

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2017
---	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: Procesos enológicos y afines	
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Modalidad: Técnica Específica
Formato: Asignatura - Laboratorio	Año de cursado: 6°
Curso/s: 6° A – 6° B – 6° C	Ciclo: 2017
Hs semanales: 6	Profesores responsables: Ing. Agr . Castro, Mauricio – Téc. Leiva, Juan Pablo – Lic. Lescano, Gerardo - Lic. Widerhold, Eduardo
Capacidades a trabajar: <ul style="list-style-type: none"> • Comprender el proceso de elaboración de vino. Tinto – Blanco – Rosado - Espumante • Saber describirlo. • Conocer y valorar la importancia de la vid y el vino en nuestra región. • Conocer otros derivados de la uva, vino y afines. • Conocer las características de una bodega y afines. • Desarrollar habilidades para comunicarse con otros profesionales del medio. • Adquirir habilidades para desarrollarse profesionalmente en el medio. • Adquirir nociones básicas de degustación y consumo responsable. 	
Eje I Definiciones, legislación y estadísticas.	Comprensión de los conceptos de Enología y vino. Origen e historia del vino. Reconocimiento de los aspectos más importantes de la ley 14878. Comprensión del lugar que ocupa Mendoza y la Argentina en el mundo desde el punto de vista de la producción de uva y vino y el consumo de vino.
Eje II Zonas vitivinícolas Argentinas	Reconocimiento de las distintas zonas vitivinícolas de la Argentina a partir de su ubicación geográfica, características de suelo y clima y variedades cultivadas.
Eje III Materia prima: UVA	Reconocimiento de las partes que conforman un racimo y baya de vid . Comprensión del fenómeno de la maduración de la uva. Conocimiento de la composición química del mosto de uva. Principales constituyentes: agua, azúcares, ácidos, sustancias polifenólicas, principales sustancias odorantes. Otras.
Eje IV Vinificación	Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino blanco . Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino tinto . Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino espumante . Conocimiento de la composición química del vino. Relación con la materia prima. Alcohol, acidez total, extracto, azúcar, acidez volátil, acidez fija, sustancias nitrogenadas, anhídrido sulfuroso (SO ₂), otras. Técnicas analíticas.
Eje V Bodega	Clasificación de los distintos tipos de bodegas Reconocimiento de las distintas partes o sectores que componen una bodega. Reconocimiento de distintos tipos de vasijas vinarias.
Eje VI Trabajos con el vino en Bodega	Interpretación de la necesidad de realizar correcciones en un vino. Descripción y reconocimiento de las principales especies de levaduras relacionadas con el vino. Levaduras para la fermentación, levaduras perjudiciales y de contaminación. Reconocimiento de los distintos antisépticos utilizados en la enología. Comprensión de las técnicas de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos.

	<p>Reconocimiento de los fenómenos que suceden durante la maduración de los vinos en madera y botella.</p> <p>Comprensión del proceso de Fraccionamiento.</p>
<p>Eje VII</p> <p>Defectos y enfermedades de los vinos</p>	<p>Comprensión de los conceptos y diferencias entre defectos y enfermedades.</p> <p>Identificación y conocimiento de los distintos defectos.</p> <p>Identificación y conocimiento de las distintas enfermedades.</p>
<p>Eje VIII</p> <p>Vinos especiales, compuestos, destilados y afines.</p>	<p>Reconocimiento de los distintos tipos de vinos especiales, compuestos y destilados.</p> <p>Reconocimiento de conceptos generales de producción de mosto, vinagre, vermouth, sidra, cerveza e hidromiel.</p>
<p>Eje IX</p> <p>Degustación de vinos</p>	<p>Introducción a la degustación de vinos y consumo responsable.</p>
<p>Eje X</p> <p>Elaboración de espumantes</p>	<p>Conocimiento de la historia de los espumantes.</p> <p>Elaboración práctica de un vino espumante por el método tradicional o champenoise.</p>
<p>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión de la necesidad de trabajar en equipo respetando las diferencias y sumando las distintas opiniones para poder generar un ambiente cordial de estudio y trabajo. • Concientización sobre la necesidad de reflexionar antes de actuar sobre los valores que debo practicar a diario. • Estimulación de la confianza en cada uno para solucionar los problemas que se van presentando en el día a día. • Compromiso con las actividades a desarrollar con responsabilidad, cuidando los materiales a manipular, el orden, la higiene y la seguridad. • Reflexión sobre la información científica investigada y sus fuentes para aprender a seleccionarlos, y aplicarlos. • Valorización de los recursos naturales fundamentalmente el agua, el cuidado de los cauces, la basura y su efecto en el medio ambiente. • Concientización sobre el desarrollo de hábitos de trabajo en el aula, orden, prolijidad, cumplimiento de tareas y solidaridad con el grupo. • Confianza en el docente como el guía del curso y aprender que la evaluación es otra instancia del aprendizaje.
<p>Bibliografía del Alumno</p>	<p>Enología Teórico - Práctica - Francisco Oreglia</p> <p>La cultura de la vid y el vino – La vitivinicultura hace escuela – Fondo Vitivinícola Argentino</p>
<p>Bibliografía del docente</p>	<p>Enología Teórico - Práctica - Francisco Oreglia</p> <p>Enología: fundamentos científicos y tecnológicos – Claude Flanzky</p> <p>La cultura de la vid y el vino – La vitivinicultura hace escuela – Fondo Vitivinícola Argentino</p>