

MINOR II

ENOLOGÍA Y BEBIDAS FERMENTADAS



DESCRIPCIÓN

La aprobación del Minor le permite a los alumnos adquirir conocimientos asociados a los vinos y fermentados, tales como química y microbiología, procesos enológicos y apreciación sensorial, de tal modo de lograr una integración de conocimientos para la resolución de problemas enológicos en una bodega; considerando criterios técnicos, ambientales, económicos y sociales.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Al finalizar el Minor el estudiante debe ser capaz de:

- Analizar, proponer y/o mejorar las operaciones de una bodega de manera técnicamente moderna, considerando aspectos económicos y ambientales, e incorporando soluciones acordes a criterios de responsabilidad social.
- Proponer de manera oral y escrita en inglés innovaciones tecnológicas en el manejo de bodegas y fermentados, considerando los desafíos ambientales y económicos.
- Participar activamente en equipos de trabajo, donde se debe buscar, analizar y organizar información relacionada a tareas, estudio de caso y proyectos asignados.



NOMBRE DEL MINOR

Enología y Bebidas Fermentadas



CRÉDITOS

50



NIVEL

Minor 2



DISCIPLINA

Agronomía



PLAN DE ESTUDIOS

Cursos Mínimos

Química y Microbiología del Vino	(10Cr)
Evaluación Sensorial	(10Cr)
Procesamiento del Vino (capstone)	(10Cr)

Cursos Optativos (*)

Analítica de Vinos y Alimentos	(10Cr)
Cervecería y otras Bebidas Fermentadas	(10Cr)
Gestión de Operaciones	(10Cr)
Marketing (**)	(10Cr)
Viticultura Avanzada (**)	(10Cr)
Operaciones Unitarias en Procesos Agroindustriales (**)	(10Cr)

(*) Estos cursos pueden ser modificados cada semestre.

(**) Estos cursos permiten articulación con postgrado.



FACULTAD DE AGRONOMÍA
E INGENIERÍA FORESTAL
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE

agronomia.uc.cl