

TÉCNICO SUPERIOR EN VINIFICACIÓN Y ENOLOGÍA

PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior egresado del programa de Vinificación y Enología será capaz de organizar, dirigir y controlar operaciones y labores técnicas de producción, tratamiento y embotellado de vinos.

Se encontrará habilitado tanto para organizar, dirigir y controlar las operaciones de recepción, vinificación, envejecimiento, estabilización, clarificación y filtrado de vinos, las operaciones de envasado y embotellado, así como para organizar, dirigir y controlar la operación y mantención de la maquinaria asociada al proceso técnico - productivo, la interpretación de información analítica.

**El perfil completo encuéntralo en: www.admision.utalca.cl.*

CAMPO LABORAL

El Técnico Superior en Vinificación y Enología de la Universidad de Talca está formado para desempeñarse tanto en el ámbito público como privado, ejecutando el control y aseguramiento de la calidad de los productos y procesos vitivinícolas ajustados al marco normativo vigente. Además, permite liderar grupos de trabajo principalmente en empresas vinificadoras o entidades prestadoras de servicios del ámbito vitivinícola. Posee también las competencias para desarrollarse en empresas comercializadoras de materia prima, insumos y maquinarias del rubro. El Técnico Superior en Vinificación y Enología es capaz de emprender su propia empresa vinificadora o de prestación de servicios de vinificación, asesorando a pequeños productores de vino.

ARANCEL

Arancel Anual 2017: \$1.260.200.

ÁREA: FORMACIÓN FUNDAMENTAL



Realizar operaciones de recepción de uva y vinificación aplicando marco normativo de calidad, seguridad e higiene.



Controlar el proceso de envejecimiento del vino en bodega a través del manejo de variables físico-químicas, ambientales, y temporales en función del tipo de producto esperado.



Organizar y controlar labores del programa de embotellado y envasado de vinos para mantener las condiciones organolépticas obtenidas durante los procesos de vinificación, tratamiento y crianza de vinos.



Controlar procedimientos de manejo de desechos agroindustriales asociados a los distintos tipos de residuos originados en las actividades productivas de bodega, atendiendo a criterios normativos, de seguridad y cuidado del medio ambiente.

TÉCNICO SUPERIOR EN VINIFICACIÓN Y ENOLOGÍA

Año1			Año2		
NIVEL I	NIVEL II	NIVEL III	NIVEL IV	NIVEL V	NIVEL VI
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación en la Organización I	Formación en la Organización II	Formación en la Organización III	Formación en la Organización IV	Módulo Integrador
Metodos Cuantitativos	Maquinaria Enológica	Análisis Sensorial	Normativa y Control de Calidad	Vitivinícola Sustentable	Gestión de Procesos Productivos
Química de Procesos Agroindustriales		Tratamiento de Vinos	Cata Enológica	Seguridad y Salud Ocupacional	Gestión de las Personas
Vinificación de Vinos Blancos y Tintos	Crianza de Vinos	Envasado y embotellado de vinos		Manejo de Desechos	Producción de Vinos Especiales
Aplicaciones de TICs para la Organización de Datos	Aplicaciones de TICs para la Gestión de Datos	Aplicaciones de Software para la Gestión I	Aplicaciones de Software para la Gestión II	Laboratorio Vitivinícola	Laboratorio Vitivinícola
Comunicación Oral y Escrita I	Comunicación Oral y Escrita II		Trabajo en Equipo y Habilidades Sociales	Autogestión del Aprendizaje	Responsabilidad Social y las Organizaciones
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	

Práctica Profesional II