



INGENIERÍA EN

# ENOLOGÍA Y VITICULTURA

MÁS DE  
**25**  
AÑOS

Preparando el  
**CAMINO...**

# Sobre la carrera



## GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Ingeniería en Enología y Viticultura



## DURACIÓN DE LA CARRERA

5 años (10 Semestres Académicos)



## SEDE DE ESTUDIO

Filial Ica



## TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero en Enología y Viticultura



## MODALIDAD DE ESTUDIO

Presencial

La carrera profesional de Ingeniería en Enología y Viticultura te prepara para trabajar en la elaboración y producción de vinos, Pisco y derivados de la uva de calidad y con interés vitícola, desde el cultivo hasta la comercialización. Con los sólidos conocimientos brindados podrás tomar las mejores decisiones que impacten la calidad de los productos, y responder a las amplias oportunidades de desarrollo profesional que ofrece la industria vitivinícola a nivel nacional e internacional.



# Ventajas

- » Obtén una doble titulación con la opción de Licenciado en Enología de la Universidad Juan Agustín Maza en Argentina, ampliando tus horizontes profesionales.
- » La UPSJB brinda acceso a una bodega de producción de vinos y Piscos en Ica, con extensos terrenos agrícolas para prácticas y seguimiento de viñedos.
- » Somos la única carrera de Enología y Viticultura reconocida por el Colegio de Ingenieros del Perú, lo que te permitirá contribuir al desarrollo de la industria vitivinícola.
- » Aprende en un entorno práctico y real, desde la vid hasta la elaboración de productos vitivinícolas, adquiriendo habilidades directamente aplicables en la industria.
- » Forma parte de una industria en crecimiento y fortalecimiento, con oportunidades de contribuir a la producción de vinos y Piscos de calidad en el Perú y a nivel internacional.
- » Convenios internacionales para enriquecer tu formación en la industria vitivinícola, participando en pasantías académicas en países como Argentina, Chile, España e Italia.



# Malla Curricular



## CICLO 01

- Introducción a la Ingeniería Agroindustrial y Vitivinicultura
- Biología General
- Química
- Geometría Analítica y Álgebra Lineal
- Lógico-Matemática
- Redacción e Interpretación de Textos Vida Universitaria y Gestión del
- Conocimiento

## CICLO 02

- Química Inorgánica
- Física
- Cálculo Diferencial
- Comunicación y Medios Digitales
- Realidad Nacional
- Filosofía
- Inglés

## CICLO 03

- Cultivos Agroindustriales y Viticultura
- Química Orgánica
- Física II
- Cálculo Integral
- Pensamiento Crítico, Creativo y Emprendimiento
- Interculturalidad
- Inglés II

## CICLO 04

- Química Enológica
- Microbiología General
- Informática Aplicada a la Ingeniería
- Fisicoquímica
- Química Analítica
- Estadística General
- Ciudadanía Global y Desarrollo Sostenible

## CICLO 05

- Tecnología Enológica I: Elaboración de Vinos
- Tecnología de la Energía y Fenómenos de Transporte
- Química Analítica e Instrumental
- Dibujo Técnico y Sistemas de Representación
- Bioquímica
- Termodinámica y Cinética
- Introducción al Análisis Sensorial

## CICLO 06

- Viticultura I: Fisiología de la Vid
- Análisis y Control Química Enológico
- Marketing de la Empresarial
- Ingeniería de las Reacciones Químicas y Bioprocesos
- Operaciones Unitarias I
- Diseños Experimentales Metodología de la Investigación Científica

## CICLO 07

- Tecnología Enológica II: Elaboración de Pisco y Otros Destilados
- Análisis Sensorial de Vinos y Destilados
- Instrumentación, Circuitos, Máquinas Eléctricas y Automatización de Procesos
- Prácticas Preprofesionales I
- Microbiología Enológica
- Operaciones Unitarias II
- Electivo

## CICLO 08

- Tecnología Enológica III: Estabilización, Fraccionamiento y Envasado
- Agroexportación y Comercio Internacional
- Costos y Finanzas
- Control de Calidad de Productos Agroindustriales y Vitivinícolas
- Viticultura II: Edafología y Climatología
- Ética y Profesionalismo
- Electivo

## CICLO 09

- Normativa y Legislación Agroindustrial y Vitivinícola
- Diseño de Plantas, Materiales e Instalaciones Agroindustriales
- Economía y Gestión Ambiental de la Empresa Vitivinícola
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Tecnología Enológica IV: Vinificaciones Especiales
- Trabajo de Investigación I
- Electivo

## CICLO 10

- Viticultura III: Manejo y Patología de la Vid
- Cata Profesional
- Biotecnología Vitivinícola
- Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Agroindustrial
- Prácticas Preprofesionales II
- Trabajo de Investigación II
- Electivo



# Certificaciones Progresivas

## IX ciclo

Asistente en Viticultura

## IX ciclo

Asistente en Análisis y Control de Calidad de Productos Vitivinícolas

## X ciclo

Asistente en el Desarrollo de Procesos Tecnológicos durante la Elaboración de Productos Vitivinícolas.



# Perfil del Egresado

- » El egresado domina sistemas de gestión para mantener la calidad de vinos y Pisco, asegurando la producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente.
- » Está orientado a procesos empresariales, con habilidades para operaciones y proyectos en la industria vitivinícola.
- » Promueve prácticas de responsabilidad social en su trabajo, considerando el impacto de la industria en la sociedad y el entorno.
- » Capacitado para participar en la instalación e implementación de proyectos vitivinícolas, aportando al crecimiento de la industria.
- » Realiza operaciones en la industria vitivinícola, garantizando la calidad y eficiencia de la producción.
- » Colabora en equipos competitivos, contribuyendo al éxito de la industria vitivinícola a través de sus conocimientos y habilidades.



## ¿Dónde trabajarás?



1. Gerente de producción en establecimientos vitivinícolas y viñedos.
2. Supervisión de calidad de productos en dependencias oficiales o privadas.
3. Consultor experto independiente para productores de vinos y Piscos.
4. Asesor en procedimientos y certificaciones de calidad.
5. Diseñador y asesor de equipos para la industria vitivinícola.
6. Docente en Universidades públicas o privadas.
7. Inspector de higiene y seguridad laboral en empresas agroindustriales.
8. Gestor de su propio emprendimiento en el rubro vitivinícola.
9. Asesor de organismos públicos de control y fiscalización.

# Herramientas e Infraestructura Especializada

Los estudiantes de Ingeniería en Enología y Viticultura cuentan con herramientas e infraestructura especializada de primer nivel. Las aulas están equipadas con pantallas interactivas para un aprendizaje dinámico. Además, tienen acceso a laboratorios de control de calidad de vinos y Pisco, permitiéndoles desarrollar habilidades de evaluación sensorial y análisis enológico.

Nuestro programa aprovecha las ventajas de viñedos con fines enológicos, donde los estudiantes pueden aplicar sus conocimientos en viticultura. También disponen de una bodega de elaboración de vinos y Piscos, brindándoles la experiencia práctica en la producción de estos productos emblemáticos.





# Central de admisión



709 5999



+51 950 322 888



admission@upsjb.edu.pe

# Horario de atención

De lunes a viernes:  
de 8:30 a.m. a 8:00 p.m.

Sábado:  
de 8:30 a.m. a 4:00 p.m.

## Locales

### SEDE LIMA



#### LOCAL CHORRILLOS

Av. José Antonio Lavalle N° 302 - 304  
(Ex Hacienda Villa)

#### LOCAL SAN BORJA

Av. San Luis N° 1923-1925-1931

### FILIALES



#### FILIAL ICA

Av. Carretera Panamericana Sur  
N° 102, 113 y 123 (Ex Km 300)

#### FILIAL CHINCHA

Calle Albilla N°108  
Urbanización Las Viñas (Ex Toche)

VISÍTANOS EN

**ESTUDIAENLASANJUAN.PE**

Y CONOCE MÁS SOBRE NUESTRAS MODALIDADES  
Y CONVOCATORIAS DE ADMISIÓN

