

**Título del curso:** “Elaboración Artesanal de vino (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:** Cuatro (4) horas

Fechas de dictado: 14 a 18 horas de los días 8/6, 29/6, 13/7; 12/8, 23/9

**Destinatarios del curso:** dirigido a público en general.

**Cupo:** 50 participantes

**Objetivo del curso:** Que los participantes del curso conozcan los fundamentos y diferencias en los procesos de vinificación artesanal de la uva.

**Contenidos mínimos del curso:**

Sistemas de elaboración. Vinificación en tinto y en blanco, fundamentos y diferencias. Materia prima. Etapas de la elaboración. Empleo del dióxido de azufre. Controles durante la elaboración. Procesos de crianza y añejamiento. Estabilización. Vinificaciones especiales. Equipos utilizados en la elaboración artesanal de vino.

**Metodología:** modalidad presencial. Los participantes del curso recibirán una presentación Teórica sobre los conceptos básicos necesarios para la comprensión de las etapas de la elaboración y la muestra de los equipos utilizados para la elaboración de vino artesanal.

**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.