



PERFIL DE EGRESO

TÉCNICO SUPERIOR EN VINIFICACIÓN Y ENOLOGÍA

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, respecto por la normativa vigente y control de calidad de los procesos enológicos en su área de desempeño.

Al término de su formación, en las áreas fundamental, ciencias básicas y ciencias disciplinares los Técnicos Superiores en Vinificación y Enología habrán desarrollado las siguientes competencias.

1. Comunicar discursos en forma oral y escrita, basándose en los recursos lingüísticos académicos para desempeñarse en situaciones del ámbito profesional.
2. Integrar equipos de trabajo desarrollando habilidades sociales y de autogestión, para potenciar la capacidad de crear valor desde su profesión.
3. Actuar con sentido ético y responsabilidad social en el ejercicio profesional con criterios ciudadanos para el desarrollo sustentable del entorno.
4. Comunicarse, como mínimo, en términos básicos del nivel A1 del Marco Común Europeo de Referencia para Lenguas, en forma oral y escrita en idioma extranjero para desempeñarse en situaciones cotidianas y profesionales, teniendo una base sólida para el desarrollo de competencias comunicativas en el idioma extranjero a lo largo de su vida
5. Generar información sistematizada de procesos de vinificación, crianza, tratamiento, y envasado de vinos manejo de inventarios de insumos enológicos, entre otras, utilizando TICs, para asistir al equipo de trabajo en el proceso de toma de decisiones.
6. Ejecutar el programa de vinificación y tratamiento de vinos, interpretando los requerimientos proyectados y usando eficientemente las maquinarias y equipos, para lograr las metas productivas establecidas por la organización.

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

8. Controlar la 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.