

## TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

### DISEÑO CURRICULAR TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

#### Sección 1: Diseño Curricular

##### 1 A. Información general de la carrera

###### 1.- Nombre de la carrera

Tecnicatura Universitaria en Viticultura y Enología

###### 2.- Título que otorga

Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología

###### 3.- Tipo de presentación

Carrera nueva

###### 4.- Caracterización

Institucional

Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA).

La FCA posee: una Sede Ciudad Universitaria (Félix A. Marrone 746) y un Campo Escuela (camino a Capilla de los Remedios Km 15,5).

###### 5.- Modalidad

Presencial

###### 6.- Nivel de formación

Pregrado (sin bachiller)

###### 7.- Duración y carga horaria

Duración: **2 (dos) años**

	Horas	CRE
Docencia o interacción pedagógica docente-estudiantes	<b>1160</b>	-
Trabajo autónomo del estudiante	<b>1840</b>	-
<b>Carga horaria total</b>	<b>3000</b>	-
<b>Carga horaria total con créditos</b> (RHCS-2023-2173-E-UNC-REC)	-	<b>120</b>

## 1 B. Descripción del plan de estudios

### 8.- Alcances del título

El/la Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba es capaz de:

1. Asistir en el cultivo de la vid desde la implantación hasta la cosecha, el acondicionamiento y el transporte de la uva.
2. Intervenir en el control de la calidad de materias primas, productos intermedios y productos finales vitivinícolas a través de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.
3. Participar en el control de los procesos de elaboración de jugos, mostos, vinos y otras bebidas fermentadas y destiladas.
4. Aplicar la legislación vitivinícola nacional e internacional.
5. Promover prácticas de producción sustentable y colaborar en la gestión empresarial vitivinícola con compromiso y criterios de responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.
6. Participar en la certificación de las etapas de producción enológica para garantizar la calidad e inocuidad del vino y sus derivados.
7. Participar en la conducción técnica de establecimientos elaboradores de vinos inscriptos en organismos de control.

Se deja constancia, en forma expresa, que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada, de acuerdo al régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior, de quien dependerá el poseedor del título de Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología al cual, por sí, le estará vedado realizar dichas actividades.

### 9.- Antecedentes

La institucionalización de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) fue un largo proceso en el cual se encuentran dos hitos principales. El primero, en 1966, donde se crea el Instituto de Ciencias Agronómicas y el segundo, en el año 1979, cuando finalmente el Instituto se transforma en Facultad de Ciencias Agropecuarias.

Desde sus inicios se crearon planes de estudios teniendo en cuenta el contexto sociopolítico y económico productivo de la Facultad, para formar profesionales que contribuyesen al desarrollo agropecuario regional, nacional, e internacional.

En la actualidad, en la FCA se desarrollan cuatro carreras de grado: Ingeniería Agronómica, Ingeniería Zootecnista, Licenciatura en Agroalimentos (con título intermedio: Tecnicatura Universitaria en Agroalimentos) y Licenciatura en Diseño del Paisaje; y dos de pregrado: Tecnicatura Universitaria en Jardinería y Floricultura, y Tecnicatura Universitaria en Diseño del Paisaje. Entre las fortalezas se destaca el poseer un cuerpo docente capacitado para el desarrollo de la carrera, e infraestructura disponible con instalaciones acordes para la realización de actividades áulicas y, fundamentalmente, para el desarrollo de actividades prácticas.

La oferta académica incluye los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por las Naciones Unidas en la Agenda 2030 (UNESCO, 2017), así como las necesidades de la comunidad de la FCA detectadas en la Planificación Estratégica Participativa (PEP 2030) (RHCD-2022-84-E-UNC-DEC#FCA), y plasmadas en el Plan

de Desarrollo Institucional (PDI 2030) (RHCD-2023-549-E-UNC-DEC#FCA y RHCD-2024-501-UNC-DEC#FCA).

La FCA cuenta con una trayectoria caracterizada por la búsqueda de la excelencia académica y por la propuesta de nuevas carreras para responder a las demandas del medio y desafíos actuales. En este contexto, se plantea la Tecnicatura Universitaria en Viticultura y Enología como una nueva propuesta académica orientada a la formación de recursos humanos, focalizando en la formación práctica de procesos, tecnologías y herramientas en el sector vitivinícola. Además, es importante destacar que esta propuesta se enmarca dentro de la visión y misión de esta unidad académica.

### **Visión**

La Facultad de Ciencias Agropecuarias es una institución pública, democrática y transparente, reconocida por su excelencia académica, por ser innovadora, solidaria, equitativa y respetuosa; formadora de personas íntegras, con espíritu crítico; generadora y comunicadora de saberes; comprometida, inclusiva e integrada en la sociedad para contribuir al desarrollo sustentable.

### **Misión**

Contribuir al desarrollo sustentable, con énfasis en nuestra región y el país, a través de:

- La formación integral y continua en las Ciencias Agropecuarias, mediante propuestas formativas flexibles y abiertas, desde una concepción proactiva, interactiva y dinámica de los procesos de enseñanza y aprendizaje.
- La implementación de mecanismos permanentes para la identificación de demandas y cambios en la sociedad que promuevan la actualización del currículo.
- La articulación de la docencia, investigación, extensión y servicios.
- La promoción de instancias de interacción y transferencia con la sociedad de la que es parte, para contribuir a satisfacer necesidades y demandas tecnológicas, ambientales, económicas y/o sociales.
- La generación y cooperación en proyectos inter y transdisciplinarios de investigación, extensión y desarrollo, que respondan a las necesidades de la sociedad.
- La valoración, capacitación e integración de la ciudadanía universitaria, proporcionando un ambiente seguro, igualitario y digno.
- La colaboración y la participación en el desarrollo de políticas públicas.

### **10.- Fundamentación**

Las crecientes exigencias del mercado vitivinícola, tanto a nivel nacional como internacional, en lo referido a la calidad de los vinos y a la eficiencia de los procesos productivos, impulsan la incorporación de altos niveles de innovación y tecnificación en el sector. Asimismo, la dinámica de la producción vitivinícola se expande hacia territorios con condiciones agroecológicas y socioculturales heterogéneas, lo que demanda la formación de técnicos capacitados para implementar prácticas productivas acordes a estos contextos diversos. En consecuencia, es fundamental el diseño de planes de estudio y metodologías de enseñanza que integren y articulen saberes disciplinares, fomenten la capacidad crítica y desarrollen competencias para enfrentar la complejidad ambiental desde una perspectiva de sustentabilidad. Estos lineamientos se enmarcan

en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), priorizando una educación inclusiva, equitativa y de calidad.

En este contexto, la Universidad Nacional de Córdoba se posiciona como referente académico, reconocida por su trayectoria y excelencia, sumado a su localización estratégica en el centro del país, que facilita la accesibilidad de estudiantes provenientes de distintas regiones de Argentina, cada una con sistemas productivos particulares. La contemporaneidad exige nuevos valores y enfoques de intervención, sustentados en conocimientos y técnicas específicas, capaces de ofrecer respuestas interdisciplinarias a los desafíos profesionales. Se prioriza, de este modo, el desarrollo sostenible y una concepción integral del ambiente, en consonancia con las tendencias curriculares internacionales que orientan la formación universitaria en la actualidad.

El presente plan de estudios ha sido diseñado con el propósito de formar técnicos/as capacitados/as para desempeñarse en la industria del vino y sus derivados, respondiendo a los requerimientos actuales del sector con sólidas competencias en viticultura y enología.

El campo de acción del/de la Técnico/a Universitario en Viticultura y Enología abarca tanto la dimensión tecnológica de la producción vitivinícola y enológica, como la colaboración en ámbitos vinculados al desarrollo y la innovación en el sector. Asimismo, se orienta a participar en la identificación de problemáticas productivas y en la aplicación de herramientas que permitan diseñar soluciones eficientes y sostenibles a los desafíos que se presentan en la viticultura y enología a nivel local, regional, nacional e internacional.

### **INSERCIÓN SOCIO-ECONÓMICA-TERRITORIAL**

La Tecnicatura Universitaria en Viticultura y Enología de la FCA-UNC se plantea como una propuesta académica orientada a fortalecer la formación de recursos humanos en un sector productivo estratégico, tanto para la provincia de Córdoba como para el conjunto del país.

A nivel regional, Córdoba cuenta con una tradición vitivinícola iniciada en el período colonial y que actualmente experimenta un proceso de consolidación y diversificación. La provincia integra regiones productoras —como Colonia Caroya (Sierras Chicas), Punilla, Calamuchita, Paravachasca, Traslasierra, el Norte de Córdoba, entre otras— que se distinguen por la producción de vinos, la valorización de cepas adaptadas al *terroir* local y la integración con el enoturismo y la gastronomía. Este crecimiento ha dinamizado las economías locales, generando empleo calificado y promovido nuevas formas de desarrollo territorial basadas en la identidad cultural y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales. En el plano nacional, Argentina se posiciona como uno de los principales países productores y exportadores de vino a nivel mundial, con la vitivinicultura como una de las economías regionales de mayor relevancia en términos de generación de divisas, empleo y valor agregado. En este contexto, la formación de técnicos/as especializados/as es clave para acompañar la expansión de la industria, responder a los requerimientos de calidad y competitividad en mercados regionales, nacionales e internacionales, y garantizar prácticas de manejo sostenible que aseguren la continuidad y proyección del sector.

La Tecnicatura Universitaria en Viticultura y Enología, de este modo, se integra a un escenario productivo amplio, articulando con bodegas, productores/as, cooperativas, instituciones de ciencia y tecnología, y organismos públicos, tanto de Córdoba como de otras provincias vitivinícolas. La propuesta no solo responde a las demandas locales,

sino que se proyecta como una alternativa académica que aporte al desarrollo de una vitivinicultura innovadora, competitiva y sostenible.

## **11.- Objetivos de la carrera**

### **Objetivo general**

Formar técnicos/as universitarios/as en viticultura y enología con espíritu crítico e innovador, responsabilidad, sensibilidad social y ambiental favoreciendo el desarrollo de las competencias relacionadas a los alcances del título.

### **Objetivos Específicos**

- Proporcionar los conocimientos teóricos y técnicos-metodológicos requeridos para la práctica de la viticultura y enología.
- Formar técnicos/as competentes y capacitados/as para participar en los procesos vitícolas y enológicos, con criterios de sustentabilidad en el manejo de los recursos naturales y culturales.
- Potenciar el trabajo interdisciplinario en el ejercicio profesional.
- Estimular el conocimiento de productos y procesos tecnológicos innovadores, posibles de incorporar al diseño de proyectos vitícolas y enológicos que amplíen el horizonte de la profesión.
- Establecer nexos entre la teoría, el proyecto y la práctica, ejercitando al/la futuro/a profesional en la viticultura y enología.

### **Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)**

En la enseñanza de las ciencias agropecuarias, se tienen en cuenta los Objetivos de Desarrollo Sostenible (UNESCO, 2017). En especial los siguientes:

- Intervenir en los sistemas alimentarios y generar prácticas agrícolas sostenibles, que contribuyan a mejorar la nutrición y seguridad alimentaria regional, nacional y mundial (ODS 2).
- Promover la educación inclusiva, equitativa y de calidad (ODS 4).
- Promover el uso eficiente de los recursos hídricos en los sistemas vitivinícolas (ODS 6).
- Fortalecer la capacidad tecnológica para avanzar hacia modalidades de producción, distribución y consumo sostenibles (ODS 12).
- Fomentar la educación, la sensibilización respecto de la mitigación del cambio climático, la adaptación a éste, la reducción de sus efectos y la alerta temprana en los sistemas vitivinícolas (ODS 13).
- Impulsar el desarrollo de la actividad vitivinícola considerando el medio ambiente y la biodiversidad (ODS 15).

## **12.- Perfil del egresado/a**

Los/las Técnicos/as Universitarios/as en Viticultura y Enología, egresados/as de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, son profesionales con sólida formación integral, técnica y tecnológica. Poseen espíritu crítico, generadores y comunicadores de saberes, responsables, inclusivos, preparados para integrar equipos de trabajo e integrados a la sociedad con capacidad de actuar profesionalmente sobre los sistemas de producción vitivinícola para contribuir al desarrollo sustentable.

El/la Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología ejercerá su profesión con ética, compromiso con el cuidado y la preservación del ambiente, la biodiversidad y el entorno socio-cultural. Será una parte activa y comprometida con la sostenibilidad ambiental bajo principios de innovación, transferencia tecnológica y adaptación a los nuevos escenarios socio-productivos en el marco de la normativa vigente. Está capacitado/a para colaborar en la elaboración y supervisión de procesos enológicos y agroindustriales asociados, con formación en normativa y gestión, y actuar en bodegas y organismos de control.

### **13.- Competencias**

A partir de este plan de estudios, se favorece el desarrollo de competencias genéricas, tales como (Miranda Barrios, 2013; Fortea Bagán, 2019; Martínez Clares y González Morgia, 2019):

- Pensamiento creativo, crítico y autocrítico.
- Habilidad para buscar, procesar y analizar la información.
- Capacidad para el trabajo colaborativo y asistencia a equipos de trabajo.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Actitud emprendedora e innovadora.
- Habilidad para aprender en forma autónoma.
- Capacidad para la identificación, planteamiento y resolución de problemas.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Compromiso ético profesional y responsabilidad social.

### **Competencias específicas**

- Comprensión de los principios básicos de la producción vitivinícola y prácticas sustentables.
- Participación en el control y supervisión de procesos de elaboración vitivinícola, con visión sustentable.
- Manejo de equipamiento vinculado al proceso de elaboración y envasado de productos vitivinícolas.
- Colaboración en la organización, planificación y administración de emprendimientos vitivinícolas e intervención en los aspectos prácticos relevantes a la adopción de procedimientos, programación de actividades y elaboración de instructivos.

## **1 C. Diseño curricular del plan de estudio**

### **14.- Estructura curricular**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA  
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
MODALIDAD PRESENCIAL (FÍSICA Y REMOTA)

CRE: Unidad de tiempo total de trabajo académico

IP: Hora de Interacción Pedagógica

TAE: Horas de Trabajo Autónomo del Estudiante

TTE: Horas de Trabajo Total del Estudiante (hs. IP + hs. TAE) (Carga Horaria Total)

Hs. IP + Hs. TAE= TTE 1500 hs. Por año como mínimo

TTE dividido 25 horas= CRE. 60 por año promedio

## PLAN DE ESTUDIOS

N°	Año	Cuatrim	Espacio curricular	Campo Ocupacional	Régimen	Modalidad	Carga horaria			Créditos (CRE)
							HS IP	HS TAE	HS TTE	
1			Introducción a las Ciencias Agropecuarias		bimestral	presencial	104	184	288	13
2	1	1	Herramientas Matemáticas		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
3			Química General e Inorgánica		cuatrimestral	presencial	80	110	190	8
4			Biología		bimestral	presencial	32	64	96	4
5			Introducción a las Prácticas de Viticultura y Enología		bimestral	presencial	32	64	96	4
6			2	Química Orgánica		cuatrimestral	presencial	80	110	190
7		Enología I			cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
8		Viticultura I			bimestral	presencial	32	64	96	4
9		Práctica Vitícola Supervisada			bimestral	presencial	32	64	96	4
10		Optativa I			bimestral	presencial	32	64	96	3
<b>Total primer año</b>							552	904	1456	60
11	2	1	Microbiología Enológica		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
12			Química Biológica y Enológica		cuatrimestral	presencial	80	110	190	8
13			Enología II		bimestral	presencial	32	64	96	4
14			Práctica en Bodega		bimestral	presencial	32	64	96	4
15			Química Analítica (Método de Análisis)		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
16			Análisis Sensorial		bimestral	presencial	32	64	96	4
17		2	Industrialización de Bebidas Fermentadas y Destilados		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
18			Gestión de Procesos Vitivinícolas		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
19			Viticultura II		cuatrimestral	presencial	64	90	154	6
20			Optativa II		bimestral	presencial	32	64	96	3
21	Práctica Final en Viticultura y Enología			cuatrimestral	presencial	80	120	200	7	

<b>Total segundo año</b>		608	936	1544	60
(*) La carga horaria semanal del espacio curricular Optativa dependerá de la opción elegida por el/la estudiante					
		<b>Carga horaria presencial (IP)</b> <b>Carga horaria TAE</b>	<b>1160 h (presencial física y remota)</b> <b>1840 h</b>		
<b>TÍTULO</b>	<b>TECNICATURA UNIVERSITARIA EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA</b>		<b>1160 h (IP)</b>	<b>3000 h totales</b>	<b>120 (CRE)</b>

### 15.- Descripción de la estructura curricular adoptada

La Tecnicatura Universitaria en Viticultura y Enología es una carrera de pregrado gestionada por la FCA-UNC. El diseño curricular de la carrera posee una carga horaria de 1160 horas de interacción pedagógica docente-estudiantes y 1840 horas de trabajo autónomo del/la estudiante, totalizando 3000 h: 120 CRE (RHCS-2023-2173-E-UNC-REC). Tiene una duración de 2 (años) años y se encuentra estructurada en espacios curriculares organizados en 4 (cuatro) cuatrimestres, en donde los/as estudiantes realizan el cursado y desarrollan las actividades previstas en el plan de estudios. El mismo contempla 19 espacios curriculares obligatorios y 2 espacios curriculares optativos, de oferta variable y definidos en cada año lectivo, sobre los cuales el/la estudiante puede elegir.

**Asignatura:** Es un espacio curricular que implica una asignación concreta de temas del plan de estudios. Se reconocen:

- **Asignatura obligatoria:** es aquella cuyos contenidos son considerados imprescindibles para el/la estudiante. Los espacios curriculares son de carácter teórico-práctico con énfasis en el aprender haciendo (a través de resolución de situaciones problemáticas y simulaciones, entre otras actividades).
- **Asignatura optativa:** es de oferta variable y se define en cada año lectivo, sobre la cual el/la estudiante puede elegir. Podrán considerarse también trayectos formativos ofrecidos por otras Unidades Académicas de la UNC u otras universidades debidamente acreditadas.

**Práctica:** Formato curricular y pedagógico de transferencia, síntesis e integración de conocimientos, a través de tareas de indagación e intervención “en terreno”, bajo la orientación y guía docente. Las prácticas son espacios curriculares que contribuyen al desarrollo de competencias técnicas genéricas y específicas, ya que posibilitan transferir los conocimientos adquiridos secuencialmente, a situaciones concretas del ámbito profesional. Las prácticas se organizan en diferentes niveles a lo largo de la carrera (gradualidad de la formación práctica).

### 16.- Contenidos Mínimos de los espacios curriculares obligatorios

Espacios Curriculares	
PRIMER AÑO	
<b>Introducción a las Ciencias Agropecuarias</b>	Inserción e integración de ingresantes a la vida universitaria. Estrategias metodológicas para el estudio universitario. <b>Biología:</b> Ecosistema y Agroecosistema, sistemas bióticos y abióticos, flujo de materia y energía, organización de los seres vivos, estructura de biomoléculas. Biología celular, tipos celulares. <b>Matemática:</b> Introducción a la lógica matemática y conjuntos, análisis combinatorio, números naturales, enteros y racionales, aplicaciones aritméticas y geométricas. Aplicaciones algebraicas, ecuaciones, inecuaciones, sistemas de ecuaciones, inecuaciones lineales. <b>Química:</b> elementos, estructura electrónica, clasificación periódica, propiedades, fórmulas y nomenclaturas, reacciones químicas y ecuaciones químicas.
<b>Herramientas Matemáticas</b>	Lógica matemática. Operaciones lógicas. Condiciones necesarias y suficientes. Demostración. Matrices y sistemas de ecuaciones lineales. Álgebra de matrices. Funciones: Funciones Lineales. Geometría analítica: ecuación implícita de la recta. Funciones Cuadráticas. Geometría analítica: análisis de los distintos

	parámetros en el gráfico de la parábola. Funciones Exponenciales y Logarítmicas. Funciones trigonométricas.
<b>Química General e Inorgánica</b>	Enlace Químico. Soluciones y propiedades coligativas. Sistemas coloidales. Equilibrio físico-molecular. Cinética, Termoquímica. Equilibrio químico e iónico. Procesos ácido-base. Electroquímica. Análisis químicos y físico químicos de interés.
<b>Biología</b>	Biología celular. Tipos celulares: células procariotas y eucariotas. Estructuras subcelulares y sus funciones. Estructura de biomoléculas. Ciclo Celular. División celular. Fotosíntesis y respiración.
<b>Introducción a las Prácticas de Viticultura y Enología</b>	Introducción a la viticultura y enología. Historia. Distribución de la superficie cultivada en el país, la provincia y la región. Variedades por aptitud: superficie, mercado, cosecha y elaboración. Rol del viticultor y elaborador de vino. Desafíos en el sector vitivinícola. Resolución de situaciones problema y estudios de caso. Visitas a establecimientos productivos.
<b>Química Analítica (Método de Análisis)</b>	Fundamentos de análisis cualitativo y cuantitativo. Errores, gravimetría y volumetría. Técnicas de absorción, emisión y dispersión de la energía radiante. Técnicas electroquímicas. Técnicas separativas. Técnicas Ópticas. Análisis de azúcares, control de madurez. Nitrógeno prontamente asimilable. Análisis de azúcares reductores. Análisis de acidez total y pH. Acidez volátil. Análisis de alcohol etílico y dióxido de azufre. Extracto seco y cenizas. Cloruros y sulfatos. Alcohol metílico. Materia colorante. Color. Antocianos. Fenoles totales. Cromatografía de ácidos orgánicos. Cortes y correcciones. Resolución de problemas. Normativas.
<b>Química Orgánica</b>	Estructura del átomo de carbono y orbitales atómicos y moleculares. Isomería. Grupos funcionales. Compuestos orgánicos oxigenados (alcoholes, éteres, fenoles, aldehídos y cetonas, quinonas, ácidos orgánicos y ésteres). Compuestos orgánicos nitrogenados. Compuestos orgánicos fosforados. Compuestos orgánicos derivados del benceno. Estructura de biomoléculas orgánicas. Análisis químicos de interés enológico.
<b>Enología I</b>	Materia prima y maduración de la uva. Composición del jugo, mosto y del vino. Infraestructura y equipamiento enológico. Mecánica. Movimiento y transporte de materiales. Física de los fluidos. Prácticas de vinificación. Vinificación según tipo de vino.
<b>Viticultura I</b>	Morfología, anatomía y fisiología de la vid. Sistemática y ampelografía. Crecimiento vegetativo y reproductivo. Multiplicación de la vid: estacas, acodos, injertos. Poda y sistemas de conducción. Labores culturales. Manejo del follaje, raleo y mecanización. Resolución de situaciones problemas.
<b>Práctica Vitícola Supervisada</b>	Desarrollo de competencias y habilidades vinculadas a la actividad vitícola: seguimiento de cultivos, diferenciación de variedades, prácticas de poda y manejo del cultivo.
<b>Optativa I</b>	Versan sobre contenidos de aplicación práctica de actividades dentro del campo profesional sobre áreas temáticas vinculadas a la viticultura y enología.
<b>SEGUNDO AÑO</b>	
<b>Microbiología Enológica</b>	Grupos microbianos. Técnicas de laboratorio. Esterilización y desinfección. Crecimiento, nutrición y metabolismo microbiano en jugos, mostos y vinos. Levaduras. Fermentación alcohólica. Fermentaciones lentas y detenidas. Bacterias lácticas. Fermentación maloláctica. Bacterias acéticas. Alteraciones de origen microbiano. Fermentaciones espontáneas e inoculadas. Análisis microbiológicos.

<b>Química Biológica y Enológica</b>	Soluciones. Introducción del equilibrio químico aplicado a las determinaciones. Metodologías clásicas de análisis. Metodologías instrumentales: espectrofotométricas, electroquímicas, cromatográficas. Enzimas. Química de las fermentaciones. Coloides. Equilibrio de salificación de los vinos. Desacidificación y acidificación de los vinos. Sistemas óxido-reductores. Electrodiálisis.
<b>Práctica en Bodega</b>	Desarrollo de competencias y habilidades vinculadas a la actividad vinícola, afianzando el trabajo colaborativo y acercando a los/as estudiantes a la realidad específica del medio.
<b>Viticultura II</b>	Manejo de suelos y riego del cultivo de vid. Genética vitícola y mejoramiento. Clima. Heladas: sensibilidad y control. Granizo. Sanidad del viñedo. Identificación de problemas sanitarios. Identificación de principales plagas, enfermedades y malezas que afectan el cultivo. Diagnóstico y monitoreo. Estrategias de control: medidas preventivas, culturales y químicas. Manejo sustentable. Adaptación de las estrategias de manejo al cambio climático.
<b>Enología II</b>	<i>Terroir</i> y sus componentes. Sistemas y tecnologías especiales de vinificación. Enología diferenciada: producción de vinos con certificaciones. Estabilización y conservación de vino. Correcciones enológicas. Defectos y enfermedades. Alteraciones de color, de limpidez, microbianas, fisicoquímicas. Crianza reductora, oxidativa, biológica, mixta, en botella y sobre lias. Fraccionamiento. Uso de gases en bodega. Certificación analítica. Resolución de situaciones-problemáticas y simulaciones.
<b>Industrialización de Bebidas Fermentadas y Destilados</b>	Vinos especiales. Vinos espumantes y gasificados. Vino base. Toma de espuma. Obtención de productos por destilación y rectificación de vinos, orujos y borras. Tecnología de elaboración de vinagre. Tecnología de elaboración de sidras. Tecnología de elaboración de cerveza. Prácticas relacionadas.
<b>Gestión de Procesos Vitivinícolas</b>	La empresa enológica. Gestión y control de compras y stock. Cálculo y análisis de costos. Fiscalización y legislación vitivinícola. Comercialización de vinos. Sistemas de información y control vitivinícola: formularios y procedimientos. Higiene y seguridad industrial/ambiental. Calidad. Buenas prácticas enológicas y agrícolas. Informática aplicada al viñedo.
<b>Análisis Sensorial</b>	Percepción y fisiología sensorial. Hedonismo. Terminología descriptiva de vinos. Aromas. El equilibrio en los vinos. Enfermedades y defectos en los vinos. Pruebas de análisis sensorial. Clasificaciones para degustación de vinos. Prácticas asociadas.
<b>Optativa II</b>	Versan sobre contenidos de aplicación práctica de actividades dentro del campo profesional sobre áreas temáticas vinculadas a la viticultura y enología.
<b>Práctica Final en Viticultura y Enología</b>	Manejo sustentable de los recursos naturales. Formulación y evaluación de proyectos. Integración de contenidos teóricos y metodológicos de las disciplinas desarrolladas. Desarrollo de competencias en la planificación de sistemas vitivinícolas con criterios de sustentabilidad y competitividad.

## 1 D. Condiciones de ingreso, requisitos de cursado, permanencia y egreso

### 17.- Condiciones de ingreso

Tener estudios secundarios finalizados. En el caso de estudiantes extranjeros/as, cumplimentar con los requisitos expuestos en la RHCS-2018-1731-E-UNC-REC y OHCS-2023-5-E-UNC-REC o las que se encuentren vigentes. Para mayores de 25 años, que no hayan finalizado sus estudios secundarios, excepcionalmente podrán ingresar a estudiar la carrera siempre y cuando cumpla con los requisitos de la OHCS-2019-6-E-UNC-REC o la que en el futuro la reemplace.

### 18.- Requisitos de cursado y permanencia

Todos los años, los/as estudiantes deben reinscribirse en los espacios curriculares correspondientes a través del Sistema SIU-Guaraní. Los requisitos de cursado y permanencia se encuentran detallados en el Reglamento de Enseñanza.

### 19.- Requisitos de egreso

El/la estudiante deberá haber acreditado todos los espacios curriculares del plan de estudios para acceder al título de Técnico/a Universitario/a en Viticultura y Enología. Deberá reunir como mínimo 1160 horas de interacción pedagógica docente-estudiante y 1840 horas de trabajo autónomo del/la estudiante (equivalente a 120 CRE). También deberá haber acreditado Informática (Res. HCS 86/99) a través de evaluaciones de suficiencia.

## 1 E. Implementación del plan de estudio

### 20.- Seguimiento del plan de estudio

LA FCA-UNC cuenta con la Comisión de Evaluación y Seguimiento de los Planes de Estudios (CESPE) de las Carreras de Grado y Pregrado (RHCD-2025-337-UNC-DEC#FCA, RHCD-2025-338-UNC-DEC#FCA), integrada por representantes (docentes de las carreras, estudiantes, nodocentes del Área de Enseñanza y egresados/as) a propuesta de la Secretaría de Asuntos Académicos de la FCA. Entre sus funciones se pueden mencionar:

- Proponer normas específicas y criterios de evaluación para el seguimiento de los Planes de Estudios de las Carreras de Grado y Pregrado.
- Evaluar la implementación y evolución de dichos Planes.
- Requerir anualmente las planificaciones de los diversos espacios curriculares a los/as coordinadores/as de las unidades operativas correspondientes.
- Verificar la articulación de los contenidos de los espacios curriculares de los distintos ciclos de conocimientos de cada uno de los Planes de Estudios de las Carreras de Grado y Pregrado.
- Evaluar las planificaciones docentes, elevadas oportunamente por los/as coordinadores/as de los espacios curriculares correspondientes; y elevar al Honorable Consejo Directivo para la consideración de las mismas.
- Proponer la realización de talleres, jornadas y cursos de capacitación docente a los efectos de fortalecer y optimizar la implementación de cada uno de los Planes de Estudios de las Carreras de Grado y Pregrado.
- Elevar propuestas pedagógicas para la optimización de los Planes de Estudios de las Carreras de Grado y Pregrado.

## **21.- Factibilidad económica**

La FCA-UNC cuenta con los recursos humanos y económicos necesarios para la implementación de este plan de estudios. Entre las fortalezas se destaca el poseer un cuerpo docente capacitado para el desarrollo de la tecnicatura propuesta, e infraestructura disponible con instalaciones acordes para la realización de actividades áulicas y fundamentalmente para el desarrollo de actividades prácticas. En caso de considerarse necesario, se realizarán cartas acuerdo/convenios con otras instituciones educativas que desarrollen esta carrera, con productores/as, cámaras de productores/as y bodegas y organizaciones vinculadas.

### **Infraestructura y equipamiento en la FCA-UNC**

La Unidad Académica posee dos grupos de inmuebles propios; la Sede Ciudad Universitaria, localizada en la Ciudad de Córdoba, que tiene una superficie de 21.862 m<sup>2</sup> cubiertos, correspondientes a espacios áulicos, experimentales (laboratorios), investigación, gestión, administrativos, estudio y apoyo bibliográfico (biblioteca), de práctica (viveros e invernaderos), servicios, Auditorio de la Reforma, entre otros. En tanto que, la Sede Campo Escuela, situada en la localidad de Capilla de los Remedios con una superficie de 583 hectáreas, está principalmente destinada a docencia, investigación, extensión y producción agrícola-ganadera. Este predio cuenta con 7.790 m<sup>2</sup> cubiertos, distribuidos en espacios áulicos, co-working, laboratorios, invernaderos, módulos de prácticas, área experimental, residencia estudiantil, entre otras.

Los diferentes espacios de intervención pedagógica de la FCA cuentan con el equipamiento necesario para un adecuado desarrollo de clases y actividades de enseñanza-aprendizaje.

Además, se cuenta con toda la infraestructura y servicios que brinda la UNC.

## Cuadro de consistencia

Alcances del título	Contenidos mínimos	Perfil profesional	Espacios curriculares
Asistir en el cultivo de la vid desde la implantación hasta la cosecha, acondicionamiento y transporte de la uva.	Morfología y fisiología de la vid, poda, sistemas de conducción, manejo de suelos, riego, sanidad y control de plagas. Sistemática y ampelografía. Seguimiento y manejo de cultivos.	Profesional con capacidades técnicas para el manejo integral de viñedos, aplicando criterios de sustentabilidad.	Viticultura I, Viticultura II, Práctica Vitícola Supervisada
Intervenir en el control de la calidad de materias primas, productos intermedios y productos finales vitivinícolas a través de análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales.	Análisis químicos, físico químicos y microbiológicos de interés enológico. Pruebas de análisis sensorial.	Técnico/a con competencias para garantizar calidad e inocuidad en vinos y derivados, en el marco de la normativa vigente.	Química General e Inorgánica, Química Orgánica, Química Analítica, Química Biológica y Enológica. Microbiología Enológica. Análisis Sensorial.
Participar en el control de los procesos de elaboración de jugos, mostos, vinos y otras bebidas fermentadas y destiladas.	Materia prima y maduración de la uva. Prácticas, sistemas y tecnologías de elaboración. Estabilización y conservación. Crianza.	Profesional capacitado/a para intervenir en la elaboración y supervisión de procesos enológicos y agroindustriales asociados.	Enología I y Enología II. Industrialización de bebidas Fermentadas y Destilados. Práctica en Bodega
Aplicar la legislación vitivinícola nacional e internacional.	Fiscalización y legislación. Higiene y seguridad. Calidad. Sistemas de información y control.	Técnico/a con formación en normativa y gestión, apto para actuar en bodegas y organismos de control.	Gestión de Procesos Vitivinícolas
Promover prácticas de producción sustentable y colaborar en gestión empresarial con responsabilidad social y sostenibilidad.	Contenidos transversales en prácticas vitícolas y enológicas, manejo sustentable de recursos naturales.	Profesional comprometido/a con la sostenibilidad, la innovación y la responsabilidad socioambiental.	Práctica Vitícola Supervisada, Práctica en Bodega, Práctica Final en Viticultura y Enología
Participar en la certificación de las etapas de producción enológica para garantizar la calidad e inocuidad del vino y sus derivados.	Análisis en vinos. Normativas. Fiscalización.	Técnico/a con competencias en certificación de procesos y auditoría de calidad.	Química Analítica (Método de Análisis), Gestión de Procesos Vitivinícolas
Participar en la conducción técnica de establecimientos elaboradores de vinos inscriptos en organismos de control.	Integración de contenidos teóricos y metodológicos. Desarrollo de competencias.	Profesional preparado/a para integrar equipos de trabajo en el ámbito productivo y en organismos de control vitivinícola.	Práctica Final en Viticultura y Enología



Universidad Nacional de Córdoba  
2025

**Hoja Adicional de Firmas  
Informe Gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Anexo

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 15 pagina/s.