

PERFIL DE EGRESO

El Técnico Superior egresado del programa de Vinificación y Enología de la Universidad de Talca será capaz de ejecutar el programa de vinificación, crianza, tratamiento y envasado de vinos, así como dar soporte en áreas de servicios de la cadena de valor vitivinícola, generando información sistematizada para apoyar la toma de decisiones, mediante la utilización de TICs y herramientas tecnológicas, aplicando criterios de eficiencia, sustentabilidad, conservación del medio ambiente, respeto por la normativa vigente y control de calidad de los procesos enológicos en su área de desempeño.

*El perfil completo encuéntralo en: www.admision.otalca.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.

FORMACIÓN FUNDAMENTAL



Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional.



Integrar equipos de trabajo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.



Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.



Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A 1 del Marco Común Europeo de Referencia para Lenguas, en forma oral y escrita en inglés para desempeñarse en situaciones cotidianas y profesionales, teniendo una base sólida para el desarrollo de competencias comunicativas en el idioma inglés a lo largo de su vida.



Generar información sistematizada de procesos de vinificación, crianza, tratamiento y envasado de vinos, manejo de inventarios de insumos enológicos, entre otras, utilizando TIC's, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.



Ejecutar el programa de vinificación y tratamiento de vinos, interpretando los requerimientos proyectados y usando eficientemente las maquinarias y equipos dispuestos en bodega, para lograr las metas productivas establecidas por la organización.



Controlar la normativa y legislación vigente durante los procesos de vinificación, crianza, tratamiento y envasado de vinos, relacionando las características de la materia prima con los objetivos, para asegurar la calidad del producto final.



Controlar aplicación de la Norma de Sustentabilidad Vitivinícola durante la vinificación, crianza, tratamiento y envasado de vinos, contrastando los objetivos de la producción con los requerimientos de conservación del medio ambiente, para asegurar el cumplimiento de criterios económicos y ambientales.

ARANCEL

\$1.489.000

Plan de estudios

Técnico Superior en Vinificación y Enología

Año01			Año02			Año03
TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3	TRIMESTRE 4	TRIMESTRE 5	TRIMESTRE 6	TRIMESTRE 7
Biología de la Producción Vitivinícola	Formación de la Organización I	Formación de la Organización II	Formación de la Organización III	Formación de la Organización IV	Módulo Integrador	Práctica Profesional
Metodos Cuantitativos	Maquinaria Enológica	Análisis Sensorial	Normativa y Control de Calidad	Producción 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 I	Laboratorio Vitivinícola II	
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		