

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: Procesos enológicos y afines	
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Ciclo lectivo: 2023
Formato: Asignatura - Laboratorio	Año de cursado: 6º
Horas semanales: 6	Docentes a cargo: Aldasoro Roxana, Flores Emiliano – Leiva Juan Pablo
<p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprender el proceso de elaboración de vino. Tinto – Blanco – Rosado - Espumante • Saber describirlo y practicar la elaboración. • Conocer y valorar la importancia de la vid y del vino en nuestra región. • Saber evaluar el mosto-vino en todo su proceso y el producto terminado, definir calidad y características químicas. • Conocer otros derivados de la uva, vino y afines. • Caracterizar establecimientos enológicos y afines. • Aprender a trabajar en equipo y a responsabilizarse del seguimiento de procesos industriales. • 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. 	
<p>Eje I Definiciones, legislación y estadísticas.</p>	<p>Comprensión de los conceptos de Enología y vino. Origen e historia del vino.</p> <p>Reconocimiento de los aspectos más importantes de la ley 14878.</p> <p>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.</p>
<p>Eje II Zonas vitivinícolas Argentinas</p>	<p>Reconocimiento de las distintas zonas vitivinícolas de la Argentina a partir de su ubicación geográfica, características de suelo y clima y variedades cultivadas.</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Eje III Materia prima: UVA</p>	<p>Descripción botánica y utilitaria de la infrutescencia de la vid.</p> <p>Comprensión del fenómeno de la maduración de la uva.</p> <p>Conocimiento de la composición química del mosto de uva. Principales constituyentes: agua, azúcares, ácidos, sustancias polifenólicas, principales sustancias odorantes. Otras.</p>
<p>Eje IV Vinificación</p>	<p>Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino blanco.</p> <p>Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino tinto.</p> <p>Comprensión e identificación de las distintas técnicas y métodos aplicados para la elaboración de vino espumante.</p> <p>Conocimiento de la composición química del vino. Relación con la materia prima.</p> <p>Alcohol, acidez total, extracto, azúcar, acidez volátil, acidez fija, sustancias nitrogenadas, anhídrido sulfuroso (SO₂), otras. Técnicas analíticas.</p>
<p>Eje V Bodega</p>	<p>Clasificación de los distintos tipos de bodegas</p> <p>Reconocimiento de las distintas partes o sectores que componen una bodega.</p> <p>Reconocimiento de distintos tipos de vasijas vinarias.</p> <p>Distinción de la principal maquinaria de bodega, abocada al proceso de vinificación.</p>
<p>Eje VI Trabajos con el vino en Bodega</p>	<p>Interpretación de la necesidad de realizar correcciones en un vino.</p> <p>Descripción y reconocimiento de las principales especies de levaduras relacionadas 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>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Eje VII Defectos y enfermedades de los vinos</p>	<p>Comprensión de los conceptos y diferencias entre defectos y enfermedades. Identificación y conocimiento de los distintos defectos. Identificación y conocimiento de las distintas enfermedades.</p>
<p>Eje VIII Vinos especiales, compuestos, destilados y afines.</p>	<p>Reconocimiento de los distintos tipos de vinos especiales, compuestos y destilados. Reconocimiento de conceptos generales de producción de mosto, vinagre, vermouth, sidra, cerveza e hidromiel.</p>
<p>Eje IX Degustación de vinos</p>	<p>Introducción a la degustación de vinos y consumo responsable.</p>
<p>Eje X Elaboración de espumantes</p>	<p>Conocimiento de la historia de los espumantes. Elaboración práctica de un vino espumante por el método tradicional o champenoise.</p>
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<p>Enología Teórico - Práctica - Francisco Oreglia La cultura de la vid y el vino – La vitivinicultura hace escuela – Fondo Vitivinícola Argentino. Apuntes docentes</p>
<p>Bibliografía del docente</p>	<p>Enología Teórico - Práctica - Francisco Oreglia Enología: fundamentos científicos y tecnológicos – Claude Flanzy La cultura de la vid y el vino – La vitivinicultura hace escuela – Fondo Vitivinícola Argentino</p>