

Administración de Negocios de la Industria del Vino / Wine Business Management

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	ESPECIALIZACIÓN	
INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO	HISTORIA Y CULTURA VITIVINÍCOLA MUNDIAL	TÉCNICAS GLOBALES DE VITICULTURA Y PRODUCCIÓN	REGIONES VITIVINÍCOLAS DEL MUNDO I	REGIONES VITIVINÍCOLAS DEL MUNDO II	ESTUDIO DE TENDENCIAS MUNDIALES	EXPLORACIÓN DE ESPECIALIDADES COMPLEMENTARIAS	SEMINARIO DE NEGOCIOS
EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS	TALLER DE DEGUSTACIÓN DE VINOS I	TALLER DE DEGUSTACIÓN DE VINOS II	TALLER DE DEGUSTACIÓN AVANZADA I	TALLER DE DEGUSTACIÓN AVANZADA II	MARKETING ESTRATÉGICO DE VINOS	ANÁLISIS Y PROYECCIÓN VITIVINÍCOLA
			ARTES CULINARIAS PARA VINOS	ESTRATEGIAS DE MARIDAJE I	ESTRATEGIAS DE MARIDAJE II	LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	COMERCIO EXTERIOR APLICADO
HOSPITALIDAD Y SERVICIOS	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TALLER DE BAR Y RESTAURANTES	VISIÓN DEL SISTEMA VITIVINÍCOLA CHILENO	LOGÍSTICA DE ABASTECIMIENTO		TÓPICOS DE ENOTURISMO	CREACIÓN DE NUEVAS EMPRESAS
MATEMÁTICAS APLICADAS I	MATEMÁTICAS APLICADAS II	ECONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	FINANZAS	NEGOCIACIÓN Y LIDERAZGO	GESTIÓN DE OPERACIONES	EVENTOS, CONGRESOS Y CONVENCIONES
CONTABILIDAD GENERAL Y APLICADA	ESTADÍSTICAS	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	MARKETING	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	GESTIÓN ESTRATÉGICA	
PREVENCIÓN DE RIESGO Y P. AUXILIOS	DERECHO LABORAL	EL ARTE DE COMUNICAR		RRPP Y PROTOCOLO	FUNDAMENTOS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS	EVALUACIÓN DE PROYECTOS
COMPUTACIÓN I		COMPUTACIÓN II	TALLER DE REDACCIÓN	ESTÉTICA Y APRECIACIÓN DEL ARTE	DISEÑO CORPORATIVO Y PUNTO DE VENTA		PÁGINA WEB / E - COMMERCE
INGLÉS	INGLÉS	INGLÉS	INGLÉS		FRANCÉS CULINARIO	IDIOMA I	IDIOMA II
	PASANTÍA I NACIONAL		PASANTÍA II INTERNACIONAL / NACIONAL		PASANTÍA III INTERNACIONAL / NACIONAL		
					SALIDA INTERMEDIA		TITULACIÓN