



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

CARRERA: LICENCIATURA EN ENOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIOS 2004

	Anuales	Semestrales	Hs/semana	C.F	CD
	PRIMER AÑO				
1		Matemáticas I	10		
2		Física I	9		
3	Química General e Inorgánica		8		
4	Química Orgánica I		9		
5	Elementos de Filosofía		2		
6		Biología (P)	5		
	SEGUNDO AÑO				
7	Matemáticas II		5		1
8	Química Analítica I		6	3	4
9		Dibujo Técnico (P)	2		
10	Química Orgánica II		6	4	3
11	Fisicoquímica y Termodinámica		6	1 - 3 - 4	2 - 7
12		Inglés I (P)	6		
13		Física II	5		1 - 2
14	Teología Fundamental		2		5
	TERCER AÑO				
15		Química Analítica II (P)	9	8 - 13	7
16	Bromatología y Enoquímica		10	3 - 8 - 10	
17		Fenómenos de Transporte	7		7 - 13
18		Microbiología General	10	4 - 6	
19		Química Biológica	8	4 - 6	
20		Operaciones Básicas aplicadas a la Industria de la Alimentación I	8	1 - 2 - 7 - 13	11 - 17
21		Análisis Estadístico (P)	6	1	7
22	Teología Dogmática I		2		14
23		Microbiología de Alimentos y Bebidas	8		18 - 19
24		Inglés II (P)	6		12

TÍTULO INTERMEDIO: BROMATOLOGO.

Asignaturas no exigidas para este título: Fisicoquímica y Termodinámica, Fenómenos de Transporte y Operaciones Básicas aplicadas a la Industria de la alimentación I)

Cantidad de horas totales: 2576 horas de clase de 40 minutos equivalentes a 1717 horas reloj.

	CUARTO AÑO				
25		Derecho y Legislación alimentaria y vitivinícola (P)	5	16	
26	Operaciones Básicas aplicadas a la Industria de la alimentación. II		8	11 - 13 - 17	20
27	Organización Empresarial		5		
28	Bioquímica de los Alimentos y Bebidas		6	10 - 19	11 - 18
29		Bioteología de Alimentos y Bebidas	6	23 - 19	
30	Materias primas , Profitología y Viticultura		4	6	19
31	Teología Dogmática II		2	14	22
32		Análisis Sensorial I (P)	4		
33		Nutrición Humana	3	4 - 6	19



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

	Anuales	Semestrales	Hs/semana	C.F	CD
	QUINTO AÑO				
34		Tecnología Enológica I	10	11 - 13 - 17 - 20 - 29 - 30	23 - 26 - 28
35		Tecnología Enológica II	10	11 - 13 - 17 - 20 - 29 - 30	34
36		Tecnología de derivados	8	11 - 13 - 17 - 20 - 29 - 30	34
37		Saneamiento y Toxicología de alimentos y bebidas	8	19 - 23 - 30	
38		Gestión de Calidad	3	27	
39		Análisis Sensorial II (P)	4	21 - 32	
40	Doctrina Social de la Iglesia		2	22	31
41	Formulación y Evaluación de Proyectos (P)		2	27	

TESIS - TRABAJO FINAL (de acuerdo a las exigencias de la Organización Internacional del Vino, consistirá en una pasantía práctica, de una duración mínima de cuatro meses, con su correspondiente informe y exposición oral del trabajo).

TÍTULO: LICENCIADO EN ENOLOGÍA

(P) Materias promocionales

* **Materias optativas.** Serán exigidas dos materias optativas

CF Correlatividad fuerte (para cursar la asignatura, deben tener aprobadas sus correlativas)

CD Correlatividad débil (para rendir la asignatura deben tener aprobadas sus correlativas)

ARTICULACION ENTRE LA “LICENCIATURA EN ENOLOGÍA” Y LA “LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS”

El Licenciado en Enología, para obtener el título de Licenciado en tecnología de alimentos deberá cursar y aprobar las siguientes asignaturas (correspondientes al plan de estudios de la misma):

- Tecnología de los alimentos deshidratados
- Tecnología de productos frutihortícolas
- Tecnología de jugos
- Tecnología de grasas y aceites
- 2 de las asignaturas indicadas como optativas en el Plan de Estudios