

# Vinificación

## IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	SCT	REQUISITO	ÁREA DE FORMACIÓN Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
AG050367	Otoño	5	0	0	7,4	8	Admisión	Obligatoria Específica Modalidad Profesional Especialización Enología y Vitivinicultura	Departamento de Agroindustria y Enología

Horas teóricas y prácticas expresadas en horas pedagógicas de 45 minutos, horas alumno expresadas en horas cronológicas.

## DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Se propone entregar los conocimientos teóricos y prácticos que permitan a quienes lo cursan comprender desde aquellos aspectos asociados a la fisiología de la baya de vid y su composición química, cinética del proceso fermentativo (fermentación alcohólica y maloláctica) operaciones unitarias y tecnologías empleadas en la elaboración de diversos tipos de vinos (blancos, tintos, rosados, espumosos, dulces, entre otros) a temas como mezclas e insumos enológicos necesarios para la obtención de un producto correcto para el consumo.

## ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

De enseñanza: clases presenciales expositivas.

De aprendizaje: salidas a terreno a diversas bodegas elaboradoras de vinos y un taller de micro-vinificación en la Sala de Procesos Enológicos del Departamento de Agroindustria y Enología. Lecturas de artículos científicos.

## COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (Tipo: B=Básica, G=Genérica, E=Específica)

- Reconoce los factores que afectan los componentes primarios y secundarios de las bayas y por ende la calidad final del vino (B).
- Diferencia aspectos asociados a operaciones unitarias, uso de insumos enológicos y de tecnologías que influyen la calidad del vino (E).
- Comprende la importancia de los manejos enológicos y su relación con aspectos de demanda del consumidor a nivel nacional e internacional (E).

## RECURSOS DOCENTES

Sala de clases. Equipos Audiovisuales. Documentos en papel y digitales.

## CONTENIDOS

- Introducción
  - Aspectos generales del curso.
  - Organización de grupos de trabajo del taller de vinificación.
- Metabolitos primarios de la baya y su efecto en la calidad del vino
- Insumos enológicos usados en el proceso de elaboración de vinos.
- Elaboración de vinos blancos en ambientes “reductivos” y “oxidativos”
  - Índices de cosecha.
  - Tipos de cosecha.
  - Proceso de elaboración, fermentación y sus variantes.
- Visita a bodegas del valle de Casablanca para ver en terreno el proceso de elaboración de vinos blancos
- Metabolitos secundarios de las bayas y su efecto en la calidad del vino
- Elaboración de vinos tintos
  - Operaciones unitarias asociadas a la elaboración de vinos tintos y sus variantes.
- Visita a bodegas del Valle del Maipo para conocer en terreno elaboración de vinos tintos.
- Taller práctico de elaboración de vinos tintos
- Operaciones de conservación y crianza de vinos
- Mezcla de vinos y factores que las determinan.
- Elaboración de Vinos Espumosos. Visita a Viña Undurraga.
- Vinificaciones especiales (vinos rosados, dulces, de crianza biológica).

**BIBLIOGRAFÍA**

- Flanzy, C. 2003. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Mundi-Prensa. 797p.
- Hidalgo, J. 2003. Tratado de Enología. Volumen I. Mundi-Prensa. 1423p.
- Ribereau-Gayon, P.; D. Dubordieu; B. Doneche; A. Lonvaud; Y. Glories y A. Maugean. 2008. Tratado de enología. 1210p.

**PROFESORES PARTICIPANTES** (Lista no excluyente)

<i>Profesor</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Álvaro Peña	Agroindustria y Enología	Enología y Polifenoles en uva y vinos.

**EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**

<i>Actividades</i>	<i>Ponderación</i>
Prueba 1	30%
Prueba 2 (acumulativa y oral)	35%
Informe de taller	20%
Promedio de controles	15%

