

CURSO SUPERIOR DE ENOLOGIA

Se trata de un programa que va dirigido a la formación de profesionales, de técnicos y directivos de empresas del sector, y a futuros investigadores y especialistas vitivinícolas. En materia de viticultura se analizan las técnicas sostenibles aplicadas al cultivo de la vid; en enología se aplican las mejores prácticas tecnológicas, tradicionales e innovadoras. También aprenderás la terminología en inglés vitivinícola.

Una nueva impronta en el mundo del vino que está siendo impuesta por la nueva generación de enólogos, quienes aportarán al programa cómo han descontracturado conceptos muy establecidos a la industria del vino, cuáles son las técnicas que utilizan para elaborar un vino de calidad y qué es lo que intentan transmitir con sus vinos.

OBJETIVOS

- Brindar nuevas herramientas a profesionales para el sector vitivinícola, dando respuesta a la demanda social de personal altamente cualificado.
- Sumar conocimiento a investigadores y académicos en las ciencias de la viticultura, la enología, que en las últimas décadas han experimentado un gran avance, convirtiendo el conocimiento en un recurso estratégico para el desarrollo y la sostenibilidad del sector.
- Entender al consumidor a la hora de elaborar innovaciones y distintos estilos de vinos.
- Aprender por medio de la evaluación sensorial a medir las propiedades sensoriales y determinar la importancia de estas, con el fin de predecir la aceptabilidad del consumidor, con lo cual brinda a la industria, la oportunidad de aprovechar y aplicar estas mediciones

Adicionalmente, las capacidades adquiridas en las asignaturas que componen el programa académico se completan con la experiencia en bodegas y con la realización del trabajo final.

Se estructura en base a los siguientes módulos:

- Geomorfología
- Viticultura y Enología
- Planificación y Gerenciamiento de Bodega
- Idiomas. Inglés

DESTINATARIOS

Dirigido a la formación de personas que quieran profundizar en el conocimiento de todos aquellos aspectos relacionados con el mundo del vino. Pueden acceder las personas licenciadas o técnicas en general, cualquier titulado que quiera especializarse en el sector de la enología.

PROGRAMA

BLOQUE 1. Geomorfología.

- CLASE 1. Distribución de viñedos de acuerdo a la altura
- CLASE 2. Condiciones meteorológicas
- CLASE 3. Suelos

BLOQUE 2. Viticultura y Enología

- CLASE 4. Zonas productivas Cuyo
- CLASE 5. Zonas productivas Norte
- CLASE 6. Zonas productivas Centro
- CLASE 7. Zonas productivas Sur
- CLASE 8. Ampelografía y genética de la uva
- CLASE 9. Manejo y Protección del Viñedo
- CLASE 10. Análisis y Control Químico Enológico
- CLASE 11. Composición de mostos y vinos
- CLASE 11. Elaboración de Vinos tradicionales
- CLASE 12. Elaboración de Vinos artesanales
- CLASE 13. Elaboración de Vinos especiales
- CLASE 14. Nuevas Tendencias en Viticultura I
- CLASE 15. Planificación y Gerenciamiento de Bodega

BLOQUE 3 – Idiomas. Ingles

- CLASE 16. INGLES I
- CLASE 17. INGLES II
- CLASE 18. INGLES III
- CLASE 19. INGLES IV
- CLASE 20. EXAMEN.

ANALISIS SENSORIAL CATA

- Bases Metodológicas de la Cata de Vino
- Impacto de la Viticultura en las Características Sensoriales del Vino
- Clasificación Sensorial de los Métodos de Producción