

Capacitación Vitivinícola Ltda.

CORPORACION CHILENA DEL VINO

La Vid, Fundamentos de Viticultura y Enología

Este curso tiene por objetivo principal entregar al alumno las herramientas fundamentales sobre el conocimiento de la Viticultura y Enología para desarrollarse en las diferentes áreas de las empresas ligadas al sector vitivinícola.

Dirigido para personal administrativo y ejecutivo de las empresas del rubro vitivinícola o para personas, que deseen obtener o alcanzar un mayor nivel de conocimientos sobre la vitivinicultura en subconjunto y en todos sus procesos.

Dirigido a: Profesionales y técnicos que deseen conocer o profundizar sus conocimientos en vitivinicultura

Requisitos: Ninguno

Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado bajo la Nch 2728 por AENOR Chile.

Objetivos

Conocer y comprender la importancia de la viticultura nacional. Características y ventajas de Chile. Conocer las principales técnicas de manejo del cultivo de la vid. Conocer las principales variedades en Chile, según su zona de cultivos y aptitud. Identificar los factores naturales tecnológicos que determinan la calidad de los vinos. Desarrollar un criterio técnico para la conducción de la fermentación alcohólica y de los diferentes tipos de vinificación, conocer los principios básicos de la evaluación y degustación de vinos.

Contenidos

Unidad 1: Introducción

- Historia de la vitivinicultura
- Presente y futuro
- Mercados del vino
- Legislación vitivinícola
- Zonas vitícolas de Chile

Unidad 2: Morfología y fisiología de la Vid

- Estructuras vegetativas y su función
- Estructuras permanentes
- Ciclo anual de la vid
- Relación suelo agua planta
- Nutrición de vides
- Desarrollo de la baya

Unidad 3: Manejo vitícola

- Labores de invierno
- Labores de primavera
- Manejo de follaje
- Cosecha
- Manejo post – cosecha
- Fundamentación fisiológica de las labores

Unidad 5: Conceptos generales vinificación

- Higiene en la bodega
- Maquinaria
- Acuerdos de producción limpia y certificaciones

Unidad 7: Vinificación tintos

- Vinificación tintos
- Operaciones prefermentativas
- Vinificación tintos, maceraciones
- Cuidados vino nuevo

Unidad 9: Degustación vinos

- Conceptos generales sobre análisis
- Aspectos visuales
- Componentes del aroma
- Componentes del sabor
- Degustación vinos blancos
- Degustación vinos tintos

Unidad 4: Sanidad Vitivinícola

- Plagas y enfermedades de la vid
- Principales malezas asociadas a la Vid
- Manejo tradicional
- Manejo Integrado
- Manejo orgánico y biodinámico

Unidad 6: Vinificación blancos

- Operaciones prefermentativas
- Vinificación blancos
- Cuidados del vino nuevo

Unidad 8: Afinado del vino

- Clarificación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellación

Información General

Nombre	La Vid, Fundamentos de Viticultura y Enología
Duración	56 Horas
Código	12-37-8111-89
Otec	Capacitación Vitivinícola Ltda. Certificado según NCh 2728 Rut: 76.611.230-7
Fecha de Inicio	A convenir
Fecha de Terminó	A convenir
Horario	A convenir
Valor	De acuerdo a la cantidad de participantes
Cantidad Mínima de Participantes	20
Lugar	A convenir
Incluye	Entrega de un certificado que acredita la participación de cada alumno en el taller, materiales para la realización de las actividades prácticas y teóricas.

Infórmese Sobre la Nueva Franquicia Tributaria

Considerando la importancia de la inversión en capital humano en tiempos de crisis, y como una herramienta de ayuda para las empresas, el Gobierno de Chile ha dispuesto la devolución de los gastos de capacitación a través de los Pagos Provisionales Mensuales (PPM). De esta manera, las empresas usuarias de la Franquicia Tributaria de Capacitación ahora pueden descontar mensualmente su inversión, efectuando tal deducción contra sus PPM.

Tramite SENCE

El tramite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 24 hrs. Como plazo máximo previo al inicio del curso, para consultas dirigirse a la página www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

Mayores Informaciones



Nibaldo Espinoza E.
Representante Comercial
Capacitación Vitivinícola Ltda.
Fono: (56-02) 8362317
E – mail: capacitacion@ccv.cl
www.ccv.cl