

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 ESPECIALIZADA		
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	4,5	2,2
Ámbito	Competencias a las que tributa el curso	Subcompetencias	
<p>Diseño y Gestión de sistemas agropecuarios.</p> <p>Investigación y transferencia tecnológica</p>	<p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diseño proyectos agronómicos sustentables y rentables -Soluciona desafíos inherentes del negocio vitivinícola. <p>Transversales</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se expresa oral y escritamente de manera clara y profesional. - Aplica aprendizajes adaptándose al medio cambiante. - Participa activamente de tareas orientadas a objetivos comunes. -Conoce y comprende la Ética profesional y responsabilidad social en entornos entornos legales, económicos, medioambientales, públicos y privados. 	<p>Específicas</p> <ul style="list-style-type: none"> -Maneja de manera sustentable e innovadora el proceso productivo y de comercialización de los productos objetivos. -Integra regulaciones asociadas a la inocuidad. -Es capaz de aplicar soluciones reales a la realidad productiva. <p>Transversales</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comunica de manera oral y escrita adecuadamente. -Evalúa información de distintas fuentes existentes. -Manifiesta disposición al aprendizaje, a la formación personal y profesional. -Ejerce liderazgo positivo, velando por cumplimiento de objetivos grupales. -Genera ambientes de trabajo colaborativos y de confianza. - 	

		-Evalúa aspectos éticos del sector agropecuario, a través del manejo y uso sustentable de los recursos naturales, en relación a las comunidades involucradas.
Propósito general del curso		
<p>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.</p>		
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. Describir y analizar los procesos de vendimia y vinificación en vinos blancos y tintos. 4. Entender y caracterizar el proceso de Cosecha y vendimia 5. Caracterizar los procesos de enotecnia considerados en el afinamiento de vinos brutos. 6. Definir los conceptos básicos para un análisis organoléptico del vino. 7. Identificar las condiciones en que se aplica el consumo responsable y saludable de vinos. 8. Identificar los aspectos más relevantes de la legislación vigente para producción de vinos en Chile. 9. 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		<i>Introducción al mundo del vino</i>	1
Contenidos		Indicadores de logro	

Historia del vino y su influencia en la cultura de diferentes civilizaciones		- Explica los hitos en la historia del vino en Chile y el Mundo.	
- Historia de la Vid y el Vino en el mundo.		- Describe la principales influencias del vino en la cultura universal	
- Historia de la Vid y el Vino en Chile.		- 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> <p>Evolución de Kgs producidos en el mundo por país</p> <p>Evolución de Lts producidos en el mundo por país</p> <p>Mix de producción (por color) en el mundo por país</p> <p>Principales variedades producidas</p> <p>2. Consumo</p> <p>Evolución consumo de vino por color, variedad</p> <p>Evolución mercados</p>		<p>- Describe la principales características del mercado del vino.</p> <p>- Identifica los principales productores a nivel global, así como sus vinos y zonas más características.</p> <p>Identifica los principales consumidores a nivel global, así como las tendencias asociadas.</p>	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	Impacto de las decisiones de cosecha y vendimia en resultado final	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	Describir e identificar procesos de vinificación	Vinificación	3
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>1. Vinificación tintos, Blancos, espumantes y rosados</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clarificaciones. - Estabilizaciones proteica, tartárica, metálica, microbiológica y del color en vinos tintos. - Filtraciones - Envasado. 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza los variables que inciden en la 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	<p>Descripción organoléptica</p> <p>Entender que industria está dentro de un ambiente de responsabilidad social</p>	Consumo Responsable y sustentable	3
Contenidos		Indicadores de logro	

<ol style="list-style-type: none"> 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. Este trabajo deberá ser presentado durante cátedra del 19 de Junio. 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 dos alumnos 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 con un promedio ponderado igual o superior a 5,0 en la pruebas de cátedra</p>

	Prueba cátedra 1	30%	70%
	Prueba cátedra 2	30%	
	Trabajo investigación	20%	
	Examen		30%

Bibliografía Fundamental

Hidalgo Togores, 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

Reynier, Alain. 2005, Manual De Viticultura. Mundi-Prensa, Madrid.

Blouin, J.; Peynaud, E. 2003, Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa, Madrid.

<https://www.oiv.int/>

Fecha última revisión:

Programa visado por: