

Diplomado en Vino Chileno: producción, elaboración, comercialización y degustación

Acerca del programa:

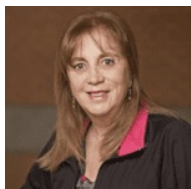
Este diplomado busca que los participantes conozcan y comprendan los procesos productivos de su elaboración y los manejos que están involucrados para conseguir una alta gama en los vinos, necesarios para el manejo de los viñedos, como los utilizados en la producción, elaboración y conservación del mismo.

10% Descuento Socios La Cav.

Dirigido a:

A este programa de diplomado pueden postular Ingenieros Comerciales, Profesionales de áreas relacionadas al Marketing, Ingenieros Agrónomos, Periodistas, Comunicadores o cualquier profesional universitario, técnico o persona que demuestre experiencia en el área de la agronomía, administración, marketing o de las comunicaciones o que se desempeñan preferentemente en instituciones o empresas relacionadas con la industria del vino, en cargos ejecutivos, administrativos o comunicacionales.

Jefe de programa



Consuelo Ceppi de Lecco

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Certificado en Ciencias Sensorial, UC Davis. Directora de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

Equipo Docente

Carolina Arnello

Fecha de inicio:

27 mayo 2024

Valor:

\$2.200.000

2.600 USD

Hasta 12 cuotas sin interés. Pagarías
\$183.334 al mes

INICIO - TÉRMINO

27 mayo 2024 al 25 noviembre 2024

DURACIÓN

104 Horas directas

50 Horas indirectas

HORARIO

Martes y jueves de 18:30 a 20:30 horas

UNIDAD QUE DICTA EL PROGRAMA

Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales

TIPO

Diplomado

MODALIDAD

Online - Clases en vivo

LUGAR DE REALIZACIÓN

Plataforma

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Enólogo de Viña Portal del Alto. Ex Presidente de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

Edmundo Bordeu

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Postítulo en Francia. Ph .D., Universidad de California, Davis, EE.UU. Profesor de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC. Ex Director de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. Asesor técnico en diversas empresas del área vitivinícola.

Natalia Brossard

Ingeniero Agrónomo, Enóloga. Ph. D. Pontificia Universidad Católica de Chile. Profesora de Enología de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC. Especialista en mediciones instrumentales de astringencia.

Consuelo Ceppi de Lecco

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Profesora de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC. Directora de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile.

Alejandro Hernández

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Postítulo en Francia. Profesor Emérito de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal UC. Enólogo de Viña Portal del Alto. Ex Presidente de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. Ex Presidente de la Cofradía del Mérito Vitivinícola. Ex Presidente de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (O.I.V). Asesor técnico en diferentes empresas del área vitivinícola.

Andrés Ibañez

Ingeniero Comercial, P. Universidad Católica de Chile; MBA J.L.Kellogg School, Northwestern University; Diversos cursos de perfeccionamiento en Harvard, Kellogg y UCLA. Área de Especialidad: Marketing Profesor Fulltime.

Pablo Lacoste

Historiador. Doctor en Historia. Doctor en Estudios Americanos. Profesor Titular de la Universidad de Santiago. Director de la Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR).

Vesna Rojic

Ingeniero Agrónomo, Enólogo. Ex Directora de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile. Asesor técnico en diversas empresas del área vitivinícola.

Inés Urquiaga

Bioquímico. Ph .D., Ciencias Biológicas, mención biología celular y molecular Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile. Coordinadora unidad de comunicación e informática, Centro de nutrición molecular y

Este programa requiere de un número mínimo de matriculados para poder dictarse y, por motivos de fuerza mayor, podría experimentar cambios en su programación, equipo docente y/o formato de realización. Cualquier cambio será informado por la coordinación a cargo.

[Consulta y revisa aquí información importante sobre retiro, devolución, reglamento y otros.](#)

INFORMACIÓN DE PAGO

SENCE: ✗
Cod:

Convenio Marco: ✗

Formas de pago

Formas de pago de particular:

- Web pay: Tarjeta de crédito hasta 12 cuotas sin interés y Tarjeta de débito-redcompra
- Transferencia Bancaria:

Formas de pago de empresa:

- Con ficha de inscripción y Orden de compra

Formas de pago de extranjero:

- Tarjetas de créditos a través de webpay
- Transferencia Bancaria
- Paypal

Descuentos

- 30% Funcionarios UC
- 20% Socios con Membresía Alumni UC
- 15% Ex alumnos UC (Pregrado-Postgrados-Diplomados)
- 15% Profesionales de servicios públicos
- 10% Alumnos y Ex alumnos DUOC UC
- 10% Funcionarios empresas en convenio
- 10% Grupo de tres o más personas de una misma institución

enfermedades crónicas. Pontificia Universidad Católica de Chile.

Felipe De Solminihac

Ingeniero Agrónomo Enólogo UC. Enólogo-Asesor de varias viñas chilenas. Socio y Gerente General de Viña Aquitania. Profesor de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC

Fanor Velasco

Egresado de Economía. Asesor de marketing y turismo enológico en diversas empresas del área vitivinícola.

Descripción:

Actualmente, Chile es el séptimo productor y cuarto exportador de vino en el mundo. En consecuencia, el vino chileno es posible adquirirlo y degustarlo tanto en el mercado nacional como en múltiples mercados del mundo. No obstante lo anterior, a nivel local, la cultura asociada a su producción, comercialización y consumo, como así también a los productos derivados de él, es escasa, siendo imperativo desarrollarla.

Esta cultura incluye conocimiento de los procesos productivos para su elaboración, su comercialización, como así también criterios para un moderado consumo del vino y para la evaluación de su calidad. Ello incluye un conocimiento de la diversidad de los vinos y el carácter propio de cada uno de ellos. En Chile, esta cultura es aún incipiente y no guarda relación con la importancia del país como productor y exportador de vinos de alta gama.

En este contexto, se busca con este diplomado que los participantes, conozcan y comprendan los procesos productivos de su elaboración y los manejos que están involucrados para conseguir una alta gama en los vinos, tanto los necesarios para el manejo de los viñedos como los utilizados en la producción, elaboración y conservación del vino. Además, es necesario que se interioricen de los procedimientos involucrados en la gestión de comercialización de los vinos. Por otra parte, a través de talleres de evaluación sensorial, manejen conceptos teóricos y prácticos, como así también, un vocabulario pertinente, que les permitirá comunicarse con conocedores del vino o con los distintos agentes, tanto profesionales como empresariales que conforman la industria vitivinícola, chilena y mundial.

Requisitos de Ingreso:

Este programa de diplomado ha sido concebido como una herramienta para todas aquellas personas que de una u otra forma están vinculadas al sector vitivinícola y que por su formación profesional o experiencia laboral previa no poseen los conocimientos necesarios para mejorar su gestión comercial

o productiva. No obstante lo anterior, el diplomado no es excluyente para todo "amante" del vino que desee incrementar sus conocimientos en torno a la vid, el vino, su comercialización y su evaluación sensorial.

Objetivos de Aprendizajes:

- Describir y relacionar los principales componentes del ecosistema vitícola y de la producción de vino.
 - Conocer y comprender los principales aspectos de la comercialización, marketing, legislación y cultura relacionados con la industria del vino.
 - Desarrollar capacidades sensoriales que permitan describir un vino desde un punto de vista organoléptico.
-

Metodología:

- Cátedras con clases expositivas online
 - Estudio personal complementario.
 - Elaboración de informes.
-

Desglose de cursos:

Nombre del curso:

Curso 1: Ecosistema vitícola y producción de vinos.

Horas cronológicas: 54

Horas pedagógicas: 126

Créditos: 10

Resultados del Aprendizaje

- Describir y relacionar los principales componentes del ecosistema vitícola: clima, suelo, planta y manejo.
- Describir y relacionar las principales operaciones unitarias relacionadas a la producción, elaboración y conservación de vino.

Contenidos:

- Introducción: historia del vino, regiones vitivinícolas del mundo y viticultura chilena.
- La planta, morfología y principios de fisiología de la vid. Patrones, variedades y clones.

- Influencia de clima y suelo.
- Manejo de la vid. Sistemas de conducción, poda, equilibrio vegetativo/productivo. Sanidad del cultivo, plagas y enfermedades.
- El racimo de uva y su composición.
- Operaciones unitarias generales de la vinificación.
- Vinificación en blanco, tinto y rosado.
- Fermentación alcohólica, maloláctica y enfermedades de los vinos.
- Cuidados del vino nuevo.
- Clarificación y estabilización de los vinos.
- Maduración y envejecimiento.

Metodología de enseñanza y aprendizaje:

Cátedras con clases expositivas online

Estudio personal complementario.

Elaboración de informes.

Curso 2: Comercialización, Marketing y Legislación del vino.

Horas cronológicas: 25

Horas pedagógicas: 65

Créditos: 5

Resultados del Aprendizaje

- Conocer aspectos de la comercialización del vino y uso de algunas herramientas.
- Conocer y comprender aspectos del marketing aplicados a la industria del vino.
- Conocer los principales aspectos de la legislación vitivinícola chilena y peculiaridades frente a otras legislaciones mundiales.

Contenidos:

- Concepto de indicaciones de procedencia y denominación de origen.
- Mercados internos y externos
- Modelo de negocios para la industria vitivinícola.
- Estrategias comerciales para la industria vitivinícola y el CRM como herramienta.
- Marketing: comportamiento del consumidor, estrategias del producto, estrategias distribución, estrategias de promoción, concursos de vinos y enoturismo.
- Legislación vitivinícola chilena.

Metodología de enseñanza y aprendizaje:

- Cátedras con clases expositivas online
- Estudio personal complementario.
- Elaboración de informes.

Evaluación de los aprendizajes:

- Evaluación escrita de estrategias de marketing del vino: 50%.
- Evaluación escrita sobre legislación y comercialización del vino: 50%.

Curso 3; Evaluación sensorial y maridaje del vino.

Horas cronológicas: 25

Horas pedagógicas: 65

Créditos: 5

Resultados del Aprendizaje

- Desarrollar capacidades sensoriales
- Adquirir habilidades para describir un vino desde un punto de vista organoléptico.

Contenidos:

- Soluciones básicas
- Defectos del color, olor y sabor de los vinos.
- Evaluación de vinos varietales blancos
- Evaluación de vinos varietales tintos
- Evaluación de vinos nacionales y extranjeros
- Maridaje: vino y comidas
- Vino y salud

Metodología de enseñanza y aprendizaje:

- Cátedras con clases expositivas online
- Estudio personal complementario.
- Elaboración de informes.

Evaluación de los aprendizajes:

- Dos evaluaciones prácticas de soluciones básicas: 70%.
- Evaluación práctica de una descripción sensorial de un vino: 10%.
- Elaboración de informes de evaluación sensorial: 20%

Evaluación:

Curso 1: Ecosistema vitícola y producción de vinos (10 créditos). 50% total diplomado

- Dos evaluaciones escritas con un 40 % c/u y dos de tres informes escritos, con un 10% c/u , que correspondientes a las tres salidas a terreno.

Curso 2: Comercialización, marketing, historia y legislación del vino (5 créditos). 25% total diplomado

- Evaluación escrita de marketing 65%, evaluación escrita de historia 25% , evaluación escrita sobre legislación 10% de la ponderación total del curso 2.

Curso 3: Evaluación sensorial y maridaje del vino (5 créditos). 25% total diplomado

- Dos evaluaciones prácticas con un 40% c/u de la ponderación total

- Informe descriptivo de evaluación de vinos 20% de la ponderación total del curso 3.

Requisitos Aprobación:

A) Un mínimo de asistencia de 75% a todo evento.

B) Requisito académico: Se cumple aprobando todos los cursos con nota mínima 4,0.

El alumno sólo podrá reprobado un curso, y en este caso la aprobación total del diplomado queda sujeta a que el promedio de todos los cursos sea igual o superior a 5,0.

Con dos cursos reprobados (bajo nota 4,0), el alumno reprueba automáticamente todo el programa.

Nota: Las personas que no cumplan con el requisito de aprobación no recibirán ningún tipo de certificación

Proceso de Admisión:

Las personas interesadas deberán completar la ficha de postulación ubicada al lado derecho de esta página web. Un correo de confirmación solicitará enviar los siguientes documentos a la coordinación a cargo de Paula Aramayo (paramayo@uc.cl):

- Fotocopia Carnet de Identidad.
- Fotocopia simple del Certificado de Título o del Título.

VACANTES: 50

INFORMACIÓN RELEVANTE

- Con el objetivo de brindar las condiciones de infraestructura necesaria y la asistencia adecuada al inicio y durante las clases para personas con discapacidad: Física o motriz, Sensorial (Visual o auditiva) u otra, los invitamos a informarlo.
- El postular no asegura el cupo, una vez inscrito o aceptado en el programa se debe pagar el valor completo de la actividad para estar matriculado.
- No se tramitarán postulaciones incompletas.

[Puedes revisar aquí más información importante sobre el proceso de admisión y matrícula.](#)