



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

[Inscríbete](#)

Fecha de inicio:

27 mayo 2025

Valor:

~~\$2.390.000~~

2.515 USD

| \$1.912.000

| 2.012 USD

Aprovecha, 20% Descuento por matrícula adelantada hasta el 25 abril 2025

Hasta 12 cuotas sin interés. Pagaría \$159.334 al mes

Duración:

110 Horas directas

106 Horas indirectas

Horario:

Martes y jueves de 18:30 a 20:30

horas. 1 sábado de 09:00 a 13:00

horas (por confirmar fecha)

Unidad que dicta el programa:

Facultad de Agronomía y

Sistemas Naturales

Tipo:

Diplomado

Modalidad:

Semipresencial

Lugar de realización:

Plataforma

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:

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

** La información contenida en este documento es válida únicamente para el día 10/04/2025. Debido a la naturaleza dinámica de los datos y la posibilidad de cambios posteriores, no garantizamos la exactitud o la actualidad de la información después de esta fecha.

Acerca del programa:

El diplomado tiene como propósito entregar conocimiento sobre los principales componentes del ecosistema vitícola, la innovación y sustentabilidad en la producción de vinos. de los principales aspectos de la legislación, comercialización y marketing relacionados con la industria del vino. Además, permite desarrollar las capacidades sensoriales que permitan describir evaluar un vino.

Dirigido a:

Profesionales, técnicos y/o técnicos profesionales como ingenieros agrónomos, civiles, periodistas, profesionales de la salud, humanidades, pequeños productores y todos aquellos apasionados por el mundo del vino

Jefe de programa

Consuelo Ceppi de Lecco

Ingeniero Agrónomo, Enólogo UC. y Master en Program, Applied Sensory and Consumer Science and Sensory Evaluation Methods, UC Davis California USA. Profesora adjunta de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales de la Pontificia Universidad Católica de Chile, donde desde el año 2002 ha ejercido la docencia en los cursos de Evaluación Sensorial, Vitivinicultura, Taller de Fermentaciones y en el Diplomado del Vino Chileno, siendo jefa de Programa desde el 2017. Ha sido directora de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile y actualmente es Directora de la Cofradía al Mérito Vitivinícola de Chile.

Equipo Docente

Carolina Arnello

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 enfermedades crónicas. Pontificia Universidad Católica de Chile.

Philippo Pszczólkowski

Ingeniero Agrónomo y Enólogo UC. Ex Profesor de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC.

Jaime De la Cerda Silva

Ingeniero Agrónomo con mención en Enología de la PUC e Ingeniero Forestal de la UCH. Diploma en Fisiología de la vid con Interés Enológico. Asesor enológico y de proyectos de vino.

Fanor Velasco

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

Descripción:

El plan de estudios aborda todos los aspectos del ámbito vitivinícola, proporcionando las herramientas para destacar en los diferentes eslabones de la cadena de producción tanto en el viñedo, en la elaboración y los mercados consumidores. Un énfasis especial se coloca en la evaluación sensorial de vinos, que incluye prácticas de degustación de cepas emblemáticas de Chile, así como la relación de denominaciones de origen de Chile y de otros lugares del mundo, así como la relación de denominaciones de origen de Chile y de otros lugares del mundo. Estas degustaciones se llevan a cabo de forma online, proporcionando una experiencia práctica y enriquecedora.

Adicionalmente, el programa aborda el estudio del vino en la historia de la humanidad y en Chile. También se examinan los aspectos legales vinculados a la producción de vinos, proporcionando a los participantes las bases necesarias para enfrentar los desafíos legales y regulatorios del sector. Se exploran temas como la relación entre el vino y la gastronomía, la conexión entre el vino y la salud, así como la relación del vino con la cultura. Esto ofrece una perspectiva integral y actualizada del mundo del vino. Hacia el término de los módulos de clases, se lleva a cabo una visita guiada a terreno donde se recorren algunos de los principales temas estudiados

Requisitos de Ingreso:

-Se requiere certificado de estudios 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.

-Manejo intermedio del idioma inglés para leer papers que se entregarán como material de estudio.

Objetivos de Aprendizajes:

Se requiere certificado de estudios 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. Manejo intermedio del idioma inglés para leer papers que se entregarán como material de estudio de los vinos.

Metodología:

- Cátedras con clases expositivas online

- Estudio personal complementario.

- Elaboración de informes.

Desglose de cursos:

CURSO 1: Ecosistema vitícola y producción de vinos

Wine-growing ecosystem and wine production

Docente(s): Alonso Perez, Consuelo Ceppi de Lecco, Edmundo Bordeu, Natalia Brossard y Phillipso Pszczolkowski.
Profesor a cargo Consuelo Ceppi de Lecco

Créditos: 5

Horas totales: 90

Horas directas: 46

Horas indirectas: 44

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:

- Viticultura chilena y las principales del mundo.
- Influencia de clima y suelo
- 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.

Estrategias metodológicas:

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

- Una salida a terreno: visita a viñedo y bodega.

- Evaluaciones online

Estrategias evaluativas:

- Evaluación escrita sobre ecosistema vitícola: 50%
- Evaluaciones: (2) escritas (12,5% c/u) sobre operaciones unitarias de vinificación, elaboración y conservación de vino: 50%

CURSO 2: Historia, Legislación, comercialización y marketing del vino

History, Legislation, commercialisation and marketing of wine

Docente(s): Pablo Lacoste, Alejandro Hernández, Andrés Ibañez y Carolina Arnello. Profesor responsable: Andrés Ibañez

Créditos: 3

Horas totales: 54

Horas directas: 28

Horas indirectas: 26

Resultados del Aprendizaje

- Explicar la evolución histórica del vino a nivel mundial, latinoamericano y chileno.
- Analizar los conceptos de indicaciones de procedencia y denominaciones de origen en el contexto vitivinícola.
- Diseñar estrategias comerciales efectivas para la comercialización de productos vitivinícolas, aplicando conceptos clave de marketing en la industria del vino.

Contenidos:

- Historia del vino: universal, latinoamerica y Chile.
- Concepto de indicaciones de procedencia y denominación de origen.
- Legislación vitivinícola chilena.
- Mercados internos y externos.
- Modelo de negocios para la industria vitivinícola.

- Estrategias comerciales para la industria vitivinícola.

- Marketing: comportamiento del consumidor, estrategias del producto, estrategias distribución, estrategias de promoción, concursos de vinos y enoturismo.

Estrategias Metodológicas:

Metodología de enseñanza y aprendizaje:

- Cátedras con clases expositivas online
- Estudio personal complementario.
- Evaluaciones específicas para una certera evaluación sensorial de vinos.
- Una salida a terreno: visita a viñedo y bodega.
- Evaluaciones online

Estrategias evaluativas:

- Evaluación escrita sobre la historia de la evolución del vino en el mundo y Chile: 25%
- Evaluación escrita sobre legislación y comercialización del vino: 25%
- Evaluación escrita de estrategias de marketing del vino: 50%

CURSO 3: Evaluación sensorial y maridaje del vino

Sensory evaluation and wine pairing

Docente(s): Consuelo Ceppi de Lecco, Inés Urquiaga y Fanor Velasco. Profesor responsable: Consuelo Ceppi de Lecco

Créditos: 3

Horas totales: 54

Horas directas: 28

Horas indirectas: 26

Resultados del Aprendizaje

- Explicar los principales conceptos relacionados con la evaluación sensorial de vinos, incluyendo los mecanismos de los sentidos y factores que influyen en los resultados.
- Analizar críticamente la información presentada en artículos científicos sobre temas de evaluación sensorial y

maridaje de vinos.

Contenidos:

- Introducción a la Evaluación Sensorial.

Definición, importancia y rol del análisis sensorial en la industria del vino.

- Los sentidos: La vista, El olfato, El gusto, El tacto y La audición. Interrelación de los sentidos
- Definición de textura, los sentidos y la textura, nervio trigémino.
- Los sentidos como instrumento.
- Los sentidos y cerebro.
- Factores psicológicos que influyen en los resultados sensoriales.
- Formación y entrenamiento de jueces sensoriales.
- Selección de jueces. Entrenamiento de jueces. Desempeño del Panel.
- Evaluación técnica y descripción organoléptica de vinos varietales blancos.
- Detección organoléptica de la relación de los factores vitícolas, de la vinificación y del envejecimiento del vino.
- Maridaje: vino y comida
- Vino y salud

Estrategias metodológicas:

- Cátedras con clases expositivas.
- Estudio personal complementario.
- Evaluaciones específicas para una certera evaluación sensorial de vinos.
- Una salida a terreno: visita a viñedo y bodega

Estrategias evaluativas:

- Evaluación de materia de clases: 1 control 50%
- Evaluación de contenidos de artículos científicos: 1 control 50%

Innovation and sustainability in wine production

Docente(s): Fernanda Valenzuela. Profesor responsable: Consuelo Ceppi de Lecco

Créditos: 1

Horas totales: 18

Horas directas: 8

Horas indirectas: 10

Resultados de Aprendizaje:

- Describir las principales tecnologías y componentes del ecosistema vitícola, incluyendo clima, suelo, planta y requerimientos hídricos.
- Analizar las nuevas tecnologías aplicadas a la producción, elaboración y conservación de vinos.
- Explicar los principios y requisitos del Código de Sustentabilidad de la Industria Vitivinícola Chilena y su certificación.

Contenidos:

Código de Sustentabilidad es un instrumento de carácter voluntario que tiene como objetivo guiar al sector vitivinícola chileno hacia una producción sustentable de vinos, basada en un alto estándar social, ambiental y de calidad.

- 1.- Sostenibilidad y Conciencia Ambiental
- 2.- Vinos Naturales y Artesanales, de autor.
- 3.- Exploración de Nuevas Regiones.
- 4.- Diversidad de nuevos cepajes y estilos.
- 5.- Innovación y desarrollo de vinos de bajo alcohol.
- 6.- Innovaciones en el Packaging y Marketing

Estrategias Evaluativas:

- Presentación de un trabajo practico en grupo de innovación en el área 70%
- Se evaluará un análisis individual de lo expuesto como ensayo 30%

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.](#)

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

[Inscríbete](#) 