



# **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.