

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 094027	PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO Y GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	16	32	48	1	1	2	
▶ 094127	PRACTICAS PREPROFESIONALES I	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	0	160	160	0	5	5	
▶ 094227	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD EN ENOLOGÍA: AMBIENTE, HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	
▶ 094327	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA IV: VINIFICACIONES ESPECIALES	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	64	96	2	2	4	TECNOLOGIA ENOLÓGICA III: ESTABILIZACIÓN, FRACCIONAMIENTO Y ENVASADO
<b>TOTAL :</b>				<b>112</b>	<b>416</b>	<b>528</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	

▶ CICLO : 10

▶ 104427	COSTOS Y FINANZAS VITIVINÍCOLAS	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	
▶ 104527	DISEÑO DE PLANTAS VITIVINICOLAS, MATERIALES E INSTALACIONES INDUSTRIALES	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	OPERACIONES UNITARIAS II
▶ 104627	ELECTIVO	ESPECIALIDAD	ELECTIVO	16	32	48	1	1	2	ANÁLISIS SENSORIAL
▶ 104727	ELECTIVO	ESPECIALIDAD	ELECTIVO	16	32	48	1	1	2	
▶ 104827	ELECTIVO	ESPECIALIDAD	ELECTIVO	16	32	48	1	1	2	

## PLAN CURRICULAR DE ESTUDIOS

PROGRAMA : INGENIERÍA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA  
 MODALIDAD : MOPRE

PLAN DE ESTUDIO : 20201

CÓDIGO	NOMBRE DEL CURSO	TIPO DE ESTUDIO	TIPO DE CURSO	HORAS LECTIVAS POR PERIODO ACADÉMICO			CRÉDITOS ACADÉMICOS			CURSOS PRE- REQUISITOS
				HORAS TEORÍA	HORAS PRACTICA	TOTAL HORAS LECTIVAS	TEORÍA	PRACTICA	TOTAL CRÉDITOS	
▶ 104927	PRACTICAS PREPROFESIONALES II	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	0	160	160	0	5	5	PRACTICAS PREPROFESIONALES I
▶ 105027	TESIS II	ESPECIALIDAD	OBLIGATORIO	32	32	64	2	1	3	TESIS I
<b>TOTAL :</b>				<b>144</b>	<b>352</b>	<b>496</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	
<b>TOTAL GENERAL :</b>				<b>1664</b>	<b>3072</b>	<b>4736</b>	<b>104</b>	<b>96</b>	<b>200</b>	

TIPO DE ESTUDIO / TIPO DE CURSO	ELECTIVO	OBLIGATORIO	Total de Créditos
ESPECIALIDAD	8	99	107
ESPECÍFICO	0	58	58
GENERAL	0	35	35
<b>Total de Créditos</b>	<b>8</b>	<b>192</b>	<b>200</b>