

Título del curso: “Análisis de Calidad (INV) de Vinos (para principiantes)”

Unidad Ejecutora: Área de Agroalimentos. Departamento de Biología Aplicada y Alimentos

Director del curso: Dr. Hugo Daniel Chludil, responsable del Área de Agroalimentos.

Docentes participantes: Lic. Eduardo Prieto, Dr. Hugo Chludil, Dra. Mirta Galelli, Lic. María Elina Espósito.

Carga horaria: Dieciséis (16) horas

Destinatarios del curso: dirigido a público en general.

Cupo: 50 participantes

Objetivo del curso: Que los participantes del curso conozcan la importancia de los análisis de calidad de vinos.

Contenidos mínimos del curso:

Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) Tipos de Análisis de calidad de vinos. Análisis fisicoquímicos de calidad en vinos elaborados. Densidad, Extracto seco. Acidez total. Acidez volátil, grado alcohólico, Azúcares (Azúcares reductores) Determinación de Anhídrido sulfuroso. Equipos de laboratorio utilizados en los análisis de calidad de vinos.

Metodología: modalidad presencial. Los participantes del curso recibirán una presentación Teórica sobre los conceptos básicos necesarios para la comprensión de los análisis de calidad de vinos e importancia de los mismos y la muestra de equipos utilizados en el control de calidad.

Certificación: se otorgará un certificado de asistencia.

Lugar de dictado: Área de Salón de Actos de la FAUBA y visita al laboratorio de enología de la Facultad de Agronomía