

PROGRAMA DE CURSO

Nombre del curso (en castellano y en inglés)			
Enología / Winemaking			
Escuela	Carrera (s)	Código	
Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales	Ingeniería Agronómica	AGR52041	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
IX	ELECTIVA		
Prerrequisitos		Correquisitos	
VITICULTURA 1			
Créditos SCT	Total horas a la semana	Horas de cátedra, seminarios, laboratorio, etc.	Horas de trabajo no presencial a la semana
4	6,7	3	3,7
Ámbito	Competencias a las que tributa el curso	Subcompetencias	
Diseño y Gestión de sistemas agropecuarios. Investigación y transferencia tecnológica	<p>Específicas:</p> <p>1. Diseña proyectos agrícolas considerando los aspectos técnicos y ambientales que favorezcan una gestión sustentable, ética, innovadora y económicamente rentable.</p> <p>6. Busca soluciones a los desafíos que enfrenta el sector agropecuario a través de la búsqueda de investigación científica atingente y enfocada a las necesidades de la zona agroecológica donde la producción se desarrolle.</p> <p>Transversales:</p> <p>1. Comprende y se expresa oralmente y por escrito, con diversos propósitos</p>	<p>Específicas:</p> <p>1.2 Maneja de forma sustentable e innovadora la cadena de producción vegetal, desde la producción primaria hasta su llegada al consumidor, aplicando estrategias viables en el aspecto técnico y económico que permitan enfrentar desafíos del desarrollo local y nacional.</p> <p>1.4 Conoce los procesos agroindustriales y regulaciones asociadas a la inocuidad alimentaria, con el fin de obtener materias primas para la producción de alimentos elaborados.</p> <p>6.2 Desarrolla y adapta soluciones experimentales a realidades del sistema agropecuario para el cual se ha generado nuevo conocimiento.</p>	

	<p>comunicativos en relación con otros.</p> <p>2. Aplica en su disciplina nuevos aprendizajes para su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante.</p> <p>5. Participa y trabaja colaborativamente en las tareas que corresponden, orientado a objetivos comunes y al fortalecimiento del equipo.</p> <p>6. Conoce y comprende como la ética profesional y la responsabilidad social interactúan en otras áreas de conocimiento, con entornos legales, económicos, medioambientales, públicos y privados.</p>	<p>Transversales:</p> <p>1.1 Comunica oralmente y por escrito en español a nivel formal en el contexto/ámbito disciplinar y profesional.</p> <p>1.4 Evalúa e integra información para comprender su significado a partir de textos de fuentes conocidas y desconocidas.</p> <p>2.2 Manifiesta actitud de interés en su formación personal y profesional, adaptándose a situaciones nuevas, incorporando los conocimientos y habilidades adquiridas para un mejoramiento continuo.</p> <p>2.3 Investiga acerca de nuevas áreas de conocimiento a partir de las propias necesidades de aprendizaje, y es capaz de proponer ideas innovadoras o nuevas formas de hacer las cosas.</p> <p>5.3 Ejerce liderazgo positivo, velando por el cumplimiento de los objetivos del equipo vinculados a su disciplina/profesión.</p> <p>5.4 Genera ambientes de trabajo colaborativos y de confianza.</p> <p>6.1 Evalúa aspectos éticos del sector agropecuario, a través del manejo y uso sustentable de los recursos naturales, en relación a las comunidades involucradas.</p>
--	---	--

Propósito general del curso

Dado que Chile es el 4° exportador mundial de vino y considerando el aporte económico y cultural que éste representa en Chile y el Mundo, la asignatura de Enología busca entregar herramientas útiles en el perfil del Ingeniero Agrónomo egresado de UOH, específicamente aquellas relacionadas con los principios y fundamentos de la producción de vino en Chile y el Mundo; las prácticas vitivinícolas sustentables en el viñedo, la vinificación y la enotecnia en bodega y siempre considerando aspectos relativos al consumo responsable de vino.

Resultados de Aprendizaje (RA)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Entender y describir aspectos generales el mercado del vino en el mundo. 2. Identificar y caracterizar las zonas productoras de vino más famosas, sus terroir y sus vinos más característicos. 3. Entender dinámicas del mercado del Vino 4. Describir y analizar los procesos de vendimia y vinificación en vinos blancos y tintos. 5. Entender y caracterizar el proceso de Cosecha y vendimia 6. Caracterizar los procesos de enotecnia considerados en el afinamiento de vinos brutos. 7. Definir los conceptos básicos para un análisis organoléptico del vino. 8. Identificar las condiciones en que se aplica el consumo responsable y saludable de vinos. 9. Identificar los aspectos más relevantes de la legislación vigente para producción de vinos en Chile. 10. Aplicar conceptos de ética profesional a través de estudios de caso en el contexto de la asignatura.

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	Entender y describir aspectos generales el mercado del vino en el mundo. Identificar y caracterizar las zonas productoras de vino más famosas, sus terroir y sus vinos más característicos.	<i>Introducción al mundo del vino</i>	1
Contenidos		Indicadores de logro	
Historia del vino y su influencia en la cultura de diferentes civilizaciones - Historia de la Vid y el Vino en el mundo. - Historia de la Vid y el Vino en Chile.		- Explica los hitos en la historia del vino en Chile y el Mundo. - Describe las principales influencias del vino en la cultura universal - Describe importancia del vino en cultura de nuestro país y sus implicancias	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
2	Entender dinámicas del mercado del vino	Mercado del vino	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>1. Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolución de Kgs producidos en el mundo por país - Evolución de Lts producidos en el mundo por país - Mix de producción (por color) en el mundo por país <p>Principales variedades producidas</p> <p>2. Consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolución consumo de vino por color, variedad - Evolución mercados 		<ul style="list-style-type: none"> - Describe las principales características del mercado del vino. - Identifica los principales productores a nivel global, así como sus vinos y zonas más características. - Identifica los principales consumidores a nivel global, así como las tendencias asociadas. 	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	<p>Describir y analizar los procesos de vendimia y vinificación en vinos blancos y tintos.</p> <p>Entender y caracterizar el proceso de Cosecha y vendimia</p>	Vendimia	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>Visita 1; Visitar empresa en proceso de cosecha y vendimia para ver in situ los procesos, identificar problemas y evaluar soluciones</p> <p>Vitivinicultura y decisiones de cosecha</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Ser capaz de realizar flujos de procesos asociados y los puntos críticos de amenazas y control (HACCP) - Asociar maquinarias necesarias para lograr procesos - Identificar posibles mejoras - Entender números asociados a producción y flujos de masa 	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
4	Caracterizar los procesos de enotecnia considerados en el afinamiento de vinos brutos. considerados en el afinamiento de vinos brutos.	Vinificación	3
Contenidos		Indicadores de logro	
1. Vinificación tintos, Blancos, espumantes y rosados - Clarificaciones. - Estabilizaciones proteica, tartárica, metálica, microbiológica y del color en vinos tintos. - -Filtraciones - -Envasado.		- -Analiza los variables que inciden en a vinificación de uvas. - Organiza en diagramas de flujo los procesos de vinificación según tipo de producto. - Asocia maquinaria, insumos y objetivos enológico en cada etapa de la vinificación. - - Realiza cálculos de dosificaciones de insumos enológicos.	
Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
5	Definir los conceptos básicos para un análisis organoléptico del vino. Identificar las condiciones en que se aplica el consumo responsable y saludable de vinos. Identificar los aspectos más relevantes de la legislación vigente para producción de vinos en Chile. Aplicar conceptos de ética profesional a través de estudios de caso en el contexto de la asignatura.	Consumo Responsable y sustentable	3

Contenidos	Indicadores de logro
1. Vino y Salud 2. Legislación y sustentabilidad 3. Sustentabilidad en industria 4. Descripción organoléptica del vino en degustaciones guiadas	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los requerimientos personales y ambientales para una producción sustentable de vinos. - Explica cuáles son los principales descriptores organolépticos de vinos y su correspondencia con el manejo del viñedo y características de la materia prima. - Describe los efectos positivos y negativos del consumo de vino y otras bebidas alcohólicas. - Reconoce los aspectos más relevantes de la legislación vitivinícola chilena.

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
<p>Cátedras expositivas interactivas con apoyo audiovisual.</p> <p>En cada clase se realizarán actividades individuales y grupales en relación a enología y vitivinicultura.</p> <p>Se realizarán análisis de casos y 2 visitas a empresas relacionadas.</p> <p>Los/as estudiantes realizarán una investigación que presentarán al finalizar el semestre.</p> <p>Se contempla degustaciones de vinos presenciales.</p>	<p>Se realizarán 2 pruebas de cátedra acumulativas cada una con un 30% de ponderación en las fechas indicadas en la calendarización. La primera prueba abarcará las cátedras 1 a la 5 y la segunda cátedras 6 a 11.</p> <p>Se realizará un trabajo de investigación grupal sobre tema a definir. Se evaluará el contenido 70% y la presentación (respuestas) 30%. Este trabajo sumará un 20% de ponderación.</p> <p>Se realizarán casos de estudio grupales (2 personas) al comienzo de cada cátedra. La presentación será sobre problemas reales que afectan la producción y comercialización del vino. Los/as dos alumnos/as deberán presentar durante 10 min. Se evaluará la eficacia de resolución del problema, la profundidad alcanzada y la capacidad de síntesis. Esta presentación tendrá una ponderación del 20%. El caso será entregado una semana antes.</p> <p>Se realizará un examen final que tendrá ponderación de 30%. Se podrán eximir alumnos/as con un promedio ponderado igual o superior a 5,0 en la pruebas de cátedra,</p>

	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Prueba cátedra 1</td> <td>30%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prueba cátedra 2</td> <td>30%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Trabajo investigación</td> <td>20%</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>Caso estudio</td> <td>20%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Examen</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table>	Prueba cátedra 1	30%		Prueba cátedra 2	30%		Trabajo investigación	20%	70%	Caso estudio	20%		Examen		30%
Prueba cátedra 1	30%															
Prueba cátedra 2	30%															
Trabajo investigación	20%	70%														
Caso estudio	20%															
Examen		30%														
Bibliografía Fundamental																
<ul style="list-style-type: none"> - Hidalgo Tогores, Jose 2003 Tratado De Enología. Mundi-Prensa, Madrid. - Jara Corrial, Víctor Rodrigo, 2013. Eno21, Prácticas Enológicas en el Siglo XXI. Santiago de Chile. - Ribereau-Gayon, Pascal - Dubourdieu, Denis. 2003, Tratado de Enología. Hemisferio Sur, Buenos Aires. 																
Bibliografía Complementaria																
<ul style="list-style-type: none"> - Reynier, Alain. 2005, Manual De Viticultura. Mundi-Prensa, Madrid. - Blouin, J.; Peynaud, E. 2003, Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa, Madrid. <p>https://www.oiv.int/</p>																
Fecha última revisión:	26/03/2024															
Programa visado por:	Comité docente															