



CATEDRA/ESPACIO CURRICULAR: Fruticultura – Manejo sanitario de los cultivos

TITULO DE LA JORNADA/ CURSO/SEMINARIO: Taller extraprogramático Calidad de Uva para Vinificación.

FECHA: 21 de mayo de 2025

1-FUNDAMENTACIÓN:

El taller extraprogramático ofrece una gran oportunidad para estudiantes de Ingeniería Agronómica y Licenciatura en Agroalimentos en donde podrán observar en profundidad la importancia de la calidad de la uva en el proceso de vinificación, explorando desde su cultivo hasta su impacto en la calidad del vino final. Este taller promoverá el conocimiento técnico especializado en evaluación química en el laboratorio de una bodega, así como la comprensión de los factores ambientales y de manejo agronómico que influyen en la calidad de la uva.

2- OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL

- Proporcionar conocimientos sobre cuáles son los parámetros de calidad que requiere la bodega en la uva para vinificar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir conceptos teóricos sobre los diferentes parámetros de calidad de fruta que requieren las bodegas.
- Generar bases conceptuales y principios tecnológicos para el manejo a campo y como impacta este en la calidad de la uva.
- Adquirir conocimientos sobre el instrumental de laboratorio para el análisis de calidad de uva, del mosto y del vino.

3- RESPONSABLES:

a) COORDINADORES:

Ing. Agr. Luciano Hiza DNI 28.343.729 Legajo N°: 42376

Dra. Biol. Adriana Viglianco DNI 17.384.765 Legajo N°: 32547

b) DOCENTES DISERTANTES DE LA FCA:

Ing. Agr. Juan Ortega DNI 30.707.443 - Legajo N°: 56656

Ing. Agr. Lorena Rovai DNI 28.853.332 - Legajo N°: 49204

4- DESTINATARIOS:

La actividad surge por inquietud de los estudiantes que realizan la práctica optativa "Evaluación de parámetros de calidad de uvas para vinificación", que está dirigida a estudiantes de la FCA UNC que hayan cursado Métodos de análisis de los alimentos, para la Licenciatura en Agroalimentos, y Manejo sanitario de los cultivos, para Ingeniería Agronómica.

5- CONTENIDOS:

- **Instrumental de laboratorio. Volumetría. (Licenciatura en Agroalimentos).**



- Manejo de sanitario de frutales. Manejo del cultivo de la vid. (Ingeniería Agronómica)

6- METODOLOGIA DE TRABAJO:

Visita a las instalaciones de la bodega "La Caroyense". Visita a un viñedo productor.

7- DURACIÓN: 4hs.

8- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

8:00 hs Salida desde la FCA - UNC

9:00 hs Llegada bodega y recorrido por instalaciones.

10:30 hs Salida del predio

10:45 hs Llegada al viñedo.

12:00 hs Regreso

13:00 hs Llegada a FCA - UNC

9- CUPO PARA EL CURSADO: 10 personas

10- LUGAR DE REALIZACIÓN:

Bodega La Caroyense Av. San Martín 2281

Lote de producción Juan Sangoy Calle 60S (entre 132 y 136)

11- COSTO:

Sin costo.

13- INSCRIPCIONES:

hizaluciano@agro.unc.edu.ar



Universidad Nacional de Córdoba
2025

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Anexo

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.