

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.