



UNIVERSIDAD PRIVADA
SAN JUAN BAUTISTA

ESCUELA PROFESIONAL DE
**INGENIERÍA EN
ENOLOGÍA Y
VITICULTURA**



¿Quiénes SOMOS?

La Universidad Privada San Juan Bautista es una institución educativa comprometida con la formación integral de profesionales altamente calificados, capaces de responder a las necesidades laborales de una sociedad moderna y globalizada.

+25,000

EGRESADOS RESPALDAN
NUESTRA EXPERIENCIA EDUCATIVA

+27

AÑOS
DE EXPERIENCIA

4

LOCALES
UNIVERSITARIOS

SEDE LIMA: Filiales:
Chorrillos Ica
San Borja Chincha



Local Principal - Hacienda Villa Chorrillos



Local San Borja



Filial Chincha



Filial Ica



Sobre LA CARRERA

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

¿Por qué estudiar Ingeniería en Enología y Viticultura EN LA SAN JUAN?



La UPSJB brinda acceso a las instalaciones de bodega ARPE en Ica - Perú, donde realizamos la producción de vinos y Piscos bajo estrictos controles de calidad e inocuidad, además de contar con viñedos propios de la escuela profesional para la investigación y el desarrollo práctico de las asignaturas.



Somos la única universidad latinoamericana que ofrece la escuela profesional de Ingeniería en Enología y Viticultura con ingenieros enólogos ya inscritos en el Colegio de Ingenieros del Perú, lo que te permitirá ser reconocido como profesional destacado y 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.



Convenios internacionales para enriquecer tu formación en la industria vitivinícola, participando en pasantías académicas en países como Argentina, España e Italia.



Herramientas e Infraestructura de **ÚLTIMA GENERACIÓN**

BODEGA ARPE

Bodega vitivinícola de moderna infraestructura, maquinaria y laboratorios de análisis y control enológico, garantizando procesos de elaboración vitivinícolas de excelencia.

CENTRO DE PRODUCCIÓN “FUNDO NORMITA”

Fundo agrícola y pecuario con cultivos de vid, paltas, alfalfa, pecanas, maíz, papas, mangos y otros. Los estudiantes complementan su formación práctica en estos campos demostrativos, interactuando con la industria vitivinícola y agroindustrial.

CENTRO DE PRODUCCIÓN “FUNDO PARACAS VERDE”

Fundo agrícola y pecuario con cultivos de granada, higos, dátiles, vid, alfalfa y mandarinas. Ofrece campos demostrativos para que los estudiantes apliquen sus conocimientos en un entorno productivo real.



MALLA CURRICULAR

DURACIÓN DE
LA CARRERA

 **5 AÑOS**
(10 semestres académicos)

GRADO Y
TÍTULO PROFESIONAL



Bachiller en Ingeniería en Enología y Viticultura



Ingeniero Enología y Viticultura

MODALIDAD Y SEDES
DE ESTUDIO



Presencial



Filial Ica

CICLO 01

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

CICLO 02

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

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

ASIGNATURAS

LÍNEAS DE CARRERAS

■ Generales ■ Específicos ■ Especialidad ■ Electivos

■ Tecnología De Procesos y Productos Vitivinícolas

■ Análisis y Control de Calidad de Productos Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Inversión Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Investigación en Vitivinicultura

CICLO 05

Tecnología Enológica I: Elaboración de Vinos

Tecnología de la Energía y Fenómenos de Transporte

Química Analítica Instrumental

Dibujo Técnico y Sistemas de Representación

Bioquímica

Termodinámica y Cinética

Introducción al Análisis Sensorial

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 I

CICLO 06

Viticultura I: Fisiología de la Vid

Análisis y Control Químico Enológico

Marketing Empresarial

Ingeniería de las Reacciones Químicas y Bioprocesos

Operaciones Unitarias I

Metodología de la Investigación Científica

CICLO 08

Tecnología Enológica III: Estabilización, Fraccionamiento y Envasado

Diseño de Experimentos

Costos y Finanzas

Control de Calidad de Productos Agroindustriales y Vitivinícolas

Viticultura II: Edafología y Climatología

Ética y Profesionalismo

Electivo II

ASIGNATURAS

LÍNEAS DE CARRERAS

■ Generales ■ Específicos ■ Especialidad ■ Electivos

■ Tecnología De Procesos y Productos Vitivinícolas

■ Análisis y Control de Calidad de Productos Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Inversión Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Investigación en Vitivinicultura

CICLO 09

- Normativa y Legislación Agroindustrial y Vitivinícola
- Diseño de Plantas, Materiales e Instalaciones Agroindustriales y Vitivinícolas
- Viticultura II: Edafología y Climatología
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Tecnología Enológica IV: Vinificaciones Especiales
- Trabajo de Investigación I
- Electivo III

CICLO 10

- Viticultura III: Manejo y Patología de la Vid
- Economía y Gestión Ambiental de la Empresa Vitivinícola
- Biotecnología Vitivinícola
- Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Agroindustrial y Vitivinícola
- Prácticas Preprofesionales II
- Trabajo de Investigación II
- Electivo IV

Certificaciones

PROGRESIVAS

Antes de terminar la carrera podrás obtener certificaciones de acuerdo a tu avance académico; de esa manera se incrementarán tus posibilidades de insertarte en el mundo laboral.

IX CICLO Asistente en Viticultura

IX CICLO Asistente en Análisis y Control de Calidad Vitivinícola.

X CICLO Asistente en el desarrollo de Procesos Tecnológicos durante la Elaboración de Productos Vitivinícolas

ASIGNATURAS

LÍNEAS DE CARRERAS

■ Generales ■ Específicos ■ Especialidad ■ Electivos

■ Tecnología De Procesos y Productos Vitivinícolas

■ Análisis y Control de Calidad de Productos Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Inversión Vitivinícolas

■ Elaboración de Proyectos de Investigación en Viticultura

¿Dónde TRABAJARÁS?



Gerenciar establecimientos vitivinícolas y viñedos.



Diseñar equipos para la industria vitivinícola.



Gestionar su propio emprendimiento en el rubro vitivinícola.



Supervisar de calidad de productos en dependencias oficiales o privadas.



Dirigir la promoción de los productos vitivinícolas participando en ferias nacionales internacionales, catas y concursos, como experto en análisis sensorial.



Ser consultor experto independiente para productores de vino y Pisco.



Asesorar procesos de implementación, certificación y acreditación de sistemas de gestión de calidad.



Ejercer la docencia universitaria.



Generar nuevos conocimientos en el campo de la investigación y la innovación tecnológica en la enología y la viticultura.



Actuar en el rol de inspector de higiene y seguridad laboral en empresas agroindustriales.



Asesorar organismos públicos de control y fiscalización.



Convenios INTERNACIONALES



Argentina

- Universidad Nacional de Chilecito
- Universidad Juan Agustín Maza (UMAZA)



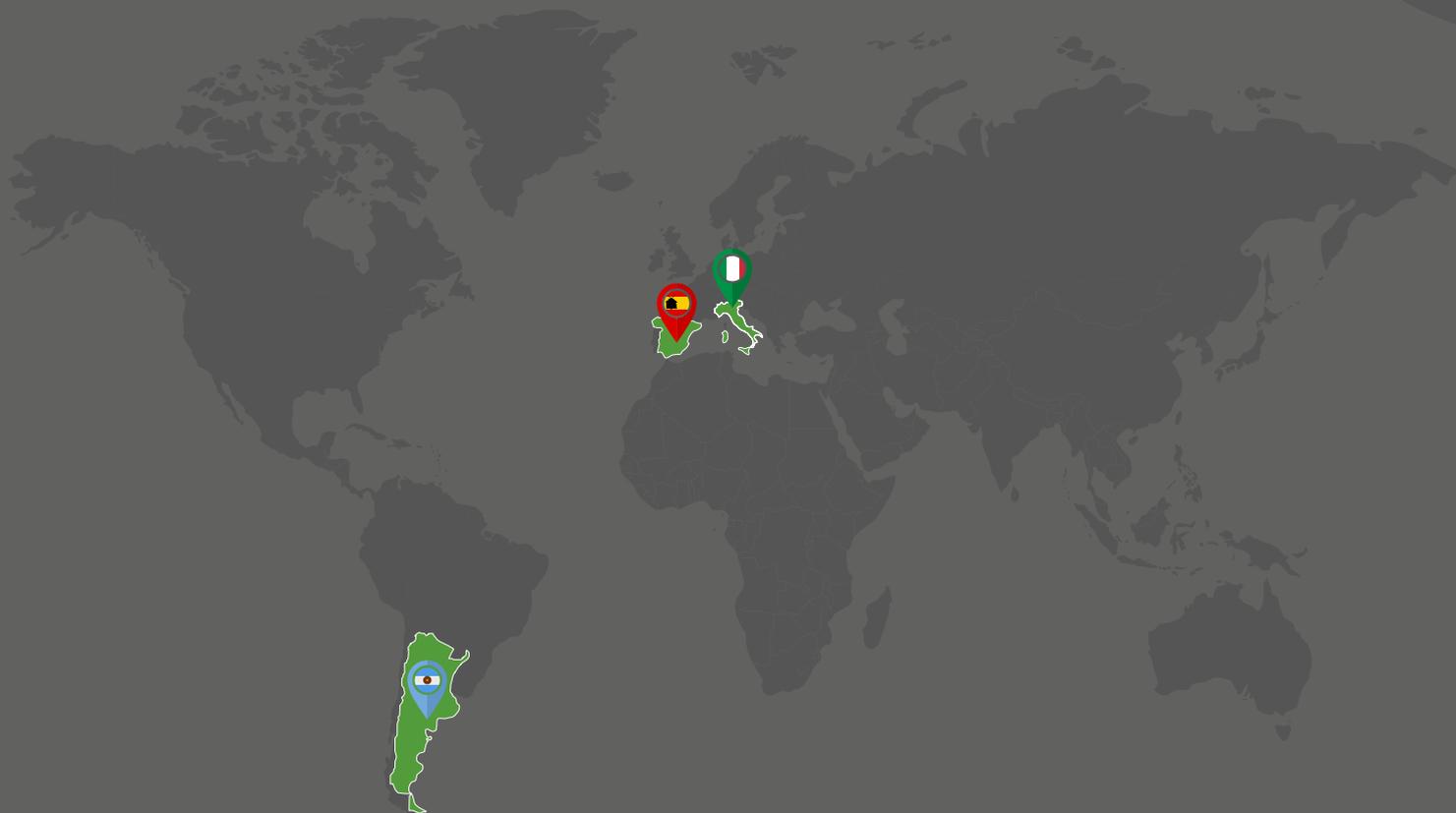
España

- Universidad de La Rioja
- Universitat Rovira i Virgili



Italia

- Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore G.B.Cerletti



Convenios **NACIONALES**

MUNICIPIO

- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR

- INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO "CATALINA BUENDIA DE PECHO"

COLEGIO PROFESIONAL

- COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ - CONSEJO DEPARTAMENTAL DE ICA

ENTIDAD PRIVADA

- CÁMARA DE COMERCIO DE ICA

ENTIDAD COLABORATIVA

- CITE AGROINDUSTRIAL



CAMPUS HACIENDA VILLA CHORRILLOS

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

LOCAL SAN BORJA

Av. San Luis N° 1923-1925-1931

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)



u p s j b . e d u . p e

Más información
escaneando el QR

