

El Instituto Superior Técnico Profesional de Enología e Industrias Frutihortícolas fue creado el 22-04-96 por Resolución N° 798- ME -1996 .

Tiene las carreras de Técnico Superior en Enología y Técnico Superior en Frutihorticultura, de tres años de duración respectivamente y de gran demanda en el medio Agroindustrial.

Los planes de estudio contemplan una enseñanza teórico-práctica en campo, monte frutal e industrias conexas que otorgan habilidades técnico productivas muy importantes para la industria de la provincia.

Carreras de Validez Nacional:

Técnico Superior en Enología
Técnico Superior en Frutihorticultura.

Requisitos de inscripción:

- ♦ Certificado Analítico de Estudios.
- ♦ Fotocopia de la Partida de Nacimiento.
- ♦ Fotocopia D.U. (Documento Único).
- ♦ Carpeta colgante de plástico y folio tamaño oficio.
- ♦ Dos (2) fotos tipo carnet.

Informes e inscripciones:

25 de Mayo 1057 (O)– Ciudad–San Juan
De lunes a viernes de 14hs. a 19hs.



4302344



2646044105



enologiayolivicultura@gmail.com



@enología_frutihorticola



Superior Enología Frutihorticultura

Ministerio de Educación
Dirección de Educación
Superior

Instituto
Superior Técnico
Profesional en Enología e
Industrias Frutihortícolas



Tecnicatura Superior en Enología

Primer Año:

1° Semestre

Comprensión y Producción de Textos
Contexto Socioeconómico Productivo
Matemática Aplicada
Química General e Inorgánica
Biología General

2° Semestre

Química Orgánica Aplicada
Física Aplicada
Inglés Técnico
Francés Técnico
Viticultura
Sistemas Informáticos Aplicados
Práctica Profesionalizante I

Segundo Año:

1° Semestre

Formulación de Proyectos
Química Analítica e Instrumental
Microbiología
Estadística Aplicada
Enología I

Operaciones Unitarias

2° Semestre

Marco Jurídico
Higiene y Seguridad Laboral
Enología II
Enoquímica I
Gestión Integral de Calidad
Práctica Profesionalizante II

Tercer Año:

1° Semestre

Enología III
Enotecnología
Comercialización de Productos Enológicos
Práctica Profesionalizante III

2° Semestre

Ética y Deontología Profesional
Enoquímica II
Adm. Gestión de Empresas Enológicas
Práctica Profesionalizante IV

Tecnicatura Superior En Frutihorticultura

Primer Año:

1° Semestre

Comprensión y Producción de Textos
Contexto Socioeconómico Productivo
Matemática Aplicada
Química General e Inorgánica
Botánica
Frutihorticultura I

2° Semestre

Química Orgánica Aplicada
Física Aplicada
Inglés Técnico
Viticultura I
Sistemas Informáticos Aplicados
Práctica Profesionalizante I

Segundo Año:

1° Semestre

Formulación de Proyectos
Química Analítica e Instrumental
Microbiología
Estadística Aplicada
Frutihorticultura II

Viticultura II

Manejo de Suelos

2° Semestre

Marco Jurídico
Higiene y Seguridad Laboral
Climatología
Gestión Integral de Calidad
Práctica Profesionalizante II

Tercer Año:

1° Semestre

Tecnología Frutihortícola
Sanidad Vegetal
Comercialización de Productos Frutihortícolas
Práctica Profesionalizante III

2° Semestre

Ética y Deontología Profesional
Administración y Gestión de Empresas Frutihortícolas
Práctica Profesionalizante IV

Campo Profesional:

Técnico Superior en Enología:

- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área enológica.
- Implementar, operar y/o controlar los parámetros de procesos de las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria vitivinícola.
- Realizar e interpretar los análisis y ensayos organolépticos, físico, químico y microbiológicos de materias primas, insumos, mostos en proceso, vinos y derivados, efluentes y emisiones al medio ambiente.
- Aplicar y controlar las normas de higiene y seguridad en la producción y comercialización de los vinos y derivados.

Campo Profesional:

Técnico Superior en Frutihorticultura:

- Organizar y gestionar emprendimientos frutihortícolas con criterios de rentabilidad y sustentabilidad, en función de sus objetivos y recursos disponibles.
- Realizar y controlar las operaciones y labores de preparación del suelo, de siembra o plantación, de control, cuidado, conducción, riego y protección de los cultivos de frutas y hortalizas.
- Preparar y manejar almácigos.
- Realizar y controlar las operaciones de cosecha, acondicionamiento, almacenamiento y transporte de productos frutihortícolas.
- Organizar, realizar y gestionar las operaciones de industrialización pequeña escala de producción frutihortícolas.