



El programa de Especialidad en Viticultura y Enología tiene como objetivo entregar a sus alumnos las bases científicas que explican el comportamiento de la vid como ente productivo, factores ambientales, tanto naturales o en control del hombre, que regulan su expresión y desarrollo en el entorno que las rodea. Asimismo les entrega a los estudiantes un conocimiento profundo y fundamentado de las técnicas y tecnologías empleadas por el ser humano en el cultivo exitoso de esta especie para fines de vinificación, lo que les permitirá la formación de criterios propios en el análisis y toma de decisiones.



Teléfono: (646) 152.82.46

Coordinadora Mtra. Gricelda López González

Correo: eve.feg@uabc.edu.mx investigacionyp.feg@uabc.edu.mx

https://posgradoeeg.ens.uabc.mx/

Facebook IPosgradofeg

Instagram feg\_uabc



DIRECTORIO Rector

DR. DANIEL OCTAVIO VALDEZ DELGADILLO

Secretario General

DR. LUIS ENRIQUE PALAFOX MAESTRE

Coordinador General de Investigación y Posgrado

DR. JUAN GUILLERMO VACA RODRÍGUEZ Vicerrectoria del Campus Ensenada

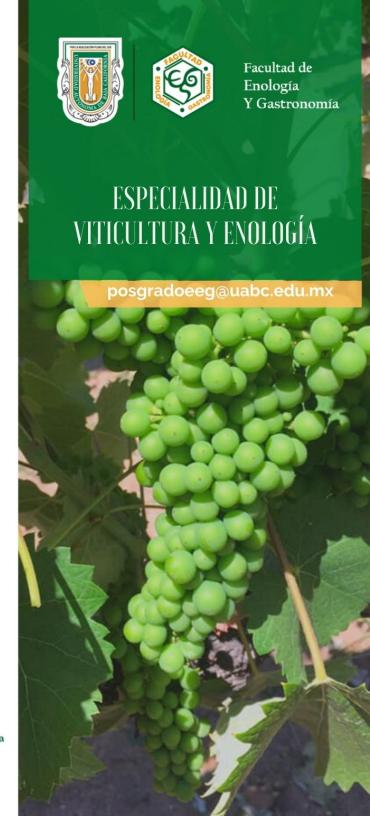
DRA, MÓNICA LACAVEX BERUMEN

Director de la Facultad de la Faculta de Enología y Gastronomía

MTRO. ALEJANDRO JIMÉNEZ HERNÁNDEZ

Subdirectora de la Facultad de la Facultad de Enología y Gastronomía MTRA. ELVA SALDAÑA ÁLVAREZ

> Coordinador de Posgrado e Investigación de la FEG MTRO. ERIK OCON CEDILLO



# PERFIL DE INGRESO

Este programa es una oportunidad para el desarrollo profesional de los egresados de carreras de ciencias agronómicas, naturales y exactas. Los profesionistas interesados en ingresar a este programa deberán contar con una formación básica adecuada que les permita comprender los temas y el material bibliográfico que recibirán, para así cursar de manera satisfactoria sus estudios de posgrado.



### **ASIGNATURAS**

#### PRIMER SEMESTRE

Anatomía y fisiología de la vid. Establecimiento y manejo de viñedos comerciales. Historia del vino. Composición química del vino. Seminario de trabajo terminal I

#### **SEGUNDO SEMESTRE**

Vinificación. Seminario de trabajo terminal II Administración y comercialización de vinos.

#### **OPTATIVAS**

Uso y manejo del agua. Valoración integral de la uva. Análisis sensorial. Protección de viñedos.

CONOCE LOS POGRAMAS DE POSGRADO UABC



## PERFIL DE EGRESO

Comprenderá los fenómenos que regulan y factores que regulan y condicionan el establecimiento de viñedos comerciales.

Aplicará los diversos protocolos y tecnologías empleadas en el análisis de vinos.

Conocerá los antecedentes históricos y la situación actual de la vitivinicultura.

Administrará un viñedo comercial haciendo uso racional de los recursos disponibles.

Valorará los problemas realcionados con la elaboración de vinos y tomará medidas correctivas.

Analizará química y organolépticamente los vinos e interpretará los resultados.

Tendrá conciencia en el empleo racional y sustentable de los recursos naturales y en el empleo de insumos químicos.

Actuará con responsabilidad al manipular productos destinados al consumo humano.

