



Mapa Curricular

ETAPA BÁSICA

ETAPA DISCIPLINARIA

ETAPA TERMINAL

I					II					III					IV					V					VI					VII					VIII														
Química					Química Orgánica					Bioquímica					Química Enológica					Análisis Químico del Vino					Protección de Viñedos					Sistemas de Producción Vitícolas					Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	-	-	02	06	02	-	01	01	06	02	-	02	-	06					
Biología					Biología Celular					Microbiología					Técnicas de Vinificación					Tecnología Enológica					Control Total de la Calidad					Desarrollo de Emprendedores					Producción Integrada y Ecológica en Viñedos														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	02	02	-	-	06	03	01	-	-	07	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	01	-	03	-	05	01	-	-	04	06					
Comunicación Oral y Escrita					Física					Introducción a la Enología					Seguridad e Higiene					Bases para el Análisis Sensorial					Análisis Sensorial del Vino					Diseño de Bodegas					Prácticas Integradas Enológicas														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	-	02	-	04	02	02	-	-	06	02	-	02	-	06	02	-	01	01	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	02	-	-	06	02	-	-	02	06	01	-	-	04	06					
Tecnologías de la Información					Edafología y Clima					Fisiología de la Vid					Control, Compras e Inventarios					Costos					Legislación					Biotecnología Enológica					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	-	03	-	05	02	-	01	01	06	02	01	-	01	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	01	01	06	-	-	-	-	Vr					
Matemáticas					Estadística					Metodología de la Investigación					Tecnologías de Riego					Técnicas Vitícolas					Comercialización y Mercadotecnia					Optativa					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	02	-	06	02	-	-	02	06	02	-	-	02	06	02	-	-	02	06	02	-	02	-	06	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr					
Ética y Responsabilidad Social					Administración de Empresas Vitivinícolas					Viticultura General					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
02	-	01	-	05	02	-	02	-	06	02	-	-	02	06	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr
Entorno Económico					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa					Optativa														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
02	-	02	-	06	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr	-	-	-	-	Vr					

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

QUÍMICA-BIOLÓGICA

ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA

VINICULTURA

FORMACIÓN INTEGRAL

VINICULTURA

— Seriación obligatoria

Unidad de Aprendizaje Integradora

HC= HORAS CLASE
HL= HORAS LABORATORIO
HT= HORAS TALLER
HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO
CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 15 CR

Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 02 CR