

VINOS DEL MUNDO (WINES OF WORLD)

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA (Plan Nuevo)

CÓDIGO	SEM	SCT presencial	SCT Alumno	SCT total	Requisito	Línea de formación y tipo de asignatura	Unidad responsable
EEA-AYE-028	Otoño	2	2	4	Ciclo básico aprobado (cupó 20 estudiantes)	Ciclo especializado asignatura electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

SCT: Sistema de Créditos Transferibles. SCT presencial: horas teóricas y horas prácticas.

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA (Plan Antiguo)

CÓDIGO	SEM	UD presencial	UD Alumno	UD total	Requisito	Línea de formación y tipo de asignatura	Unidad responsable
EEA-AYE-028	Otoño	4	4	8	Ciclo básico aprobado (cupó 20 estudiantes)	Ciclo especializado asignatura electiva	Departamento de Agroindustria y Enología

UD: Unidad docente.

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El programa está diseñado para brindar a los estudiantes una formación especializada en el estudio y apreciación sensorial de los vinos de diferentes regiones del mundo. Así, los estudiantes explorarán las características y peculiaridades de las principales regiones vinícolas, variedades de uva vinífera y particularidades en los estilos de elaboración de distintos vinos del mundo. Además, los estudiantes se iniciarán en la evaluación sensorial y la degustación de distintos vinos internacionales. Al finalizar el programa, los estudiantes estarán preparados para contribuir a la industria vitivinícola, con un conocimiento diverso de la industria enológica mundial.

TIPO DE TRABAJO REALIZADO EN LA ASIGNATURA

Multidisciplinar Interdisciplinar Transdisciplinar

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las características generales de la industria enológica de los países más importantes del mundo, que permita aportar al desarrollo profesional de los estudiantes en su inserción laboral.
- Reconocer los aspectos técnicos fundamentales de la sensorialidad para capacitar a los estudiantes en el proceso general de la degustación del vino.
- Reconocer las principales características de las cepas de vinos producidas a nivel mundial mediante la degustación sensorial, permitiéndole a los estudiantes discriminar los aspectos sensoriales diferenciadores de las cepas estudiadas.

ÁMBITOS DE ACCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO DEL/LA INGENIERO/A AGRÓNOMO

Calidad Alimentaria, Conservación y Transformación: se refiere a la gestión de la calidad de materias primas para los procesos de conservación y transformación de productos de origen vegetal y animal, considerando técnicas innovadoras, pertinentes y sostenibles para la obtención de alimentos e ingredientes naturales alimentarios, de manera de obtener productos saludables, inocuos y de calidad.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS (de enseñanza –aprendizaje)

Para alcanzar los Resultados de Aprendizaje, se utilizarán clases expositivas-participativas, lecturas, laboratorios de sensorialidad, degustación de vinos y salidas a terreno. Del mismo modo, las evaluaciones y justificaciones se registrarán por el Reglamento Específico sobre Evaluaciones y Justificaciones a Inasistencias de Actividades Docentes, Facultad de Ciencias Agronómicas. Aprobado por Consejo de Escuela de Pregrado, el 7 de septiembre de 2022:

- La asistencia a todas las actividades curriculares será controlada, exigiendo un mínimo de 75% para las actividades curriculares de carácter teórico y un mínimo de un 100%, para las de carácter práctico. Las justificaciones deben ser tramitadas en los plazos establecidos en la secretaria de estudios.
- La evaluación final (examen) de carácter recuperativo, tendrá por objetivo permitir que el estudiante cumpla con alguna evaluación parcial que no haya rendido oportunamente, y así la calificación obtenida constituirá la nota de la evaluación no rendida, con la ponderación que corresponda. O bien, el (la) estudiante puede rendir la evaluación final de carácter recuperativo para optar a la posibilidad de reemplazar, de modo irreversible, la calificación parcial más baja de la asignatura, y de este modo modificar el promedio final de la actividad curricular cursada en el semestre.

RECURSOS DOCENTES:

Sala de clases, equipos audiovisuales, documentos en papel y digitales, plataforma U-Cursos y laboratorios docentes.

CONTENIDOS

Unidad	Detalle
Introducción	- Antecedentes históricos de los orígenes de la vitivinicultura y análisis del contexto mundial de la producción de vinos.
Análisis contextual de la vitivinicultura mundial	- Vitivinicultura europea: Francia, Italia y España, Alemania y Portugal. - Vitivinicultura Americana: Chile, Estados Unidos, Argentina, Uruguay, Brasil y México. - Vitivinicultura Oceanía: Australia y Nueva Zelandia.

	- Vitivinicultura de Asia y África: China y Sudáfrica.
Sensorialidad de vinos del mundo	- Análisis de los gustos básicos. - Percepción de astringencia y amargor. - Componentes aromáticas y color. - Degustación de distintos vinos del mundo.

PROFESORES PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

<i>Profesor</i>	<i>Departamento</i>	<i>Especialidad o área</i>
Elías Obreque Slier, Dr. Ingeniero Agrónomo (profesor responsable)	Departamento de Agroindustria y Enología	Análisis química de uvas y vinos
Marcela Medel Marabolí, Dra. Ingeniera Agrónoma	Departamento de Agroindustria y Enología	Sensorialidad de vinos

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación (%)</i>
Primera prueba	25%
Segunda prueba	25%
Tercera prueba	25%
Investigación cualitativa	25%
Nota Presentación*	75%
Examen	25%

*Si la nota de presentación a Examen es igual o mayor a 5,0 el alumno puede optar a no rendir el examen y obtener como nota final la nota de presentación, siempre y cuando se cumpla con el requisito de asistencia y las con Notas parciales con un 25 % de ponderación o más con nota mayor o igual a 4,0.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Flanzky, 2003. Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. Ediciones mundi-prensa. Madrid, España. 783p.
- Zoecklein, B., Fugelsang, K., Gump, B., Nury, F. 2001. Análisis y producción de vino. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza, España. 613p.
- Hidalgo, 2003. Tratado de enología. Ediciones mundi-prensa. Madrid, España. 1422p.

RECURSOS WEB

- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Food Chemistry
- European Food Research and Technology
- Journal of Food Science
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Australian Journal of Grape and Wine Research
- American Journal of Enology and Viticulture.