

**SERIE**

Documentos Curriculares



# Perfil de Egreso

---

## **Técnico De Nivel Superior En Viticultura y Enología**

---

Carrera técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología

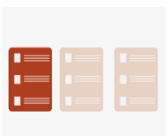
Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía  
Universidad de Las Américas

El presente documento forma parte del Plan de Estudios de las carreras de la Universidad de Las Américas. El Plan de Estudios es una explicitación del proceso formativo universitario, por tanto, en él se describen los conocimientos, habilidades y actitudes que el estudiante debe desarrollar a lo largo de su formación técnica y/o profesional. Los elementos constitutivos del Plan de Estudios se sistematizan a través de los siguientes documentos curriculares:



### FICHA RESUMEN PLAN DE ESTUDIOS

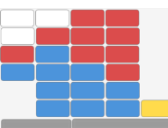
La ficha de resumen contiene la identificación básica de cada carrera. En esta se indica facultad, nombre de la carrera, título y/o grado que otorga, régimen de estudios, descripción de asignaturas, decano, director de Escuela y descripción de asignaturas.



### PERFIL DE EGRESO

UDLA define el Perfil de Egreso del estudiante como el conjunto integrado de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que se espera que el alumno tenga, domine y manifieste luego de haber aprobado todas las asignaturas de la malla curricular de su carrera e instancias evaluativas finales que son condición para su egreso y titulación, y que le permitirán un desempeño profesional o técnico competente.

Usted está  
en este  
documento



### MALLA CURRICULAR

La Malla Curricular de cada carrera corresponde a la representación gráfica de la distribución de los ciclos formativos, ámbitos de formación y las asignaturas contempladas en el Plan de Estudios.



### PROGRAMA DE ASIGNATURA

El Programa de Asignatura es un instrumento curricular dirigido a profesores, ayudantes y alumnos. Brinda orientaciones específicas para implementar cada asignatura de una carrera dentro y fuera de la sala de clases. Se organiza en torno a resultados de aprendizaje, conocimientos, experiencias de aprendizaje, métodos y estrategias de enseñanza y aprendizaje, tareas de evaluación, instrumentos de evaluación e indicadores de logro.



### DOCUMENTACIÓN DE PRÁCTICAS

En esta sección se integra la documentación vinculada a los procesos de práctica de cada carrera. Se incluyen instructivos y reglamentos que rigen la o las prácticas realizadas por los estudiantes de la carrera.



### DOCUMENTACIÓN DE TÍTULOS Y GRADOS

En esta sección se presenta la documentación vinculada a los procesos de graduación y titulación de los estudiantes de la carrera. Primero, se integra el Reglamento de Graduación y Titulación institucional y, luego, el reglamento u orientaciones específicas de la carrera.

**Lorena Jofré Fuenzalida**

Decana Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía

**Víctor Rodrigo Jara**

Director de Escuela de Agronomía

**Comité Curricular**

Marjorie Domínguez Ganora

Mario Concha Penru

Mauricio Díaz Nuñez

Moisés Valencia Ortiz

Edssel Pizarro Cortez

Abril, 2015

Este documento presenta el Perfil de Egreso de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología, de la Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía de la Universidad de Las Américas.

### PERFIL DE EGRESO DE LA CARRERA DE TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA | UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

El titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología de la Universidad de Las Américas, es capaz de participar tanto en los procesos de producción e industrialización de la uva, como en los de gestión de las empresas productoras y comercializadoras del área, con un enfoque económico, social y ambientalmente sustentable de la producción vitivinícola.

El Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología de UDLA podrá desempeñarse en organizaciones privadas, públicas y en forma independiente, tanto en producción, procesamiento, análisis y comercialización de uva para vino, uva de mesa y uva pisquera, vino blanco, tinto y rosado; tranquilo y espumoso, joven y de guarda, así como de destilados de uva, bebidas fermentadas, destiladas y maceradas de otras materias primas.

Se espera que el titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología de UDLA se desempeñe respetando principios éticos, posea compromiso social y ciudadano, y contribuya a satisfacer las necesidades y desafíos de la comunidad, siendo consciente de la importancia del perfeccionamiento y la continuidad de sus estudios profesionales.

El titulado de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología de UDLA podrá actuar en distintos ámbitos:

**Viticultura.** Se refiere al desempeño en viñedos de producción de uva para consumo fresco, pisco y vino, considerando labores agrícolas realizadas en viveros. También el establecimiento, desarrollo y producción de una plantación, hasta la cosecha de la vid y acciones post cosecha en recintos de packing o embalaje y despacho en el caso de la uva de mesa.

**Enología.** Se refiere al desempeño en bodegas de procesamiento considerando todas las acciones necesarias para la transformación de la uva en vino terminado, destilados y manejo de subproductos asociados. Incluye la elaboración de otras bebidas alcohólicas de diversas materias primas que consideran procesos de fermentación alcohólica, destilación, maceración y guarda.

**Control y aseguramiento de calidad.** Se refiere a la gestión asociada a los controles preventivos y remediales de la producción de uva, vino y otras bebidas alcohólicas, de acuerdo a la legislación y normativa vigente según el mercado de destino, respetando la trazabilidad y el mejoramiento continuo de los sistemas productivos.

**Operaciones administrativas y comercialización.** Se refiere a la participación en las áreas de venta de materia prima, insumos para viticultura y enología, además de venta de vino permitiendo la vinculación de la producción con el consumidor, desempeñándose tanto en gestión administrativa como en mercadeo directo.

**Resultados de aprendizaje genéricos**

Al completar el Plan de Estudios, el titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología será capaz de:

1. Identificar, plantear y resolver problemas, evidenciando la capacidad para proponer soluciones y realizar procedimientos solicitados eficazmente.
2. Desempeñarse en nuevas situaciones con el fin de aprender y actualizarse permanentemente, promoviendo una actitud analítica y constructiva (crítica y autocrítica) frente a las circunstancias cotidianas de su trabajo.
3. Comunicarse efectivamente tanto de manera oral como escrita.
4. Interactuar con las demás personas y trabajar tanto en equipo como en forma autónoma respetando los principios éticos de su ámbito laboral.
5. Comprometerse con la preservación del medio ambiente.
6. Expresar en inglés el vocabulario y la gramática más frecuentemente utilizados en situaciones cotidianas de interacción social a un nivel básico.

**Resultados de aprendizaje específicos**

Al completar Plan de Estudios el titulado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología será capaz de:

1. Realizar labores de establecimiento, mantenimiento, desarrollo, producción, cosecha y postcosecha en viñedos, incluyendo acciones relativas al embalaje y despacho en el caso de uva para consumo fresco.
2. Realizar operaciones de industrialización de uva, considerando identificación de materia prima apta para la elaboración de vinos, vinificación y enotecnia (crianza, tratamientos de clarificación, estabilización, filtración y envasado), de acuerdo a la calidad objetivo y estilo de la producción.
3. Elaborar otras bebidas fermentadas y destiladas a partir de materias primas diferentes de la uva, tales como cereales y otros frutos.
4. Aplicar acciones que permitan resguardar la calidad del producto, la seguridad del personal y el respeto por el medio ambiente, considerando análisis físicos, químicos y microbiológicos de producción de vinos, interpretación de resultados, aplicación de la legislación y normativa vitivinícola vigente.
5. Operar el equipamiento necesario para la elaboración y envasado de productos, atendiendo tanto a las normas de higiene y seguridad como al manejo adecuado de residuos y subproductos, favoreciendo una producción limpia.

6. Participar en la implementación de acciones de marketing, considerando enoturismo y comercialización de bebidas alcohólicas y de insumos para empresas vitivinícolas.
7. Describir las características sensoriales de los vinos, identificando atributos y defectos, posibles causas de los mismos, relacionando las características del lugar de origen de la uva y los procedimientos de elaboración del vino con su perfil sensorial, entregando recomendaciones de guarda y consumo de éstos.

## Referencias

- Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación. (2011). *Guía de apoyo para la redacción, puesta en práctica y evaluación de los resultados del aprendizaje*. Madrid: Cyan, Proyectos Editoriales.
- Comisión Nacional de Acreditación. (2008). *Manual para el desarrollo del proceso de autoevaluación carreras y programas de pregrado*. Santiago, Chile.
- Comisión Nacional de Acreditación. (2010). *Operacionalización criterios de evaluación en procesos de acreditación*. Santiago, Chile.
- Comisión Nacional de Acreditación. (2014). *Criterios de evaluación para carreras y programas de pregrado*. Documento de Trabajo. Manuscrito en preparación. Santiago, Chile.
- Kennedy, K. (2007). *Redactar y utilizar resultados de aprendizaje, un manual práctico*. Irlanda.
- Tuning-América Latina. (2007). *Reflexiones y perspectivas de la Educación Superior en América Latina*. Informe final. España: Universidad de Deusto.
- Universidad de Las Américas. (2014). *Fundamentos del Modelo Educativo Universidad de Las Américas*.
- Universidad de Las Américas. (2015). *Orientaciones para el desarrollo del perfil de egreso*.