



LA QUÍMICA DE LOS VINOS Y LAS CERVEZAS

MODALIDAD ON LINE

FACULTAD DE CIENCIAS



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO



7 AÑOS acreditada
DOCENCIA DE PREGRADO
GESTIÓN INSTITUCIONAL
DOCENCIA DE POSTGRADO
INVESTIGACIÓN
VINCULACIÓN CON EL MEDIO
hasta enero 2029

CONTENIDO DEL CURSO

SESIONES VIRTUALES

1. Introducción a la Producción de Vino y Cerveza

- Breve historia y evolución de la producción de vino y cerveza.
- Importancia económica y cultural.

2. Fundamentos Químicos y Bioquímicos

- Principios químicos involucrados en la fermentación.
- Procesos bioquímicos durante la producción de vino y cerveza.

3. Materias Primas y Proceso de Elaboración

- Uvas y cebada: características, selección y preparación.
- Etapas del proceso de producción: molienda, maceración, fermentación, etc.

4. Tecnología de la Producción

- Equipos y herramientas necesarios.
- Control de temperatura, pH, y otros parámetros.

5. Análisis Sensorial y Degustación

- Métodos de cata y evaluación sensorial.
- Identificación de aromas y sabores característicos.

6. Aspectos Culturales y Sociales

- Importancia de la cultura del vino y la cerveza en diferentes regiones del mundo.
- Mitos y verdades sobre el consumo moderado de alcohol.

SESIONES PRÁCTICAS

- Medición de densidad y pH en agua, mosto, vinos y cervezas.
- Cata de Vinos.
- Cata de Cervezas.
- Conceptos básicos de elaboración artesanal de cerveza (Equipamiento).
- Conceptos básicos de elaboración artesanal de cerveza (Materias Primas).

DURACIÓN

Total de horas de capacitación	40 horas cronológicas
Distribución de horas	30 horas teóricas y 10 horas prácticas
Duración total del curso	8 Semanas

OBJETIVO DEL CURSO

El objetivo primordial de este curso es proporcionar una comprensión integral de los aspectos esenciales relacionados con la producción de vino y cerveza, desde la perspectiva de la química y bioquímica, así como de su tecnología asociada. Se aborda el tema como una operación unitaria, destacando las diversas actividades que constituyen el proceso completo, desde la materia prima (uva o cebada) hasta el producto final en la copa.

Además, como parte de la formación general, se busca introducir aspectos relevantes de la cultura del vino y la cerveza. Esto incluye explorar mitos y verdades sobre el consumo de estas bebidas fermentadas, proporcionando una visión objetiva y basada en evidencia científica.

El curso está diseñado para el público en general que esté interesado en adquirir conocimientos sobre la fabricación artesanal o doméstica de vino y cerveza. Se brindará una capacitación práctica y teórica que permitirá a los participantes comprender los principios fundamentales, técnicas y procesos involucrados en la producción de estas bebidas, fomentando así una apreciación más profunda y una mayor participación en la cultura vitivinícola y cervecera.

CALENDARIO

	INICIO	FINAL	HORARIO
Sesiones Teóricas	18 de Octubre	16 de Noviembre	Viernes: 18.00 a 21.30 hrs. Sábado: 9.00 a 13.00 hrs.
Sesiones Prácticas	23 de Noviembre	21 de Diciembre	Sábado: 10.00 a 12.00 hrs.

* La dictación del programa está sujeto al cumplimiento del número de inscritos mínimos requeridos.