



PERFIL DE EGRESO

TÉCNICO SUPERIOR

EN VINIFICACIÓN Y ENOLOGÍA

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.

Desarrollará en forma eficiente procesos de aseguramiento y control de la calidad en cada una de las etapas del proceso productivo y del proceso de embotellación.

Su formación estará orientada a la reflexión crítica de los procesos agroindustriales para promover una visión de sustentabilidad del fenómeno de la producción vitivinícola.

I. DOMINIO PRODUCTIVO.

Entendido como el desarrollo de acciones centradas en el proceso técnico de vinificación y tratamiento vinos, que comporta la comprensión de fenómenos bioquímicos asociados y manejo de técnicas específicas.

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

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

3. Transformar caldos de vinos base en vinos especiales a través de procesos fermentativos, químicos, físicos, o de crianza.

4. Realizar operaciones de estabilización, clarificación y filtración de vinos según protocolo, aplicando marco normativo de calidad, seguridad e higiene

5. 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.

6. Establecimiento de condiciones de uso y mantención de equipos y maquinaria utilizada para las labores mecanizadas de bodega.

7. 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.

8. Realizar toma de muestras y análisis de laboratorio que permitan detectar e informar sobre el estado y condición de muestras de uvas, mostos y vinos en función de parámetros físicoquímicos predeterminados.

9. Controla etapas de vinificación y tratamiento de vinos a través de análisis sensorial.

II. DOMINIO DE ORGANIZACIÓN Y CONTROL VINÍCOLA.

Entendido como el desarrollo de acciones centradas en la organización y control de labores de vinícolas en sus más variados contextos.

1. Gestión y administración de recursos humanos, materiales y técnicos en los procesos productivos a partir de la aplicación de nociones de contabilidad y administración

2. Asegurar el funcionamiento de los sistemas de control de calidad de procesos y productos.

3. Maneja y aplica procedimientos de higiene y seguridad en las labores de bodega y viñedo, conforme a normativa y protocolos del sector.

III. DOMINIO DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL.

Entendido como el desarrollo de acciones que buscan comprender, emplear y reflexionar la información oral y escrita con el fin de lograr metas individuales en su participación del proceso productivo.

1. Aplicar herramientas de ofimática en el manejo de planillas de cálculo, documentos y presentaciones e incorporar las tecnologías de la información para optimizar la transferencia y organización de información laboral y productiva.

2. Aplicar herramientas de Excel para el manejo de planillas de cálculo, documentos y presentaciones que optimicen la organización y transferencia y de información laboral y productiva.

3. Comprensión de los fenómenos bio-químicos involucrados en los procesos productivos de viña y bodega.

4. Resolución de problemas productivos a través del uso de operaciones matemáticas básicas.

5. Comprensión de los fenómenos bio-químicos involucrados en los procesos productivos de viña y bodega.

6. Expresar eficaz y correctamente sus ideas y opiniones, en situaciones formales e informales, en lenguaje oral y escrito de manera de provocar una comunicación.

7. Trabajar colaborativamente en equipos laborales.

8. Leer y comprender textos técnicos en idioma inglés y comunicar información técnica.