



PROGRAMA DE FORMACIÓN EN OFICIOS

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DEL VALLE DE UCO

Carreras:

- I Administración de Finca vitivinícola
- II Tecnicatura Asistente de laboratorio vitivinícola

Título que otorga:

- I. Administrador de finca vitivinícola
- II. Asistente de Laboratorio Vitivinícola

Nivel: Pregrado III

Finalidad

La viticultura y la enología son ciencias que han alcanzado un gran desarrollo tecnológico en los últimos años, acompañado de innovaciones e investigación permanente. En especial la enología ha demostrado una competitividad muy importante; por lo cual, la ciencia, la tecnología y la educación son ejes centrales para lograr un desarrollo y un crecimiento integral.

Promover el desarrollo de la vitivinicultura regional a partir de capacitar jóvenes operarios de los establecimientos vitícolas. Dirigido a alumnos de las provincias con menor tradición en la actividad vitivinícola, que actúen a su vez como promotores y difusores del conocimiento en prácticas enológicas o administrativas, mejorando así la competitividad de los establecimientos productivos del país.

Se busca de esta manera, dejar formados recursos humanos con alto nivel técnico, y un camino para elevar las varas en los mandos medios.

Hay una gran oportunidad de crecimiento del sector vitivinícola para productores pequeños y medianos en las Provincias Argentinas con menor tradición en la actividad, al mismo tiempo que actúa como atractivo de inversiones y complemento de la oferta turística provincial; hacen provisorio invertir esfuerzos en acompañar su desarrollo.

En este sentido, emplear el conocimiento y experiencia de otras provincias vitivinícolas como es el caso de Mendoza, a través de las diferentes instituciones que se han desarrollado en los últimos dos siglos, es una oportunidad clara por aprovechar.

Es por ello, se propone el dictado de las carreras de oficios en provincias vitícolas, de manera de facilitar la profesionalización y el acceso a los jóvenes de dicha provincia, mejorando el

conocimiento local, incorporando tecnología y al mismo tiempo mejorando los procesos productivos.

Alcance:

Los cursos del Programa están dirigidos a técnicos con título secundario finalizado de escuelas medias y que estén desempeñando tareas en establecimientos vitícolas en las Provincias de: Buenos Aires, Chubut, Catamarca, La Rioja, Córdoba, Entre Ríos, Jujuy, Salta, Neuquén, Río Negro, Santa Fe, Santiago del Estero, San Luis, San Juan, Mendoza y La Pampa.

Cronograma:

30/06/2025 – Cierre de recepción de postulaciones

7/07/2025 – Confirmación a postulantes seleccionados

15/07/2025 – Plazo para complementar la documentación requerida

Jueves 17/7/2025- Inicio Programa

Duración:

El curso tendrá una duración de un año, con interrupción de actividades en el mes de enero.

Modalidad de la cursada:

Cursadas asincrónicas

Jueves de cada semana, se activan todos los contenidos curriculares

Cursadas Sincrónicas

Se acuerdan con los docentes de cursada

Presenciales

Al fin de cursada general como fase de integración de contenidos

Requisitos especiales de ingreso excluyentes:

Jóvenes profesionales que posean título secundario y desempeñen tareas en establecimientos vitícolas.

Personas mayores de 18 años, con Educación Secundaria completa, preferentemente con experiencia en el sector socio productivo y deseos de profesionalizarse. Se deberá presentar certificado analítico original o copia autenticada de finalización del ciclo secundario, certificado de desempeño laboral, copia de DNI argentino o con residencia.

Cupo MÍNIMO de formación: 16 alumnos por cada curso (1 por cada provincia o, a cubrir)

Cupo MÁXIMO de formación: 30 alumnos por curso

PLAZO:

El Proyecto tendrá una duración 8 meses. En este período incluye: transferencia de contenidos, actividades del curso prácticas en laboratorio, en territorio y exámenes finales.

Documentación a presentar en el siguiente email:
programaoficios@cfi.org.ar

Para la postulación:

- Carta de intención de participación en la capacitación.
- Formulario de preinscripción adjunto
- Curriculum Vitae, copia DNI ambas caras
- Aval de empresa donde desempeña tareas para la cursada
- Aval provincial

Para la inscripción (una vez confirmada su incorporación a esta cohorte)

- Certificado analítico y/o de finalización de estudios del nivel medio

Metodología del Programa de Formación

El Programa se realizará bajo modalidad virtual y presencial. La actividad será tutorada por un profesional del Instituto. Las clases virtuales se desarrollarán sobre plataforma TED del Instituto.

Las Prácticas integradas presenciales de laboratorio se realicen en los Laboratorios del Instituto en Valle de Uco en la provincia de Mendoza. (32/47 horas para cada estudiante) serán individuales.

Un docente tutor acompañará a cada estudiante en el proceso de transferencia y práctica en territorio.

Cada estudiante deberá aplicar los conocimientos impartidos en bodega o finca para su Trabajo Práctico, y proceder a completar la documentación necesaria para tal fin: Convenio Marco, Acuerdo Específico, Acuerdo Individual, Seguro de vida.

Requisitos para aprobación y acreditación de la carrera

Para alcanzar el título habilitante del IESVU, deberá cumplir con los siguientes requisitos: Regularizar cada espacio curricular, aprobando las prácticas y exámenes parciales.

Aprobar el examen final de cada espacio curricular, durante las mesas de exámenes, según calendario académico.

Realizar y aprobar las Prácticas Integradas presenciales.

Los alumnos que cumplan con los requisitos de aprobación recibirán certificación del IESVU, el mismo está ubicado en:

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR VALLE DE UCO

SEDE CENTRAL

Dirección: San Martín (N) Nro. 418, La Consulta, Provincia de Mendoza, Código Postal: 5567.

Dirección web: www.iesvu.edu.ar

El Programa se realizará bajo modalidad mixta con una gran carga de cursado virtual e instancias presenciales mediadas y presenciales físicas. El curso prevé que las prácticas de

laboratorio se realicen en los Laboratorios del Instituto. La actividad será tutorada por un profesional de la INSTITUCION. El total de horas 500/556 de cursadas sincrónicas y asincrónicas a través de la plataforma del instituto.

Las Prácticas integradas presenciales prevén una carga horaria de 32/34 hs por cada alumno y los costos de traslado y estadía están cubiertos por el programa.

Cada alumno deberá presentar un trabajo de integración final vinculado a cada uno de sus establecimientos de su Provincia y vinculados a la temática de la formación.

Un docente tutor asistirá para acompañar el proceso de transferencia y practica en territorio.

Requisitos para aprobación y acreditación

Los alumnos deberán aprobar cada uno de los módulos que implica la formación a través de trabajos en la plataforma durante el cursado y un trabajo final por módulo, para poder acceder a la posibilidad de desarrollar el trabajo final integrador de la formación, la cual será defendida en un coloquio de manera sincrónica.

La grilla que se utilizará será compartida a los cursantes, donde se expresa que para la aprobación se requiere un mínimo de 6 (seis), con opción a recuperación con fechas pautadas con los docentes, por las fechas de cursada.

Cada módulo establecerá un cronograma de cursado con los temas que se desarrollaran en cada una de las semanas de cursado con las fechas de presentación de estos y de las evaluaciones.

CURSO	ESPACIO CURRICULAR	CARGA HORARIA-VIRTUAL ASINCRÓNICA	CARGA HORARIA-VIRTUAL SINCRONICA	PRESENCIAL
I Técnico/a en Administración de finca vitivinícola	1.Organización de la prod en finca	85	10	5
	2.Producción vitícola	83	10	7
	3.Gestión de la calidad de la finca	60	5	5
	4. Manejo de cosecha y postcosecha	73	10	7
	5.Administración contable y financiera de la finca	60	5	5
	6.Administración del RRHH en la finca	60	5	5
PRÁCTICAS PRESENCIALES				34
CARGA HORARIA		421	45	
CARGA HORARIA TOTAL				500

II. Técnico/a Asistente de Laboratorio Vitivinícola	1. Vinificación I	65	3	8
	2. Vinificación II	52	4	5
	3. Análisis de prod enológicos I	112	5	15
	4. Gestión de procesos fermentativos	109	7	12
	5 Análisis de prod enológicos II	118	6	15
	6. Gestión de RRHH en el sector vitivinícola	21	7	2
PRÁCTICAS PRESENCIALES				47
CARGA HORARIA		477	32	
TOTAL				556

Programas:

DESCRIPCIÓN DE LAS UNIDADES CURRICULARES

ASISTENTE DE LABORATORIO VITIVINÍCOLA

MÓDULO 1: VINIFICACIÓN I

OBJETIVOS: Interpretar y reconocer operativamente el proceso de elaboración de vinos, la legislación, los insumos, tecnologías y técnicas involucradas en el proceso; dilucidando y comprendiendo el origen y evolución de la vitivinicultura y analizando la situación provincial, nacional y mundial de la elaboración de vinos y el rol del Asistente de laboratorio vitivinícola en dicho proceso.

DESCRIPTORES

Generalidades de la vinificación. Origen y evolución de la vitivinicultura en Mendoza, Argentina y el Mundo. Regiones vitivinícolas. Elaboración de vinos en la provincia de Mendoza. Situación actual y perspectivas. Legislación y normas de higiene y seguridad. Ley General de Vinos 14.878 y resoluciones. Seguridad. Infraestructura de la bodega. Seguridad en la circulación. Prevención y protección contra incendios.

Operaciones higiénicas. Tecnología de higiene y sanidad en la industria vitivinícola. Higiene del personal. Control de insectos, roedores y pájaros. La uva y su maduración. Etapas. Objetivos de cosecha. Composición química del mosto.

Bodega y vasijas vinarias. Definición. Distintos tipos de bodegas. Ubicación y orientación. Cuerpos de una bodega. Tipos de vasijas según el material de construcción. Tratamientos de las vasijas nuevas y usadas.

Anhídrido sulfuroso. Objetivos de uso. Anhídrido sulfuroso: aplicaciones en enología cosecha manual y mecánica.

Primeros tratamientos de la vendimia. Principios básicos: transporte y recepción de la vendimia. Despalillado y estrujado: interés y procedimientos. Prensado y desfangado. Vinificación de Tinto, Blanco y Rosado Principios básicos: maceración, fundamento y tipos.

Sangrado. Fermentación de vinos tintos, blancos, rosados y vinos bases para espumantes. Correcciones y agregados Principios básicos: prácticas de enriquecimiento. Correcciones de acidez. Controles fisicoquímicos y microbiológicos durante la vinificación. Análisis básicos del vino: acidez total, acidez volátil, alcohol etílico, anhídrido sulfuroso libre y total, pH, sólidos solubles, densidad.

Práctica profesionalizante: Seguimiento en una bodega, el que será continuado a lo largo de su carrera, con el fin de aplicar los conocimientos al desarrollo de estos. En las prácticas conjuntas, observación y aplicación de los diferentes conocimientos del módulo.

MÓDULO 2: VINIFICACIÓN II

OBJETIVOS: Conocer los procedimientos y las normas de calidad en los procesos de estabilización, clarificación, filtración, crianza y fraccionamiento de vinos (operativamente), las vinificaciones especiales conociendo la legislación, los insumos, tecnologías y técnicas, la forma de comercialización y los recursos humanos involucrados en el proceso.

DESCRIPTORES

Estabilización. Clarificación. Filtración. Objetivos del encolado: estabilidad y limpidez. Principios físicos y químicos del encolado. Colas disponibles y su empleo. Clarificación. Objetivos y tipos de clarificantes. Filtración: fundamento y tipos de filtros.

Crianza y Fraccionamiento. Principios básicos: tipos de crianza. Características de los robles. Función. Operaciones de higiene. Controles durante el fraccionamiento.

Insumos Secos. Envases. Tipos de envases. Tapones: función y tipos. Controles Vinificaciones especiales (espumantes). Principios básicos: método champenoise y charmat. Normativas de calidad. Normativas de calidad agroalimentaria: BPM (buenas prácticas de manufactura), HACCP (análisis de riesgo y puntos críticos de control), BRC (Asociación de Minoristas Británicos). Mecanismos y procedimientos de inspección.

Práctica profesionalizante. Seguimiento en una bodega, el que será continuado a lo largo de su carrera, con el fin de aplicar los conocimientos al desarrollo de estos. En las prácticas conjuntas, observación y aplicación de los diferentes conocimientos del módulo a otras agroindustrias.

MÓDULO 3: ANÁLISIS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS I

OBJETIVOS: Conocer y realizar determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos, ejecutar e interpretar sus cálculos, comparar los resultados con las normativas vigentes, de acuerdo con especificaciones vigentes, procedimientos estandarizados e indicaciones del enólogo a cargo, aplicando las normativas de calidad. Comprender e interpretar procedimientos específicos de determinaciones analíticas y manuales de equipos de laboratorio.

DESCRIPTORES

Matemática Numeración, operaciones algebraicas, usos de la calculadora, unidades, relaciones y proporciones.

Química general e inorgánica. Conceptos generales. Estequiometría. Soluciones. Titulaciones en reacciones y reacciones redox. Equilibrio químico. Equilibrio iónico. Reacciones características de los elementos de cada grupo. Conocimiento y manejo de instrumental de laboratorio.

Química orgánica y microbiología. Composición química de los microorganismos. Acciones recíprocas entre microorganismos. Metabolismo y biotecnologías en mostos y vinos. Levaduras: aspectos celulares, genoma. Taxonomía, biodiversidad y dinámica en Enología. Bioquímica de las fermentaciones. Determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos.

Estadística Muestra y población. Atributos variables. Análisis descriptivo de datos: distribución de frecuencias absolutas, relativas, porcentuales y sus acumuladas. Cuadros gráficos. Medidas de dispersión. Métodos de muestreo.

Física Metrología. Sistemas de unidades. Densidad. Ondas. Óptica. Microscopio Informática. Manejo de procesador de textos del paquete Office. Planilla de cálculo del paquete Office. Generador de presentaciones. Confeccionar registros e informes.

Práctica Profesionalizante Ejecución de análisis específicos de productos enológicos; conocimiento de la metodología de trabajo en el laboratorio; realización de los respectivos cálculos; comparación e interpretación de los resultados con los valores legales de las normativas específicas. Confección de informes utilizando las TICs. Aplicación de las normativas de gestión de calidad de laboratorios.

MÓDULO 4: GESTIÓN DE LOS PROCESOS FERMENTATIVOS

OBJETIVOS: Reconocer e interpretar el funcionamiento de las tecnologías usadas durante la fermentación de alimentos, sus componentes e instalaciones; los controles que se realizan; los sistemas de higienización aplicados y la normativa vigente aplicada.

DESCRIPTORES

Química de las fermentaciones

Nociones básicas de química. Estructura atómica y tabla periódica. Enlace químico. Funciones orgánicas. Nomenclatura. Propiedades de los compuestos orgánicos. Macromoléculas. Funciones orgánicas acíclicas y cíclicas. Enzimas, procesos enzimáticos y metabolismo microbiano. Cinética enzimática.

Microbiología de las fermentaciones. Levaduras, bacterias y enzimas de uso alimenticio. Fermentación glucopirúvica y alcohólica. Fermentación láctica, maloláctica, propiónica y butírica. Respiración acética.

Sistemas de fermentadores e higiene y seguridad durante la fermentación Métodos de fermentación. Diseños de equipos, control de proceso. Sustratos.

Inoculación. Controles de proceso. Tecnologías aplicables a las industrias de la producción de alimentos obtenidos por fermentación alcohólica, láctica, maloláctica, propiónica y butírica. Producción de vinagre. Control de evolución de procesos y evaluación de calidad y rendimiento. Métodos de limpieza y desinfección: IN SITU (CLEAN IN PLACE-CIP) y EX SITU (CLEAN OUT OF PLACE-COP). Tratamiento de efluentes.

Biotecnología moderna Genética microbiana: El ADN, conceptos de transcripción y traducción, mecanismos de regulación, organismos genéticamente modificados, alimentos transgénicos. Conceptos de ingeniería genética. Organismos genéticamente modificados, alimentos transgénicos.

Vinificaciones especiales. Sistemas especiales de vinificación. Vinificaciones especiales. Legislación alimentaria Código Alimentario Argentino. Ley de vinos y resoluciones específicas.

Práctica Profesionalizante. Identificación y familiarización con métodos y diseños de equipos usados para obtener alimentos fermentados. Supervisión y registro de los controles durante la evolución de la fermentación de alimentos elegidos.

MÓDULO 5: ANÁLISIS DE PRODUCTOS ENOLÓGICOS II

OBJETIVOS: Conocer y realizar determinaciones analíticas y microbiológicas de productos enológicos, ejecutar e interpretar sus cálculos, comparar los resultados con las normativas vigentes, redactar los informes correspondientes y aplicar las normativas de calidad. Además, deberá entender e interpretar procedimientos específicos de determinaciones analíticas y manuales de equipos de laboratorio.

DESCRIPTORES

Introducción al método analítico Toma de muestra de materias primas, insumos, alimentos. Acondicionamiento.

Preparación de muestras. Secado. Calcinación. Métodos de análisis cualitativo y cuantitativo. Métodos gravimétricos. Métodos volumétricos: unidades, indicadores, curvas de valoración. Volumetrías de neutralización, de precipitación, redox y complexométrías. Metodología de trabajo de instrumental de laboratorio en el análisis de los alimentos: potenciometría, refractometría, cromatografía, espectrofotometría, densimetría. Extracción por solventes. Concepto de error, exactitud, precisión, cifra significativa.

Informática: Manejo de procesador de textos del paquete Office. Planilla de cálculo del paquete Office. Generador de presentaciones. Confeccionar registros e informes.

Microbiología de los productos enológicos Esterilización y medios de cultivo. Métodos de siembra y cultivo de microorganismos. Toma de muestra. Principales técnicas de microbiología en productos enológicos. Métodos rápidos en microbiología de vinos.

Análisis físicos, químicos y microbiológicos de vinos.

Análisis básicos de vinos: Acidez total, acidez volátil, alcohol etílico, anhídrido sulfuroso libre y total, etc. Análisis de productos y subproductos alcohólicos derivados de la uva

Análisis básicos de productos y subproductos alcohólicos derivados de la uva:

Alcohol, extracto seco, pH, etc. Análisis de productos y subproductos analcohólicos derivados de la uva. Análisis básicos de productos y subproductos analcohólicos derivados de la uva: sólidos solubles, densidad, alcohol, etc.

Legislación alimentaria. Código Alimentario Argentino. Ley de vinos. Ejercicio profesional del técnico, aspectos éticos, morales y principios normativos de la actuación profesional.

Normativa de calidad Normativas de calidad agroalimentarias: BPM, HACCP. Norma ISO 17025 para garantizar la competencia técnica y la fiabilidad de los resultados analíticos.

Higiene y seguridad: Higiene y seguridad en laboratorios. Práctica Profesionalizante. Ejecución de análisis específicos de productos enológicos; conocimiento de la metodología de trabajo en el laboratorio; realización de los respectivos cálculos; comparación e interpretación de los resultados con los valores legales de las normativas específicas. Confección de informes utilizando las TICs.

MÓDULO 6: GESTIÓN del RRHH EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA

OBJETIVOS: Comprender el modo de funcionamiento de organizaciones laborales de la industria vitivinícola en el marco de la realidad política, social, económica y cultural y de las

normas regulatorias de la actividad. Integrarse a equipos interdisciplinarios de trabajo, conociendo las responsabilidades y funciones de cada rol dentro de la organización y utilizando habilidades de comunicación asertiva para aportar al logro de objetivos y tareas. Desarrollar procedimientos administrativos para la gestión de recursos asociados al rol, planificando las tareas en función de los objetivos de la organización y registrando los procedimientos para su constante valoración.

DESCRIPTORES

El trabajo y el sector vitivinícola: El trabajo a través del tiempo y las relaciones con la Sociedad política, económica y cultural. Los medios de comunicación, los avances tecnológicos y la influencia en el mundo laboral. El empleo y la empleabilidad. Legislación laboral y convenios colectivos de trabajo en el sector.

La organización laboral: Organizaciones y escenarios laborales en la industria vitivinícola: caracterización y modo de funcionamiento. Clima laboral y funcionamiento grupal centrado en la tarea. Roles, funciones y modos de interacción en las organizaciones laborales. Liderazgo y comunicación en las organizaciones.

Estrategias de Gestión: Gestión y calidad. Gestión centrada en los procesos, Gestión por objetivos. Reclutamiento, Motivación, Capacitación. Gestión de recursos. Administración y registro de procedimientos, digitalización. Planificación del trabajo en el sector vitivinícola. Práctica profesionalizante: Visitas a organizaciones y entrevistas a actores del sector socio productivo regionales. Construcción de organigrama y análisis organizacional. Construcción de proyecto de gestión en concordancia con el marco normativo regulatorio y los alcances del Perfil Profesional.

ADMINISTRADOR DE FINCA VITIVINÍCOLA

DESCRIPCIÓN DE LAS UNIDADES CURRICULARES

MÓDULO 1: ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN FINCA VITIVINÍCOLA

OBJETIVOS: El módulo “Organización de la producción en finca vitivinícola”, a través de un desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Conocer las particularidades del proceso productivo de la uva para la posterior elaboración de vinos, reconociendo las actividades, los plazos y modos de organización del trabajo en la finca vitivinícola de acuerdo a los marcos normativos vigentes, a los objetivos de producción y a las demandas actuales del mercado. - Interpretar documentación técnica específica e indicaciones técnicas sobre el proceso productivo, reconociendo, comunicando e informando adecuadamente cualquier anomalía o conflicto que pueda afectar los resultados de la producción o la calidad de los procedimientos. - Conocer el impacto del manejo de la producción de uvas en el proceso de elaboración, conservación y embotellado de vinos, desarrollando procedimientos de calidad en las etapas de plantación, cultivo y cosecha de la uva a fin de garantizar el cumplimiento de los requerimientos de acuerdo con el destino de producción.

DESCRIPTORES

Sistemas de producción Vitícola. Concepto de la vid como sistema. Desarrollo y evolución de la viticultura en la Argentina. Superficie, producción y consumo de uva y productos derivados en el mundo y en el país. Zonas cultivadas en nuestro país. Destino de la producción vitícola Argentina. Factores de la Producción Vitícola: ecológicos, elegidos y culturales. Características diferenciales de los sistemas de producción vitícolas locales. Especialización de la viticultura por provincias. Oasis productivos de Mendoza. Especialización de la viticultura por Oasis. Mercado de vinos. Sistema Productivo según producto final. Ordenamiento de los factores según el objetivo de la producción. Sistemas productivos de uvas de mesa y pasas.

Reconversión vitícola. Contexto socioeconómico Nacional y Mundial. Diversificación de la matriz vitivinícola mundial. Cambios de hábitos de consumo. Reconversión vitícola según mercados y marco normativo. Cambio varietal con erradicación y reemplazo. Cambio varietal con injertación, tipos de injertos. Transformación del sistema de conducción sin modificar la estructura de sostén, con diferentes tipos de podas. Transformación del sistema de conducción modificando la estructura de sostén. Transformaciones del sistema de riego en Mendoza y la reestructuración capitalista-exportadora del circuito vitivinícola regional.

Material Vegetal. Propagación de la vid: sexual y asexual. Tipos de material vegetal que se comercializa. Diferencia entre estacas, planta identificada y planta certificada. Plantas a pie franco vs plantas injertadas. Portainjertos más utilizados en Argentina. Consideraciones para la elección de material vegetal: momento de implantación, costos, calidad y edad de las plantas.

Práctica profesionalizante. Seguimiento y reseña histórica de un cultivo vitícola. Análisis de evolución del sistema productivo utilizado en finca, sistema de conducción, estructura de sostén y tipo de material vegetal según producto final elaborado, requerimientos de hábitos de consumo y mercados disponibles. Análisis comparativo de sistemas productivos intra-finca. Valoración de factores vinculados con la selección de material vegetal.

MÓDULO 2: PRODUCCIÓN VITÍCOLA

OBJETIVOS: El módulo “Producción vitícola”, a través de un desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Reconocer las actividades y fases en el cultivo de la vid, planificando las tareas de acuerdo a los plazos y objetivos establecidos, monitoreando y registrando su evolución de acuerdo a los estándares vigentes e identificando plagas o anomalías en el proceso productivo. - Planificar y registrar acciones de manejo y control de suelo en función de las indicaciones del Profesional Agrónomo a cargo, conociendo las ventajas y desventajas de las formas de labranza y los indicadores visuales de afectación del suelo y la plantación e informando oportunamente. - Organizar, controlar y registrar el proceso de fertilización y de aplicación de productos fitosanitarios en función de las indicaciones del Profesional agrónomo desde un compromiso con la calidad en los procedimientos para el cuidado del ambiente, la conservación de los recursos naturales y la integridad de los operarios. - Organizar, controlar y registrar el programa de riego, registrando los momentos, los turnos o las horas de funcionamiento de las perforaciones,

planificando el mantenimiento periódico del sistema de riego e informando sobre anomalías detectadas. - Inventariar y controlar la disposición de máquinas, herramientas e instalaciones necesarias para las actividades vinculadas con el cultivo de la vid, informando sobre necesidades y anomalías y realizando un mantenimiento preventivo de manera planificada y documentada.

DESCRIPTORES

Morfología y anatomía de la planta. Morfología y anatomía de la vid. Fisiología del crecimiento. Ciclo vegetativo. Ciclo reproductor. Cuaje y corrimiento. Desarrollo de las bayas. Maduración. Sobre maduración. Reguladores de crecimiento, aplicaciones en el viñedo. Efecto del clima sobre el desarrollo y crecimiento de la vid. Poda y labores culturales en verde Principios fisiológicos de la poda. Sistemas de poda. Sistemas de conducción. Clasificación. Estructuras de conducción. Formación y mantenimiento. Espalderos y parrales. Sistemas de canopia dividida. Labores en verde: Desbrote, despunte, despampanado, deshoje, raleo. Manejo del follaje. Fertilidad y Suelo Fertilidad y relación suelo-planta. Fertilizantes orgánicos, inorgánico, químicos y biofertilizantes. Muestreo de suelos. Descripción e interpretación de perfiles de suelo (calicatas). Métodos para la determinación de textura, estructura, color, drenaje interno, plasticidad, capacidad en el intercambio catiónico, fertilidad, materia orgánica. Toma de muestras e interpretación de muestras. Pendientes, nivelación y movimiento de suelo.

Riego Balance hídrico. Uso consuntivo del agua. Técnicas de riego. Freática, drenajes agrícolas Sistemas de drenaje Riego por superficie. Relaciones agua-suelo. Sistemas de riego y drenaje. Modelos de distribución de agua para riegos gravitacionales y turnado Riego presurizado. Componentes y eficiencias. Variables a tener en cuenta en la implementación de sistemas de riego presurizado.

Maquinarias Agrícolas Mecanización: descripción de máquinas y herramientas utilizadas en el ciclo del cultivo, características y objetivos de la operación. Mantenimiento básico de máquinas y equipos. Regulación, preparación, calibración y uso de maquinarias, equipos e implementos.

Plagas y enfermedades. Enfermedades de la Vid. Hongos. Enfermedades bacterianas. Virosis de la vid. Detección. Estrategias de control de las enfermedades. Plagas de la vid. El equilibrio ecológico. Sistemas de control. Control de malezas. Malezas de viñedos. Anuales y perennes. Reconocimiento. Pasturas naturales. Manejo del suelo. Aplicación de fitoquímicos. Herbicidas.

Control de heladas y granizo. Las heladas. Sensibilidad de la vid. Heladas tardías y tempranas. Tipos de heladas. Medidas preventivas. Control de heladas. El granizo. Métodos de control. La tela antigranizo. Manejo de viñedos con tela antigranizo.

Ampelografía. Variedades para la vinificación: blancas, tintas y rosadas. Variedades de mesa y/o pasa. Descripción y reconocimiento.

Práctica Profesionalizante: Seguimiento individual de cultivo vitícola. Registro y seguimiento de los diferentes periodos o estadios en el ciclo del viñedo. Descripción de características del viñedo y del entorno en cada fase. Análisis e identificación de labores culturales y maquinarias necesarias para la vendimia. Diferenciación de variedades enológicas, plagas y/o enfermedades presentes, estado de fertilidad y suelo, influencia del clima, malezas y demás factores que puedan visualizarse en el cultivo. Planificación de sistemas de riego

intra-finca. Evaluación de las condiciones Intra-Finca determinando la demanda del Recurso Hídrico.

MÓDULO 3: GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA FINCA VITIVINÍCOLA

OBJETIVOS: El módulo “Gestión de la calidad en la finca vitivinícola”, a través de un desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Conocer las normas de calidad y sustentabilidad para la producción vitícola e interpretar criterios de aplicación a los procedimientos de la finca vitivinícola particular, de acuerdo a los objetivos y destino de producción. - Controlar y registrar el cumplimiento de las normas de calidad y seguridad e higiene en los procedimientos vinculados a la producción de uvas para la elaboración de vino, proponiendo acciones de mejora en el proceso e informando anomalías o incumplimientos. - Diseñar estrategias para garantizar la calidad en las actividades vinculadas a la producción y el cuidado de la integridad de los operarios y del ambiente. - Conocer, comprender y comunicar la normativa vigente en materia de viticultura, enología, medio ambiente, normas de calidad, seguridad laboral y fiscalidad, reconociendo las responsabilidades vinculadas a cada rol en el área de producción vitivinícola.

DESCRIPTORES

Sostenibilidad vitivinícola: La sustentabilidad en la vitivinicultura. Desarrollo sustentable. Dimensiones de la Sustentabilidad. Objetivos de la viticultura sostenible. Objetivos de Desarrollo sostenible (ODS) de la ONU. Pilares de la sustentabilidad vitivinícola en la Región. Viticultura de precisión. Zonificación vitícola. Georreferenciación. Aplicaciones de la Viticultura de precisión: cosechas diferenciadas, relevamiento ampelográfico, recambio varietal, gestión diferenciada del fertirriego.

Protocolos de calidad Protocolos de calidad específica BPA, protocolos de Buenas Prácticas de maquinarias y otras. Informes de calidad.

Normativa vigente. Normativa de reconversión vitícola. Elección del material vegetal: Ley de semillas. Legislación sobre ordenamiento territorial. Legislación sobre uso de sustancias químicas prohibidas. Legislación laboral y convenios colectivos de trabajo en el sector vitivinícola. Normativa de higiene y seguridad para operarios: equipos de protección, señalizaciones, capacitaciones. Normativa de gestión de uso de residuos y efluentes en finca.

Gestión de calidad en cosecha y post cosecha. Calidad: concepto. Tipos. Variables para justipreciar la calidad. Evolución histórica. El control de calidad total. Círculos de calidad. Principios. Procedimientos para desarrollar un sistema de control de calidad. Métodos de control. Herramientas y gráficos empleados para el control de calidad.

Práctica Profesionalizante: Identificación de parámetros de calidad en el proceso de producción vitivinícola intra-finca. Valoración de calidad y sustentabilidad vitivinícola. Planificación de la actividad para la mejora de la calidad en la producción. Proyecto de mejora de la calidad.

MÓDULO 4: MANEJO DE COSECHA Y POSCOSECHA

OBJETIVOS: El módulo “Manejo de cosecha y poscosecha”, a través de un desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Reconocer las actividades y fases en el recolección y conservación de la uva, planificando las tareas de acuerdo a los plazos, las variedades y el destino de producción, monitoreando y registrando su evolución de acuerdo a los estándares vigentes e identificando anomalías en el proceso. - Inventariar y controlar la disposición de máquinas, herramientas e instalaciones necesarias para las actividades vinculadas con la recolección y conservación de la uva, informando sobre necesidades y anomalías y realizando un mantenimiento preventivo de manera planificada y documentada. - Identificar, registrar e informar sobre las características y ritmos de maduración de las bayas y las características sanitarias de las mismas, atendiendo a los parámetros de calidad y a las indicaciones técnicas. - Planificar y controlar acciones de recolección y de conservación de la uva para su traslado a la bodega, optimizando recursos y garantizando las buenas prácticas para la calidad del producto y para la integridad de los operarios y del ambiente.

DESCRIPTORES

Cosecha. Cambios físicos y químicos en el proceso de maduración: tipos, índices e indicadores. Cosecha: muestreo para estimación de rendimientos, criterios para determinar el momento óptimo según destino, instrumentos de medición. Operaciones, implementos a utilizar y cuidados. Detección de pérdidas y métodos de corrección.

Microorganismos Microbiología de los agroalimentos. Descomposición de los alimentos por microorganismos. Factores que regulan el crecimiento de los microorganismos en los alimentos: condiciones ambientales, propiedades físicas y químicas, disponibilidad de oxígeno, temperatura. Hongos. Levaduras. Bacterias. Enfermedades causadas por microorganismos en alimentos.

Postcosecha. Factores, medidas a tener en cuenta, condiciones y período de conservación de las distintas especies. Métodos de acondicionamiento y almacenamiento. Factores genéticos, fisiológicos, ambientales y bióticos que inciden en el período de la post-cosecha. Manejo post -cosecha por productos. Valoración y rendimiento de la cosecha y post-cosecha.

Práctica Profesionalizante: Identificación y valoración de los estadios en el ciclo del viñedo: ciclo reproductivo, floración, cuaje, estados de maduración de las bayas, cosecha y postcosecha. Descripción y caracterización de los periodos de cosecha y postcosecha. Seguimiento del proceso de madurez o estado a cosecha. Determinación de índices de madurez físicos para establecer el momento oportuno de cosecha. Análisis microbiológico de los alimentos y acciones de prevención en la etapa de la cosecha y postcosecha.

MÓDULO 5: ADMINISTRACIÓN CONTABLE Y FINANCIERA DE LA FINCA

OBJETIVOS: El módulo “Administración contable y financiera de la finca”, a través de un desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Identificar y analizar la disponibilidad de recursos materiales y financieros intra-finca y las problemáticas,

oportunidades, fortalezas y debilidades que se presentan en relación a su uso en el viñedo.

- Planificar objetivos, metas, actividades y plazos para realizar las operaciones necesarias en el viñedo, según disponibilidad de recursos materiales y financieros identificados.
- Organizar y distribuir de forma correcta los recursos disponibles según necesidades de cada sector intra-finca, estableciendo responsabilidades y procedimientos correctos y coordinando acciones con demás actores involucrados.
- Supervisar el plan de acción planificado, controlando la calidad y corrigiendo los desvíos o las contingencias que puedan surgir
- Evaluar y medir el impacto, rendimiento y eficacia en la gestión del uso de recursos materiales y financieros utilizados, comparando los resultados con los objetivos y realizando ajustes o mejoras necesarias

DESCRIPTORES

Sistemas y subsistemas. Conceptos generales: organización, empresa, administración, administración rural, sistema, sistema organizacional. La unidad de producción como sistema. Elementos que caracterizan a todas las organizaciones (RRHH, RRMM, objetivos/metas e información). Organización. Los recursos: trabajo, capital y tierra. Factores internos y externos del sistema. Análisis F.O.D.A. Funciones y objeto de la administración rural. Análisis y diagnóstico. Planificación: concepto y métodos. Métodos de planificación. Misión, visión, objetivos y metas. Plan, tipos de planes, planificación estratégica, táctica y operativa. Control Indicadores de control, análisis y diagnóstico.

Contabilidad agropecuaria: importancia en el control y particularidades. Los sistemas de registros: concepto e importancia. Inventarios: concepto e importancia.

Gestión. Gestión de la unidad productiva agropecuaria. El proceso de toma de decisión. Análisis Económico Financiero Diagnóstico, análisis y planeamiento. Análisis de costos por actividad. Costos operativos de implantación y conducción del viñedo. Cálculo de costos operativos y rendimientos de la maquinaria y mano de obra. Análisis económico de Sistemas Productivos según el producto final. Análisis de la Reconversión vitícola según mercados. Aspectos económicos en la reconversión

Comercialización. El proceso de elaboración y comercialización del vino. La industria vitivinícola. Comercialización: objetivos, características, sistemas de comercialización, información, mercados. Circuitos productivos regionales. Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). La vitivinicultura moderna, nuevos mercados turísticos. La fiesta de la vendimia y su rol social y cultural en la sociedad mendocina. Actualidad de la vitivinicultura. Practicas Profesionalizantes: Evaluación y análisis del impacto, rendimiento y eficacia en la gestión del uso de recursos materiales y financieros intra-finca y organizaciones de producción de vinos. Planificación de acciones de mejora financiera e instrumentos de control. Valoración de posibilidades de comercialización.

MÓDULO 6: ADMINISTRACIÓN DEL RECURSO HUMANO EN LA FINCA VITIVINÍCOLA.

OBJETIVOS: El módulo "Administración del recurso humano en la finca vitivinícola", a través de un Desarrollo científico tecnológico enfocado en la práctica, buscará brindar espacios de reflexión, análisis y construcción así como también ofrecer propuestas que permitan el desarrollo de capacidades vinculadas con el Perfil Profesional: - Evaluar y organizar el recurso humano de acuerdo a los roles y a las necesidades de la actividad productiva, desarrollando cronogramas de actividades y descanso según los marcos normativos

vigentes y los convenios colectivos de trabajo. - Evaluar y registrar el cumplimiento de actividades por parte del personal a cargo, tomando decisiones y realizando sugerencias a fin de mejorar los procedimientos, garantizando en todo momento la seguridad de estos. - Integrar un equipo de trabajo, reconociendo la importancia del trato cordial y de la comunicación efectiva para la resolución de conflictos.

DESCRIPTORES

El trabajo y el sector vitivinícola. El trabajo a través del tiempo y las relaciones con la Sociedad política, económica y cultural. Los medios de comunicación, los avances tecnológicos y la influencia en el mundo laboral. El empleo y la empleabilidad. La organización laboral Organizaciones y escenarios laborales en la industria vitivinícola: caracterización y modo de funcionamiento. Clima laboral y funcionamiento grupal centrado en la tarea. Roles, funciones y modos de interacción en las organizaciones laborales. Liderazgo y comunicación en las organizaciones.

Estrategias de Gestión. Gestión y calidad. Gestión centrada en los procesos, Gestión por objetivos. Reclutamiento, Motivación, Capacitación. Gestión de recursos. Administración y registro de procedimientos, digitalización. Planificación del trabajo en el sector vitivinícola.

Práctica profesionalizante: Construcción de organigrama y análisis del trabajo organizacional de una finca vitivinícola. Identificación y descripción de roles y funciones dentro de la organización de producción vitivinícola. Diagnóstico y propuesta de gestión para mejora de la calidad en la producción.

FORMULARIO INSCRIPCIÓN

Todos los campos son obligatorios

Nombre/s:

Apellido/s:

DNI:

Domicilio:

Calle y Número:

Localidad:

Provincia:

Datos de contacto:

Teléfono:

Correo electrónico:

Título Secundario:

Expedido por:

Unidad Académica:

Fecha de obtención del título:

Documentos para adjuntar:

DNI (frente y dorso):

CV:

Aval de empresa donde desempeña tareas:

Aval provincial: