



# MATRIZ DE DISEÑO CURRICULAR – 2010

Ciclo Básico y 1er Año de Ciclo Medio

## VITICULTURA Y ELABORACION DE VINOS - PRODUCCION INDUSTRIAL DE VINOS, PISCO Y OTROS

### PERFIL PROFESIONAL

Es modificado según la evolución del mercado productivo.

COMPETENCIAS GENERALES

UNIDADES DE COMPETENCIA  
(1 puesto o más de trabajo)

REALIZACIONES, MAS CRITERIOS DE EJECUCIÓN  
(Calidad, oportunidades, etc.)

### ESTRUCTURA Y CONTENIDO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL: VITICULTURA Y ELABORACION DE VINOS -PRODUCCION INDUSTRIAL DE VINOS, PISCO Y OTROS

#### CARRERA PROFESIONAL

#### MODULOS ESPECIFICOS

#### UNIDADES DIDACTICAS

#### PROYECTOS PRODUCTIVOS

**CICLO BASICO:**  
VITICULTURA Y ELABORACION DE VINOS

**CICLO MEDIO:**  
PRODUCCION INDUSTRIAL DE VINOS, PISCO Y OTROS (PRIMER AÑO)

**Manejo de Vivero de Vid**

- UD.1 Planificación y ejecución para la instalación o mantenimiento
- UD.2 Instalación y mantenimiento de sistema de riego.
- UD.3 Planificación de la producción
- UD.4 Manejo de campo de plantas madres.
- UD.5 Manejo de material vegetal en cámara de enraizamiento.
- UD.6 Manejo del material vegetal en camas injerteras
- UD.7 Evaluación Técnico Económica de la producción

- Vivero de Vid
- Cultivo de campo de plantas madres
  - Producción de plantas injertadas en vivero

**Manejo de Cultivos de Vid**

- UD.1 Agricultura Básica
- UD.2 Planificación y ejecución para la instalación o mantenimiento del sistema de conducción
- UD.3 Instalación y mantenimiento de sistema de riego por goteo
- UD.4 Planificación y ejecución de la instalación y formación de la plantación.
- UD.5 Planificación de la producción.
- UD.6 Labores Culturales
- UD.7 Producción Abonos Orgánicos
- UD.8 Manejo de labores de pre-cosecha
- UD.9 Manejo de labores de cosecha y Post-cosecha.
- UD.10 Evaluación Técnico Económica de la producción

- Cultivo de Vid para Vinificación
- Cultivo de Vid Vinífera - Tempranillo

**Elaboración de Vinos.**

- UD.1 Planificación de la producción vinícola.
- UD.2 Preparación y operación de maquinaria y equipos vitivinícolas.
- UD.3 Recepción y control de materia prima
- UD.4 Técnicas para la obtención de mostos en vinif. En tinto y en blanco
- UD.5 Manejo y control de la fermentación alcohólica en vinif. En tinto y en Blanco
- UD.6 Manejo de la conservación y estabilización coloidal en vinos
- UD.7 Manejo del envasado y almacenaje del vino.
- UD.8 Evaluación Técnico Económica de la producción vinícola.
- UD.9 Análisis de la producción vinícola

- Elaboración de Vino Tinto
- Elaboración de Vino Tinto Fino
- Elaboración de Vino Blanco
- Elaboración de vino Blanco Fino

**Elaboración de Pisco**

- UD.1 Planificación de la producción de pisco
- UD.2 Preparación y Operación de maquinaria y equipos de destilación.
- UD.3 Recepción y control de materia prima uva
- UD.4 Técnicas para la obtención de mostos del vino base
- UD.5 Manejo y control de la fermentación alcohólica para vino base
- UD.6 Manejo de las operaciones del proceso de destilación.
- UD.7 Manejo de la Maduración y filtración del pisco
- UD.8 Manejo del envasado y almacenaje del pisco
- UD.9 Evaluación Técnico Económica de la producción de pisco.
- UD.10 Análisis de la producción de pisco.

- Elaboración de Puro de Uva Italia
- Elaboración de Puro de Uva acholado

- TRANSVERSALES**
- Matemática
  - Comunicación
  - Gestión de la Calidad I
  - Gestión Empresarial I
  - Relaciones con el Entorno de Trabajo

### TITULOS PROFESIONALES A NOMBRE DE LA NACION

Auxiliar técnico en Viticultura y Elaboración de Vinos

TECNICO EN PRODUCCION INDUSTRIAL DE VINOS, PISCO Y OTROS