

## 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	
<p>Diseño y Gestión de sistemas agropecuarios.</p> <p>Investigación y transferencia tecnológica</p>	<p><b>Específicas:</b></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><b>Transversales:</b></p> <p>1. Comprende y se expresa oralmente y por escrito, con diversos propósitos</p>	<p><b>Específicas:</b></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><b>Transversales:</b></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.

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

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

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"> <li>- Ser capaz de realizar flujos de procesos asociados y los puntos críticos de amenazas y control (HACCP)</li> <li>- Asociar maquinarias necesarias para lograr procesos</li> <li>- Identificar posibles mejoras</li> <li>- Entender números asociados a producción y flujos de masa</li> </ul>	

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
<b>Contenidos</b>		<b>Indicadores de logro</b>	
<b>1. Vinificación tintos, Blancos, espumantes y rosados</b> - 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"> <li>- Identifica los requerimientos personales y ambientales para una producción sustentable de vinos.</li> <li>- Explica cuáles son los principales descriptores organolépticos de vinos y su correspondencia con el manejo del viñedo y características de la materia prima.</li> <li>- Describe los efectos positivos y negativos del consumo de vino y otras bebidas alcohólicas.</li> <li>- Reconoce los aspectos más relevantes de la legislación vitivinícola chilena.</li> </ul>

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>38%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prueba cátedra 2</td> <td>38%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Trabajo investigación</td> <td>24%</td> <td>70%</td> </tr> <tr> <td>Caso estudio</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Examen</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table>	Prueba cátedra 1	38%		Prueba cátedra 2	38%		Trabajo investigación	24%	70%	Caso estudio			Examen		30%
Prueba cátedra 1	38%															
Prueba cátedra 2	38%															
Trabajo investigación	24%	70%														
Caso estudio																
Examen		30%														
<b>Bibliografía Fundamental</b>																
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidalgo Tогores, Jose 2003 Tratado De Enología. Mundi-Prensa, Madrid.</li> <li>- Jara Corrial, Víctor Rodrigo, 2013. Eno21, Prácticas Enológicas en el Siglo XXI. Santiago de Chile.</li> <li>- Ribereau-Gayon, Pascal - Dubourdieu, Denis. 2003, Tratado de Enología. Hemisferio Sur, Buenos Aires.</li> </ul>																
<b>Bibliografía Complementaria</b>																
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reynier, Alain. 2005, Manual De Viticultura. Mundi-Prensa, Madrid.</li> <li>- Blouin, J.; Peynaud, E. 2003, Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa, Madrid.</li> </ul> <p><a href="https://www.oiv.int/">https://www.oiv.int/</a></p>																
<b>Fecha última revisión:</b>	26/03/2024															
<b>Programa visado por:</b>	Comité docente															