

1. Programas de Asignaturas del Plan de Estudio

Diplomado Enoturismo del Vino del Desierto

1.1.

1.1.1. Nombre de la Asignatura	Historia del vino en Chile y el mundo
1.1.2. Docentes que la impartirán	Gonzalo Rojas Aguilera Historiador

1.1.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	16	0,55	13	0,45	29	1
Contenidos Prácticos						
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,55	13	0,45	29	1

1.1.4. Descripción de la Asignatura

Durante el desarrollo de la presente asignatura, se abordarán aquellos aspectos generales en torno al origen de la vitivinicultura y su desarrollo histórico, analizando su conformación global a través de las épocas, como asimismo, su llegada a América y a Chile.

Respecto a la Historia del Vino en Chile, se expondrán y analizarán las diversas características propias de la vitivinicultura chilena, desde los inicios coloniales hasta la actualidad.

1.1.5. Objetivos

Transferir a los estudiantes los principales conocimientos respecto a la Historia del Vino en Chile y el Mundo.

1.1.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

1.1.6.1. Vitivinicultura en Europa

1.1.6.1.1. Origen y desarrollo

1.1.6.2. Llegada del Vino a América

1.1.6.2.1. Objetivo e inicio de la actividad de vinificación

1.1.6.3. El vino en Chile

1.1.6.3.1. Origen y desarrollo

1.1.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Las temáticas antes señaladas serán analizadas mediante la exposición y análisis de documentos, evidencia científica y bibliografía comparada, con una modalidad de clase expositiva acompañada de una discusión participativa.

1.1.8. Descripción de Evaluaciones

1.1.8.1. Teóricas

Evaluación escrita correspondiente a las temáticas vistas en clases y una lectura de apoyo.

1.1.8.2. Prácticas

No aplica en este módulo.

1.1.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas: 100%

Prácticas: 0%

1.1.10. Bibliografía

1.1.10.1. Básica

Rojas, G.; Ugarte, C. 2016. Introducción a la geomorfología y la vitivinicultura de Chile. Wines of Chile Academy. Santiago de Chile.

Apuntes para el conocimiento del Vino. (Documento de Trabajo)

1.1.11. Complementaria

Del Pozo, J. 2014. La Historia del Vino en Chile. Editorial LOM, Santiago de Chile.
Lacoste, P. 2007. El Vino y la Nueva Identidad de Chile. Scielo. Universidad de Talca.
Hugh, J. 2000. La Historia del Vino. Ed. OzClarke, Londres.

1.2.

1.2.1. Nombre de la Asignatura	Patrimonio vitivinícola de Chile
1.2.2. Docentes que la impartirán	Gonzalo Rojas Aguilera Historiador

1.2.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	16	0,55	13	0,45	29	1
Contenidos Prácticos						
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,55	13	0,45	29	1

1.2.4. Descripción de la Asignatura

En la presente asignatura se expondrán todos aquellos aspectos propios de los estudios patrimoniales asociados a la cultura del vino en Chile, categorizados en los ámbitos de Patrimonio Material (o tangible) y Patrimonio Inmaterial (o intangible). Asimismo, durante el desarrollo de este curso se analizarán las estrategias de puesta en valor del patrimonio y su utilización eficaz y eficiente como una fuente de recursos para el desarrollo del Enoturismo.

1.2.5. Objetivos

Transferir los conocimientos fundamentales para la valoración, cuidado y promoción del Patrimonio Vitivinícola de Chile.

1.2.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

1.2.6.1. Introducción al concepto de Patrimonio y sus aplicaciones en el ámbito vitivinícola

1.2.6.2. Aplicaciones en el ámbito vitivinícola

1.2.6.3. Patrimonio en el vino

1.2.6.3.1. Patrimonio material

1.2.6.3.2. Patrimonio inmaterial

1.2.6.4. Aspectos económicos del Patrimonio Vitivinícola en el desarrollo del Enoturismo.

1.2.6.4.1. Gestión del Patrimonio Vitivinícola

1.2.6.4.2. Promoción del Patrimonio Vitivinícola

1.2.17. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Las temáticas antes señaladas serán analizadas mediante la exposición y análisis de documentos, evidencia científica y bibliografía comparada, con una modalidad de clase expositiva acompañada de una discusión participativa.

5.2.18. Descripción de Evaluaciones

1.2.17.1. Teóricas

Evaluación escrita correspondiente a las temáticas vistas en clases y una lectura de apoyo.

1.2.17.2. Prácticas

No aplica.

1.2.19. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas: 100%

Prácticas: 0%

5.2.20 Bibliografía

5.2.20.1 Básica

Godoy, G. 2014. Heritage marketing en la Industria del Vino en Chile. Revista RIVAR N3. USACH. Santiago de Chile.

Rojas, G. 2015. Patrimonio e Identidad Vitivinícola en Chile. Revista RIVAR N4. USACH. Santiago de Chile.

5.2.20.2 Complementaria

Elias, V. 2015. El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo. RIVAR N4. USACH. Santiago de Chile.

Prats, Ll. 2000. Concepto y gestión del patrimonio local. Nº 21 "Cultura y Patrimonio. Perspectivas contemporáneas en la investigación y la gestión" de la revista Cuadernos de Antropología Social, Universidad de Buenos Aires.

1.3.

1.3.1. Nombre de la Asignatura	Enoturismo
1.3.2. Docentes que la impartirán	Gonzalo Rojas Aguilera Historiador

1.3.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	16	0,55	13	0,45	29	1
Contenidos Prácticos						
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,55	13	0,45	29	1

1.3.4. Descripción de la Asignatura
En la presente asignatura se llevará a cabo un completo análisis respecto al origen y desarrollo del concepto de Enoturismo y sus principales implicancias en la actualidad.

1.3.5. Objetivos
Explicar el concepto de enoturismo y transferir los conocimientos necesarios para su desarrollo en la región.

1.3.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)
1.3.6.1. Introducción al Concepto de Enoturismo. 1.3.6.1.1. Origen y desarrollo en el mundo contemporáneo.
1.3.6.2. Principales aspectos del enoturismo en el Chile actual 1.3.6.2.1. Dimensiones políticas 1.3.6.2.2. Dimensiones económicas 1.3.6.2.3. Dimensiones culturales 1.3.6.3. Caracterización de las Rutas del Vino en Chile 1.3.6.3.1. Norte, centro y sur del país 1.3.6.4. Gestión del enoturismo 1.3.6.4.1. Destino 1.3.6.4.2. Producto 1.3.6.4.3. Servicio

1.3.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)
Las temáticas antes señaladas serán analizadas mediante la exposición y análisis de documentos, evidencia científica y bibliografía comparada, con una modalidad de clase expositiva acompañada de una discusión participativa.

1.3.8. Descripción de Evaluaciones
1.3.8.1. Teóricas Evaluación escrita correspondiente a las temáticas vistas en clases y una lectura de apoyo.

1.3.8.2. Prácticas

Taller de diseño de una Ruta del Vino. Productos y experiencias asociadas al vino.

1.3.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas: 50%

Prácticas: 50%

1.3.10. Bibliografía**1.3.10.1. Básica**

Elias, V. 2001. Turismo del Vino: Otra Experiencia de Ocio. Universidad de La Rioja, España.

1.3.10.2. Complementaria

Fidel, G. 2017. El Turismo del Vino en la Argentina. Universidad Nacional de Cuyo, Argentina.
Catastro Nacional del Turismo del Vino en Chile. Universidad de Talca.

1.4.

1.4.1. Nombre de la Asignatura	Enoturismo aplicado al “Vino del Desierto”
1.4.2. Docentes que la impartirán	Gonzalo Rojas Aguilera Historiador

1.4.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	8	0,28	13	0,45	21	0,72
Contenidos Prácticos	8	0,28			8	0,28
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,56	13	0,45	29	1

1.4.4. Descripción de la Asignatura

En la presente asignatura se expondrán los principales conocimientos teóricos y prácticos respecto al Enoturismo, especialmente aquellos vinculados al diseño y gestión de una Ruta del Vino.

1.4.5. Objetivos

Transferir a los estudiantes aquellas competencias necesarias para la conceptualización, gestión y promoción de una Ruta del Vino en la Pampa del Tamarugal.

1.4.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

1.4.6.1. Enoturismo aplicado a las características de la Región de Tarapacá

1.4.6.1.1. Ruta del Vino del Desierto

1.4.6.2. Vino del Desierto.

1.4.6.2.1. Origen y desarrollo histórico

1.4.6.3. Vino de la Pampa del Tamarugal

1.4.6.3.1. Diseño de productos

1.4.6.3.2. Experiencias asociadas

1.4.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Las temáticas antes señaladas serán analizadas mediante la exposición y análisis de documentos, evidencia científica y bibliografía comparada, con una modalidad de clase expositiva acompañada de una discusión participativa.

1.4.8. Descripción de Evaluaciones

1.4.8.1. Teóricas

Evaluación escrita correspondiente a las temáticas vistas en clases y una lectura de apoyo.

1.4.8.2. Prácticas

Taller de diseño de una Ruta del Vino del Desierto. Productos y experiencias asociadas al vino de la Pampa del Tamarugal.

1.4.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas: 50%

Prácticas: 50%

1.4.10. Bibliografía

1.4.10.1. Básica

VA. 2014. Manual de Diseño de productos y experiencias en el Enoturismo. CORFO.

VA.2017. Diagnóstico del Enoturismo en Chile. Universidad de Talca.

1.4.10.2. Complementaria

Rodríguez, J. Rojas, G. 2015. Diseño de productos y experiencias Enoturísticas. +M Consultores. Santiago de Chile.

1.5.

1.5.1. Nombre de la Asignatura	Introducción a la cata
1.5.2. Docentes que la impartirán	Natalia Fernández Caqueo Sommelier

1.5.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	8	0,28	13	0,45	21	0,73
Contenidos Prácticos	8	0,28			8	0,28
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,56	13	0,45	29	1

1.5.4. Descripción de la Asignatura

Asignatura teórica-práctica, que entrega las herramientas necesarias para degustar un vino de manera correcta, reconocer algunos tipos de cepas, defectos en el vino y otras cualidades asociadas a la calidad del mismo.

1.5.5. Objetivos

Aplicar técnicas correctas de análisis sensorial del vino
 Caracterizar los aromas de cepas específicas
 Diferenciar los tipos de vinos y algunos defectos basándose en su apreciación sensorial
 Asociar las condiciones ambientales a las características del vino
 Conocer el protocolo y servicio del vino

1.5.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

1.5.6.1. Cata
 5.5.6.1.1. Introducción e historia de la cata
 5.5.6.1.2. ¿Qué es la cata y qué abarca?
 5.5.6.1.3. Cata de Vinos
5.5.6.2. Análisis sensorial
 5.5.6.2.1. Vista
 5.5.6.2.2. Olfato
 5.5.6.2.3. Gusto
 5.5.6.2.4. Características a apreciar en el vino.
 5.5.6.2.5. Taller de aromas.
 5.5.6.2.6. Técnica de Cata.
5.5.6.3. Características Aromáticas
 5.5.6.3.1. Tipos de Aromas
 5.5.6.3.2. Aromas de la cepa
 5.5.6.3.3. Aromas que aporta la madera.
5.5.6.4. El Vino
 5.5.6.4.1. Qué se considera un vino con cuerpo, qué es astringencia, retrogusto, etc.
 5.5.6.4.2. Tipos de Vinos y sus características.
 5.5.6.4.3. Asociación clima, suelo, cuidados, etc. a las características de los vinos.
 5.5.6.4.4. Cepas alrededor del mundo, vinos especiales y sus características.

5.5.6.4.5. Cepas que se producen en Chile y sus características aromáticas.

5.5.6.4.6. Vinos especiales en Chile (D.O y otros)

5.5.6.5. Protocolo y Servicio de Vinos.

5.5.6.5.1. Diferencias entre copas y temperatura que se debe servir el vino.

5.5.6.5.2. Protocolo y servicio de vinos.

5.5.6.5.3. Glosario Inglés/español.

1.5.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Se realizarán clases expositivas con la utilización de medios audiovisuales. Talleres de análisis sensorial con diferentes tipos de vinos.

1.5.8. Descripción de Evaluaciones

1.5.8.1. Teóricas

1.5.8.2. Prácticas

Tres pruebas: Análisis sensorial
Características aromáticas
Protocolo y servicio de vinos

1.5.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas:	%
Prácticas:	100%

1.5.10. Bibliografía

1.5.10.1. Básica

V.A, 2013. 100 Vinos para descubrir los valles de Chile. Escuela de Sommeliers de Chile, Chile. 60 p.

Vaccarini, G. 2010. Manual Cata de Vinos. Tikal Ediciones, España. 267 p.

1.5.10.2. Complementaria

Benavent, A. y Aleixandre, J. 2012. Conocimiento del vino: cata y degustación. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, España. 140 p.

Vaquero, J. 2013. Servicio de Vinos. Editorial CEP, España. 73 p.

Hills, P. 2004. Degustar el Vino. Editorial Albatros, Argentina. 191 p.

1.6.

1.6.1. Nombre de la Asignatura	Introducción al maridaje
1.6.2. Docentes que la impartirán	Víctor Muñoz Chef

1.6.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	8	0,28	13	0,45	21	0,72
Contenidos Prácticos	8	0,28			8	0,28
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,56	13	0,45	29	1

1.6.4. Descripción de la Asignatura

Asignatura teórica-práctica, que entrega las herramientas necesarias para maridar y armonizar alimentos y vinos, potenciar y resaltar las cualidades organolépticas de ambos productos con el fin de generar una experiencia gastronómica completa e integral

1.6.5. Objetivos

Comprender la física y química básica para maridar y complementar vinos y preparaciones o platos
 Conocer la Incidencia cultural en el maridaje según la región o punto geográfico (costumbres y tradiciones)
 Analizar las normas básicas de combinación de alimentos y vinos
 Conocer el protocolo y servicio del maridaje

1.6.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

- 1.6.6.1. Maridaje**
- 5.6.6.1.1. Introducción e historia del maridaje tradicional
- 5.6.6.1.2. ¿Qué es el maridaje? Como armonizamos correctamente platos y vinos?
- 5.6.6.1.3. Productos iconos del maridaje y combinaciones en armonía (quesos maduros y vinos tintos intensos, setas y vinos blancos frutosos y otros)
- 5.6.6.2. Análisis sensorial**
- 5.6.6.2.1. Vista
- 5.6.6.2.2. Olfato
- 5.6.6.2.3. Gusto
- 5.6.6.2.4. Oído (crocancia)
- 5.6.6.2.5. Clase de cocina fría, caliente y repostería
- 5.6.6.2.6. Técnica de maridaje
- 5.6.6.3. Normas imprescindibles en la combinación de alimentos y vinos**
- 5.6.6.3.1. Tipos de alimentos y su mejor complemento con relación a sus características
- 5.6.6.3.2. Análisis de texturas de los alimentos en relación con el maridaje
- 5.6.6.3.3. Física y química que armonizan los platos y los vinos
- 5.6.6.4. Beneficios del vino y de una buena alimentación**
- 5.6.6.4.1. ideas para maridar

- 5.6.6.4.2. Productos orgánicos
- 5.6.6.4.3. Costumbres y cultura gastronómica y de maridaje en las distintas regiones y países
- 5.6.6.4.4. Muestra de maridaje en los distintos continentes
- 5.6.6.4.5. Maridaje según nuestra geografía y productos en Chile
- 5.6.6.4.6. Menú por tiempos
- 5.6.6.5. Protocolo y Servicio en la presentación y montaje
- 5.6.6.5.1 Preparación y clase práctica de gastronomía nacional e internacional
- 5.6.6.5.2 Degustación y maridaje
- 5.6.6.5.3 Glosario Ingles/español.

1.6.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Se realizarán clases expositivas con la utilización de medios audiovisuales. Talleres de análisis sensorial con diferentes tipos de combinación y armonía de maridaje

1.6.8. Descripción de Evaluaciones

1.6.8.1. Teóricas

1.6.8.2. Prácticas

Tres pruebas: Análisis sensorial

Maridar: carnes, quesos, vegetales, setas y repostería

Crear un menú de 5 tiempos y maridaje

1.6.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas:	%
Prácticas:	100%

1.6.10. Bibliografía

1.6.10.1. Básica

Gil, M. 2004. Platos y vinos: el difícil arte del maridaje. Alianza Editorial. 344 p.

1.6.10.2. Complementaria

Ramos, B. 2006. Maridaje, vinos y comidas. Editorial Imaginador. 96 p.

1.7.

1.7.1. Nombre de la Asignatura	Vitivinicultura nacional
1.7.2. Docentes que la impartirán	Sebastián Vidal Gutiérrez Vitivinicultor

1.7.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	16	0,55	13	0,45	29	1
Contenidos Prácticos						
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,55	13	0,45	29	1

1.7.4. Descripción de la Asignatura

Asignatura teórica, que introduce a la viticultura considerando aspectos de la Viticultura actual en Chile y sus principales objetivos productivos

1.7.5. Objetivos

Entregar los aspectos más relevantes de la viticultura nacional,

1.7.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)**1.7.6.1. Introducción a viticultura**

1.7.6.1.1. Viticultura en los últimos 40 años

1.7.6.1.2. Viticultura actual

1.7.6.2. Técnicas de manejo de viñedos

1.7.6.2.1. Fisiología de la vid

5.7.6.2.2. Establecimiento de un viñedo

5.7.6.2.3. Distintos manejos de un viñedo

5.7.6.2.4. Objetivos productivos

1.7.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Clases expositivas, con utilización de medios audiovisuales.

1.7.8. Descripción de Evaluaciones**1.7.8.1. Teóricas**

Dos evaluaciones teóricas

1.7.8.2. Prácticas**1.7.9. Ponderación de Evaluaciones**

Teóricas:	100%
Prácticas:	0%

1.7.10. Bibliografía**1.7.10.1. Básica**

Gil, G y Pszczlkowski, P. 2007. Viticultura, fundamentos para optimizar producción y calidad. Ediciones Universidad Católica. 535 p.

Nahrwold, H. 2014. Vinos de Chile. Editorial Contrapunto. 288 p.

1.7.10.2. Complementaria

<http://vitismagazine.cl/>
<http://www.wip.cl/>

1.8.

1.8.1. Nombre de la Asignatura	Procesos Enológicos
1.8.2. Docentes que la impartirán	Alejandro Wedeles Pacheco Ing. Agr. Enólogo

1.8.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	8	0,28	13	0,45	21	0,72
Contenidos Prácticos	8	0,28			8	0,28
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	16	0,56	13	0,45	26	1

1.8.4. Descripción de la Asignatura
Introducción al mundo de la enología actual de Chile, objetivos productivos y tendencias

1.8.5. Objetivos
Entregar una visión de las técnicas enológicas y los alguno de los aspectos más relevantes que la rodean

1.8.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)
1.8.6.1. Enología en el mundo
1.8.6.2. Cultura del vino
1.8.6.2.1. Aspectos relevantes del vino
1.8.6.3. Procesos de enología para producir un vino
5.8.6.2.2. Procesos de fermentación
5.8.6.2.3. Vinos blancos
5.8.6.2.3. Vinos Tintos
5.8.6.2.3. Otros vinos

1.8.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)
Presentación en clases y visita a bodega de vinos

1.8.8. Descripción de Evaluaciones
1.8.8.1. Teóricas
Dos evaluaciones teóricas

1.8.8.2. Prácticas

1.8.9. Ponderación de Evaluaciones
Teóricas: 100%
Prácticas: Xx%

1.8.10. Bibliografía**1.8.10.1. Básica**

Pszczolkowski, P. y Ceppi de Lecco, C. 2011. Manual de vinificación, guía práctica para la elaboración de vinos. Ediciones Universidad Católica de Chile. 121 p.

Nahrwold, H. 2014. Vinos de Chile. Editorial Contrapunto. 288 p.

1.8.10.2. Complementaria

<http://vitismagazine.cl/>

<http://www.wip.cl/>

1.9.

1.9.1. Nombre de la Asignatura	Vitivinicultura en la Región de Tarapacá
1.9.2. Docentes que la impartirán	Mg. Marcelo Lanino Mg. Dr. Ingrid Poblete Ing. Comercial Alex Zúñiga

1.9.3. Contenidos	Presenciales		No Presenciales		Totales	
	Horas	Créditos	Horas	Créditos	Horas	Créditos
Contenidos Teóricos	12	0,41	9	0,31	21	0,72
Contenidos Prácticos	8	0,28			8	0,28
Totales Asignatura (Horas / Créditos)	20	0,69	9	0,31	29	1

1.9.4. Descripción de la Asignatura

Actividad curricular teórica-práctica, considera el proceso de recuperación vitivinícola en la región de Tarapacá, desde la colecta de material hasta la obtención del vino y sus proyecciones económicas.

1.9.5. Objetivos

Caracterizar edafoclimáticamente la Pampa del Tamarugal
 Conocer el material genético de la Pampa del Tamarugal
 Identificar manejos del viñedo y del vino, en condiciones de desierto
 Analizar las proyecciones económicas del “Vino del Desierto”

1.9.6. Unidades y sus Contenidos (identifique cada Unidad y enumere sus contenidos)

1.9.6.1. Características de la Pampa del Tamarugal
5.9.6.1.1 Suelo
5.9.6.1.2 Clima
5.9.6.1.3 Agua
1.9.6.2. Material genético de la Pampa del Tamarugal
5.9.6.2.1 Colecta y caracterización de las cepas
5.9.6.2.2 Caracterización productiva
1.9.6.3. Manejos del viñedo y del vino, en condiciones de desierto
5.9.6.3.1 Preparación de suelo, hoyadura, sistema de riego y establecimiento del sistema de conducción
5.9.6.3.2 Implantación, poda de formación y producción, cosecha
5.9.6.3.3 Empleo de maquinaria y procesamiento de la uva
1.9.6.4. Análisis de proyecciones económicas del “Vino del Desierto”
5.9.6.4.1 Inversiones requeridas
5.9.6.4.2 Determinación componentes flujo de caja
5.9.6.4.3 Indicadores de conveniencia económica

1.9.7. Metodología (describa metodología de enseñanza específica de esta asignatura)

Actividad curricular, que incluye clases expositivas con utilización de medios audiovisuales.
Talleres en actividades grupales y actividades en terreno.

1.9.8. Descripción de Evaluaciones**1.9.8.1. Teóricas**

Dos evaluaciones teóricas, una práctica

1.9.8.2. Prácticas

Una evaluación práctica

1.9.9. Ponderación de Evaluaciones

Teóricas: 60%

Prácticas: 40%

1.9.10. Bibliografía**1.9.10.1. Básica**

Alvarez, F., Reyes, L. y Gómez, A. 2005. Manual básico de viticultura. 131 p. Aivita Interprofesional.

Gil, G. 1997. Fruticultura: El potencial productivo. Ediciones Universidad Católica de Chile. 342 p.

Sapag, Ch. 2010. Preparación y evaluación de proyectos. Ed Mc Graw Hill. 445 pp.

Baca, U. 2010. Evaluación de proyectos. Ed Mc Graw Hill. (6° edición). 318 pp.

1.9.10.2. Complementaria

Ruiz, A. 2013. Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas: Creación y gestión de microempresas. Ed IC Editorial. Madrid – España. 340 pp.

Osterwalder, A. 2012. Tu modelo de negocios. Ed Deusto Ediciones – España. 264 pp.

Apuntes elaboración propia del profesor.

Revista on.-line Scientia Horticulturae

