



## Mapa Curricular

HC	Unidad de Aprendizaje	HL
HT		
HPC		CR

HC: Número de horas/semana/mes de teoría  
 HL: Número de horas/semana/mes de laboratorio  
 HPC: Número de horas/semana/mes de campo  
 CR: Crédito  
 HT: Número de horas/semana/mes de Taller

### 1er. Semestre

1	Seminario de Trabajo terminal I	
2		
		4

1	Establecimiento y Manejo de Viñedos	
3		
		5

	Optativa	

	Optativa	

	Optativa	

### 2do. Semestre

1	Seminario de Trabajo terminal II	
2		
		4

1	Vinificación	3
		5

	Optativa	

	Optativa	

	Optativa	



## Materias Optativas

- Anatomía y Fisiología de la vid
- Historia de la viticultura y el vino
- Sistemas de calidad en bodega vinícola
- Valoración integral de la uva
- Propagación de la vid
- Análisis sensorial
- Servicio del vino
- Protección del viñedo
- Administración y comercialización de vinos
- Uso y manejo de agua en viñedos de zonas áridas
- Composición química y análisis del vino