



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE VINOS

MÓDULO I

Unidad 1:

Clase 1 - REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO Y TIPOS DE VINOS

1. Viejo mundo
2. Nuevo mundo
3. Características.
4. Otros países productores
5. Variedades y tipos de vinos

Clase 2 - ANÁLISIS SENSORIAL

1. Instrucciones en la cata
2. Rueda de aromas
3. Diferentes tipos de catas
4. Notas de cata de las principales cepas
5. Preparación de soluciones para evaluación.
6. Preparación de aromas de vino.

Unidad 2:

Clase 1 - LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

1. ¿Qué es el vino legalmente?
2. Diversos tipos de vino y variantes
3. Practicas enológicas permitidas
4. Practicas enológicas prohibidas
5. Denominación de origen
6. Etiquetas

MÓDULO II

Unidad 1:

Clase 1 – BIOLOGÍA DE LA VID Y VITICULTURA

1. Historia de la vid
2. Partes de la planta
3. Estados fenológicos
4. Momento oportuno de cosecha
5. Sistemas de conducción
6. Sistemas de riegos
7. Poda
8. Enfermedades

Clase 2 – EL VINO Y SUS REACCIONES QUÍMICAS

1. Conceptos básicos de la fermentación
2. Levaduras
3. Fermentación alcohólica
4. Bacterias
5. Fermentación maloláctica
6. Enfermedades
7. Composición del vino

MÓDULO III

Unidad 1:

Clase 1 – ELABORACIÓN DE VINO TINTO

1. Prácticas de cosecha
2. Ingreso a bodega
3. Procesos prefermentativos
4. Inoculación
5. Procedimientos postfermentativos
6. Añejamiento

Clase 2 – ELABORACIÓN DE VINO BLANCO

1. Prácticas de cosecha
2. Ingreso a bodega
3. Procesos prefermentativos
4. Inoculación
5. Procedimientos postfermentativos
6. Añejamiento

Clase 3 – ELABORACIÓN DE ESPUMANTES Y DERIVADOS DEL VINO

1. Métodos de elaboración de espumantes
2. Segunda fermentación
3. Vermouth
4. Destilados

5. Vinagres y aceto

CRONOGRAMA DE CLASES

Módulo	Unidad	Clase	Tema	Metodología	Modalidad
1	1	1	REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO Y TIPOS DE VINOS	Expositiva	virtualidad sincrónica
1	1	2	EL VINO Y SUS REACCIONES QUÍMICAS	Expositiva	virtualidad sincrónica
1	2	1	LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	Expositiva	virtualidad sincrónica
2	1	1	BIOLOGÍA DE LA VID Y VITICULTURA	Expositiva	virtualidad sincrónica
2	1	2	EL VINO Y SUS REACCIONES QUÍMICAS	Expositiva	virtualidad sincrónica
3	1	1	ELABORACIÓN DE VINO TINTO	Expositiva	virtualidad sincrónica
3	1	2	ELABORACIÓN DE VINO BLANCO	Expositiva	virtualidad sincrónica
3	1	3	ELABORACIÓN DE ESPUMANTES Y DERIVADOS DEL VINO	Expositiva	virtualidad sincrónica