

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2019</b>
---	-----------------------	-------------

<b>Espacio Curricular: Procesos enológicos y afines</b>	
Área: <b>TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</b>	Modalidad: <b>Técnica Específica</b>
Formato: <b>Asignatura - Laboratorio</b>	Año de cursado: <b>6°</b>
Curso/s: <b>6° A – 6° B – 6° C</b>	Ciclo: <b>2019</b>
Hs semanales: <b>6</b>	Profesores responsables: <b>Flores, Emiliano – Leiva, Juan Pablo – Lescano, Gerardo - Lic. Widerhold, Eduardo</b>
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprender el proceso de elaboración de vino. Tinto – Blanco – Rosado - Espumante</li> <li>• Saber describirlo y practicar la elaboración.</li> <li>• Conocer y valorar la importancia de la vid y del vino en nuestra región.</li> <li>• Saber evaluar el mosto-vino en todo su proceso y el producto terminado, definir calidad y características químicas.</li> <li>• Conocer otros derivados de la uva, vino y afines.</li> <li>• Caracterizar establecimientos enológicos y afines.</li> <li>• Aprender a trabajar en equipo y a responsabilizarse del seguimiento de procesos industriales.</li> <li>• Desarrollar habilidades para comunicarse con otros profesionales del medio.</li> <li>• Adquirir habilidades para desarrollarse profesionalmente en el medio.</li> <li>• Adquirir nociones básicas de degustación y consumo responsable.</li> <li>•</li> </ul>	
Eje I <b>Definiciones, legislación y estadísticas.</b>	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 <b>Zonas vitivinícolas Argentinas</b>	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 <b>Materia prima: UVA</b>	Descripción botánica y utilitaria de la infrutescencia de la 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 <b>Vinificación</b>	Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de <b>vino blanco</b> . Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de <b>vino tinto</b> . Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de <b>vino espumante</b> . 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 <sub>2</sub> ), otras. Técnicas analíticas.
Eje V <b>Bodega</b>	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. Distinción de la principal maquinaria de bodega, abocada al proceso de vinificación.
Eje VI <b>Trabajos con el</b>	Interpretación de la necesidad de realizar correcciones en un vino. Descripción y reconocimiento de las principales especies de levaduras relacionadas

<b>vino en Bodega</b>	<p>con el vino. Levaduras para la fermentación, levaduras perjudiciales y de contaminación.</p> <p>Reconocimiento de los distintos antisépticos utilizados en la enología.</p> <p>Comprensión de las técnicas de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos.</p> <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>
Eje VII <b>Defectos y enfermedades de los vinos</b>	<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>
Eje VIII <b>Vinos especiales, compuestos, destilados y afines.</b>	<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>
Eje IX <b>Degustación de vinos</b>	<p>Introducción a la degustación de vinos y consumo responsable.</p>
Eje X <b>Elaboración de espumantes</b>	<p>Conocimiento de la historia de los espumantes.</p> <p>Elaboración práctica de un vino espumante por el método tradicional o champenoise.</p>
Bibliografía del Alumno	<p>Enología Teórico - Práctica - Francisco Oreglia</p> <p>La cultura de la vid y el vino – La vitivinicultura hace escuela – Fondo Vitivinícola Argentino</p>
Bibliografía del docente	<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>