

# Programa de Asignatura

## 1. Identificación Asignatura

|                         |  |                                     |   |                          |
|-------------------------|--|-------------------------------------|---|--------------------------|
| <b>Nombre:</b>          | Introducción a la viticultura y vinificación |                                     | <b>Código:</b>                                  | AGE010-                  |
| <b>Carrera:</b>         | Agronomía                                    | <b>Unidad Académica:</b>            | Departamento de Ciencias Naturales y Tecnología |                          |
| <b>Ciclo Formativo:</b> | Licenciatura                                 | <b>Línea formativa:</b>             | Formación especializada                         |                          |
| <b>Semestre</b>         | VII  | <b>Tipo de actividad:</b>           | Electivo  |                          |
| <b>N° SCT:</b>          | 3  | <b>Horas Cronológicas Semanales</b> |   |                          |
|                         |  | <b>Presenciales:</b>                | 1,5   | <b>Trabajo Autónomo:</b> |
| <b>Pre-requisitos</b>   | N/A  |                                     |   |                          |

## 2. Propósito formativo

El propósito formativo de este curso de Introducción a la Viticultura y Vinificación es que los/as estudiantes adquieran una comprensión integral del proceso productivo del vino, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración de la bebida final. Se espera que, al finalizar el curso, sean capaces de:

- Desarrollar una visión general de la industria vitivinícola, incluyendo su historia, su importancia económica y cultural, y las tendencias actuales del mercado.

Familiarizarse con la terminología específica del mundo del vino, lo que les permitirá comunicarse de manera efectiva en este ámbito.

- Comprender los fundamentos teóricos y prácticos de la viticultura, incluyendo la fisiología de la vid, el manejo del viñedo (poda, riego, control de plagas y enfermedades), la selección de variedades y el terroir como factor determinante de la calidad.

- Conocer las etapas y principios de la vinificación, abarcando la recepción y procesamiento de la uva, los diferentes métodos de fermentación (para vinos blancos, tintos y rosados), la crianza, el embotellado y la conservación del vino. Identificar los factores clave que influyen en la calidad y las características organolépticas del vino, relacionando las prácticas vitícolas y enológicas con el resultado final.

Los conocimientos y habilidades desarrollados en este curso sentarán las bases para estudios más avanzados en enología, gestión de viñedos, marketing del vino o turismo enológico, y podrán ser de utilidad para aquellos interesados en conocer la industria vitivinícola o simplemente profundizar su apreciación por el mundo del vino.

## 3. Contribución al perfil de egreso

Esta asignatura contribuye a los siguientes desempeños declarados en el Perfil de Egreso de la carrera:

### Agronomía

- Comprende los sistemas productivos agrícolas específicos de la vitivinicultura: Al explorar en detalle las prácticas de cultivo de la vid y los procesos de vinificación, los/as estudiantes desarrollarán una comprensión profunda de un sistema productivo agrícola particular, identificando sus etapas, requerimientos y factores de éxito. Esto complementa una visión más amplia de la agronomía.
- Desarrolla una apreciación por la tradición y la innovación en un contexto productivo específico: La vitivinicultura es un sector con una rica historia y tradición, pero también en constante evolución a través de la innovación tecnológica y las nuevas prácticas enológicas. El curso permitirá a los/as estudiantes valorar ambos aspectos dentro de un sistema productivo concreto.
- Potencia la capacidad de análisis y la toma de decisiones en un sistema productivo complejo: La viticultura y la vinificación involucran múltiples variables y decisiones interconectadas. El curso estimulará el desarrollo de habilidades para analizar estas variables, comprender sus interrelaciones y tomar decisiones informadas en el contexto específico de la producción de vino.

#### 4. Resultados de aprendizaje específicos

| Resultado de Aprendizaje Específico             | Criterios de evaluación  | Evidencia  |
|---|--|--|
| 1. Aprende sobre Viticultura y vindicación.     | 1.1. Demuestra capacidad para trabajar en equipo aportando con ideas que contribuyen al debate al interior de la clase.<br>1.2 Aprende sobre la historia del vino.<br>1.3 conoce los principios básicos de viticultura y vinificación. | 1.1. Prueba teórica escrita<br>1.2. Controles<br>1.3. Participación en actividades del curso |
| 2. Explica conceptos centrales de Viticultura.  | 2.1. Identifica conceptos relevantes de la Viticultura.<br>2.2. Vincula conceptos de forma coherente y argumentativa.<br>2.3. Entrega un análisis sobre conceptos relevantes de la Viticultural argumentando su punto de vista.        | 2.1. Prueba teórica escrita<br>2.2. Controles<br>2.3. Participación en terreno               |
| 3. Explica conceptos centrales de Vinificación. | 3.1. Identifica conceptos relevantes de la Vinificación.<br>3.2 Vincula conceptos de forma coherente y argumentativa.<br>3.3 Entrega un análisis sobre conceptos relevantes de la vinificación argumentando su punto de vista.         | 3.1 Prueba teórica escrita<br>3.2. Controles<br>3.2. Participación en terreno                |
| 4. Aprenden a Catar vinos                       | 4.1 Identifica distintos vinos.<br>4.2 Aprende como catar.<br>4.3 Aprende sobre las claves de la cata y conceptos fundamentales.   | 4.1. Prueba teórica escrita<br>4.2. Controles<br>4.3. Participación en Cata de vinos         |

#### 5. Unidades de Aprendizaje

##### Unidad 1. Introducción y Fundamentos

- Historia del Vino.
- Evolución de las Técnicas de Vinificación.
- Principales Regiones Vitivinícolas del Mundo.

##### Unidad 2. Viticultura.

- Factores clave de la viticultura.
- Variedades de uva.
- Prácticas de cultivo (poda, riego, etc.).
- El Ciclo de la Vid.
- Explicación de las etapas del ciclo de la vid.

##### Unidad 3. Vinificación

- ¿Qué es la Vinificación?
- Definición: "El proceso de transformar las uvas en vino".
- Vendimia.

- Despalillado y estrujado.
- Fermentación.
- Prensado.
- Crianza.
- Embotellado.

#### **Unidad 4. Terroir y Cata**

- El Terroir.
- Explicación detallada del termino Terroir.
- Como influye el Terroir en el resultado final del vino.
- Imágenes de diferentes tipos de suelos.
- Importancia de la Cata de Vinos.
- Explicar la importancia de aprender a catar vinos.
- Explicar las 3 fases de la cata de vinos.
- Imágenes de copas de vino.

## **6. Recursos de Aprendizaje**

### **Obligatoria**

- Benavent, 2011. Conocimiento del vino: cata y degustación.
- Lacoste, 2019. La vid y el vino en el Cono Sur de América, Chile y Argentina (1545-2019): aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos.
- Gil and Pszczółkowski, 2007. Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.
- Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research.
- Winkler et al 1975, General Viticulture.
- Erika Kuhlmann et al 2012, The Grapevine: From the Science to Sustainable Production.
- Jackson, 2020. Wine Science: Principles and Applications.
- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos.

### **Artículos, entrevistas y paginas webs.**

- American Journal of Enology and Viticulture (AJEV)
- Australian Journal of Grape and Wine Research
- OENO One
- Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)
- <https://www.winesofchile.org/es/>
- <https://www.todovinos.cl/>

## **7. Comportamiento y ética académica:**

Se espera que los estudiantes actúen en sus diversas actividades académicas y estudiantiles en concordancia con los principios de comportamiento ético y honestidad académica propios de todo espacio universitario y que están estipulados en el *Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Aysén*, especialmente aquéllos

dispuestos en los artículos 23°, 24° y 26°.  
 Todo acto contrario a la honestidad académica realizado durante el desarrollo, presentación o entrega de una actividad académica del curso sujeta a evaluación, será sancionado con la suspensión inmediata de la actividad y con la aplicación de la nota mínima (1.0).

## Planificación del curso

### 8. Responsables

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>Académico (s) Responsable (s) y equipo docente</b> | Rodrigo Silva Muñoz                     |  |  |
| <b>Contacto</b>                                       | rodrigo.silva@uaysen.cl                 |  |  |
| <b>Año</b>  | 2025                                    | <b>Periodo Académico</b>               | 1° semestre  |
| <b>Horario clases</b>                                 | Jueves 12:00-13:30 hrs                  | <b>Horario de atención estudiantes</b> | No hay un Horario de atención fijo, los estudiantes que deseen hablar con el profesor deberán agendar una reunión vía email. |
| <b>Sala / Campus</b>                                  | Jueves de 12:00 a 13:30 en D7 / Lillo 2 |  |  |

### 9. Metodología de Trabajo:

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>La asignatura contiene:</b>   |  |   |  |
| Actividades de vinculación con el medio  |  | Actividades relacionadas con proyectos de investigación |  |
| <p>La metodología de trabajo incluye exposiciones orales por parte del profesor y los/as estudiantes, así como salidas a terrenos, trabajos grupales y discusiones. Se fomentará la activa participación de las/os estudiantes en las clases.</p> <p>Además, se contempla que los estudiantes aprendan participando de actividades practicas, como visitar un viña en periodo de vendimia y catando vinos. Ademas se planea usar la metodología ABP, la cual toma como punto de partida un problema específico, para cuyo análisis los/as estudiantes requieren integrar recursos de aprendizaje que serán facilitados y discutidos por el profesor en las clases y a través de la plataforma Ucampus. La metodología ABP incentiva que el/la estudiante sea protagonista de la gestión de su propio aprendizaje, promoviendo el cambio de la actitud de receptor pasivo de los/as estudiantes hacia un activo involucramiento en su proceso de aprendizaje. Con este sistema de trabajo se espera que los/as estudiantes desarrollen habilidades de trabajo en grupo, así como capacidades de análisis crítico, síntesis e investigación.</p> <p>El curso se desarrollará en una modalidad presencial. Parte de la metodología del curso se basa en el trabajo autónomo de los/as estudiantes, el que será evaluado mediante distintas tareas en la plataforma Ucampus.</p> |  |   |  |

## 10. Evaluaciones:

### Evaluaciones contempladas

- Jueves 10 de abril: Prueba Individual de la materia vista hasta ese momento (25%): contenidos vistos hasta ese momento.
- Jueves 15 de mayo: Prueba Individual de contenidos vistos hasta ese momento (25%)
- Jueves 19 de junio: Prueba Individual de contenidos vistos hasta ese momento (25%)
- Todo el Semestre: Actividades de trabajo autónomo, participación en terrenos y participación en clases (15%)
- 4 controles (Control Individual) (10%)

### a) Evaluaciones y ponderaciones

\* En caso que se realicen actividades grupales, las pautas de evaluación de las evaluaciones grupales contemplan tanto criterios de evaluación grupal como individual para cada integrante del grupo.

### b) Examen

Estarán eximidos de la obligación de rendir examen, conservando su nota de presentación, las/os estudiantes que tengan un promedio ponderado igual o superior a 4,5. En caso contrario, deberán rendir examen, el cual incluye contenidos de las cuatro unidades de aprendizaje revisadas durante el semestre. La nota mínima para presentarse al examen es 3,5.

### C) Ponderación Nota Final de la Asignatura

Nota de Presentación: 70%

Nota de Examen: 30%

### d) Requisitos de aprobación de asignatura (calificaciones y asistencia)

- La nota final exigida para aprobar la asignatura es 4,0 o mayor.
- Se requiere de al menos un 65% de asistencia a las clases presenciales

### e) Disposiciones reglamentarias de calificaciones y aprobación

Todas las calificaciones, incluidos los promedios ponderados, se expresarán en cifras con un decimal. La centésima igual o mayor a cinco se aproximará a la décima superior y la menor a cinco se desestimará. En casos debidamente justificados ante la Secretaría Académica, el estudiante que no haya asistido a una evaluación tendrá derecho a rendir al menos una evaluación recuperativa en fecha establecida por el docente. Dicha evaluación tendrá una ponderación equivalente a aquella no rendida y deberá cubrir los mismos objetivos de evaluación.

Se considerarán debidamente justificadas las inasistencias ante la Secretaría Académica aquellas que estén respaldadas con certificados médicos, laborales o algún documento validado por la Unidad de Acceso y Desarrollo Estudiantil. Las inasistencias no justificadas a evaluaciones harán que ésta sea calificada con la nota mínima (1,0).

## 11. Otros aspectos asociados al funcionamiento del curso:

- Durante el desarrollo de las sesiones de clases, los teléfonos celulares deberán estar en silencio y guardados, a menos que el profesor específicamente requieran de estos equipos para la realización de su clase, y algunos casos excepcionales conversados con el docente previamente.
- La entrega de cualquiera de los seminarios o trabajos solicitados posterior al plazo definido implica una disminución en la calificación o la evaluación mínima (1.0) según corresponda.

- Las clases se dictarán de forma presencial, el porcentaje de asistencia se mantendrá en el mínimo según reglamento estudiantil (65%)
- La participación en las salidas a terrenos y en las actividades practicas son de carácter obligatorio.

## 12. Planificación de las actividades de enseñanza- aprendizaje y de evaluación

| Semana / Sesión                      | Resultado(s) de Aprendizaje   | Tema (Unidades de aprendizaje) y actividades  | Recursos utilizados o lecturas   | Actividad(es) de Trabajo Autónomo  |
|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Semana 1 / 20 de marzo               | Conoce sobre la historia del vino.  | - Presentación del programa<br>- Historia del Vino<br>- Evolución de las Técnicas de Vinificación | - Lacoste 2019. La vid y el vino en el Cono Sur de América, Chile y Argentina (1545-2019): aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos.<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.  | Leer programa del curso y preparar preguntas.<br>-Leer Lacoste 2019. La vid y el vino en el Cono Sur de América, Chile y Argentina (1545-2019): aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos.<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.   |
| Semana 2 / 27 de marzo               | Conoce sobre las Principales Regiones Vitivinícolas del Mundo.                  | - Principales Regiones Vitivinícolas del Mundo  | - Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.  | Leer sobre estos temas en:<br>- Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.  |
| Semana 3 / 3 de abril                | Conoce sobre las Principales Regiones Vitivinícolas del Mundo.                  | - Principales Regiones Vitivinícolas del Mundo  | - Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research<br>- Winkler et al 1975, General Viticulture.<br>- Erika Kuhlmann et al 2012, The Grapevine: From the Science to Sustainable Production.<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad. | Leer sobre estos temas en:<br>- Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research<br>- Winkler et al 1975, General Viticulture<br>- Erika Kuhlmann et al 2012, The Grapevine: From the Science to Sustainable Production<br>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad. |
| Semana 4 / 10 de abril y 12 de abril | - Aplica lo aprendido en la prueba<br>- Conoce y se familiariza con la vendimia | - Prueba 1 (10 de abril)<br>- Terreno (12 de abril visita a viña, Obligatorio)                    |  | - Tomar prueba 1<br>- Salida a terreno (Inicio de vendimia 2025 en puerto Ibañes), actividad de  |

|                        |   |  |  |   |
|------------------------|---|--|--|---|
|                        |   |  |  | carácter obligatorio.   |
| Semana 5 / 17 de abril | Aprende sobre Viticultura y sus factores claves.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué es la Viticultura?</li> <li>- Factores clave: <ul style="list-style-type: none"> <li>oTerroir (suelo, clima, topografía).</li> <li>oVariedades de uva.</li> <li>oPrácticas de cultivo (poda, riego, etc.).</li> </ul> </li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research</li> <li>- Winkler et al 1975, General Viticulture</li> <li>- Erika Kuhlmann et al 2012, The Grapevine: From the Science to Sustainable Production</li> <li>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul> | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rodriguez et al 2016, La vid, el vino y el CSIC: dos siglos de investigación = Vines, wines and the CSIC: two centuries of research</li> <li>- Winkler et al 1975, General Viticulture</li> <li>- Erika Kuhlmann et al 2012, The Grapevine: From the Science to Sustainable Production.</li> <li>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul> |
| Semana 6 / 24 de abril | Aprende sobre el ciclo de la vid.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Ciclo de la Vid</li> <li>- Explicación de las etapas del ciclo de la vid: <ul style="list-style-type: none"> <li>oBrotación.</li> <li>oFloración.</li> <li>oCuajado.</li> <li>oEnvero.</li> <li>oMaduración.</li> <li>oVendimia.</li> <li>oCaída de la hoja.</li> </ul> </li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>   | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczółkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>  |
| Semana 7 / 8 de mayo   | Conocen y aprenden sobre el procesos de vinificación. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué es la Vinificación?</li> <li>- Definición: "El proceso de transformar las uvas en vino".</li> <li>- Etapas clave: <ul style="list-style-type: none"> <li>oVendimia.</li> <li>oDespalillado y estrujado.</li> <li>oFermentación.</li> <li>oPrensado.</li> <li>oCrianza.</li> <li>oEmbotellado.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jackson, 2020. Wine Science: Principles and Applications.</li> <li>- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos.</li> </ul>  | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jackson, 2020. Wine Science: Principles and Applications.</li> <li>- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos</li> </ul>  |
| Semana 8 / 15 de mayo  |   | Prueba 2   |  | Tomar prueba 2  |
| Semana 9 / 22 de mayo  | Conocen y aprenden sobre el procesos de vinificación. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Qué es la Vinificación?</li> <li>- Definición: "El proceso de transformar las uvas en vino".</li> <li>- Etapas clave: <ul style="list-style-type: none"> <li>oVendimia.</li> <li>oDespalillado y estrujado.</li> <li>oFermentación.</li> <li>oPrensado.</li> <li>oCrianza.</li> <li>oEmbotellado.</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos.</li> </ul>   | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos</li> </ul>   |
| Semana 10 / 29 de      | Conoce y aprende sobre la clasificación de los vinos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación básica de los vinos:</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczółkowski, 2011. Manual de</li> </ul>   | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczółkowski,</li> </ul>  |

|                         |   |  |   |   |
|-------------------------|---|--|---|---|
| mayo                    |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>oTintos.</li> <li>oBlancos.</li> <li>oRosados.</li> <li>oEspumosos.</li> <li>oFortificados.</li> </ul>  | <p>Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>  | <p>2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>   |
| Semana 11 / 05 de Junio | Aprenden sobre el terroir.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El Terroir</li> <li>- Explicación detallada del término Terroir.</li> <li>- Como influye el Terroir en el resultado final del vino.</li> <li>- Imágenes de diferentes tipos de suelos.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczólkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos</li> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul> | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceppi and Pszczólkowski, 2011. Manual de Vinificación: Guía Práctica Para La Elaboración De Vinos</li> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul> |
| Semana 12 / 12 de Junio | Conocen y aprenden sobre las principales variedades de uva. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Variedades de Uva</li> <li>- las variedades de uva más importantes a nivel mundial.</li> <li>- Una breve historia de cada una de estas.</li> <li>- De donde son originarias.</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>  | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gil and Pszczólkowski 2007, Viticultura fundamentos para optimizar producción y calidad.</li> </ul>  |
| Semana 13 / 19 de junio |   | Prueba 3   |   | Tomar Prueba 3  |
| Semana 14 / 26 de junio | Aprenden sobre cata de vinos.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importancia de la Cata de Vinos</li> <li>- Explicar la importancia de aprender a catar vinos.</li> <li>- Explicar las 3 fases de la cata de vinos.</li> <li>- Imágenes de copas de vino.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Benavent, 2011. Conocimiento del vino: cata y degustación.</li> </ul>  | <p>Leer sobre estos temas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Benavent, 2011. Conocimiento del vino: cata y degustación.</li> </ul>  |
| Semana 15 / 03 de julio | Aprenden a catar vinos.                                     | Cata de Vinos  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Benavent, 2011. Conocimiento del vino: cata y degustación.</li> </ul>  | Realización de cata de vinos.   |
| Semana 18 / 8 de julio  |   | PRUEBA RECUPERATIVA  |   | Preparar prueba recuperativa en caso de que corresponda.  |
| Semana 19 / 17 de julio |   | EXAMEN   |   | Preparar examen en caso de que corresponda.   |