



UPEP



EDUCACION PERMANENTE  
Universidad de la República

**Universidad de la República**  
Facultad de Agronomía

**UNIDAD DE POSGRADOS Y EDUCACIÓN PERMANENTE**

**Unidad de Tecnología de los Alimentos**

## **Los compuestos fenólicos de la uva y el vino**

### **Objetivos:**

- Actualizar los conocimientos teóricos sobre los compuestos fenólicos de la uva y del vino (estructuras y propiedades químicas, reactividad, etc.).
- Interpretar los procesos fisiológicos de síntesis, considerando la respuesta de la planta de vid a las diferentes condiciones del ambiente, evaluando estrategias alternativas de gestión agronómica del viñedo.
- Desarrollar la gestión de las vinificaciones, a partir del conocimiento de la composición polifenólica de la uva y en función del tipo de vino que se va a elaborar.
- Conocer los mecanismos implicados en la evolución de la composición polifenólica de los vinos en el tiempo, evaluando el impacto de diversas técnicas enológicas.
- Evaluar y discutir el impacto de los diversos compuestos sobre las características sensoriales de los vinos.

**Fecha de inicio:** Miércoles 20 de Agosto de 2008

**Fecha de finalización:** Miércoles 24 de Setiembre de 2008

**Días y horarios:** 6 miércoles sucesivos, de 16 a 20 hs.

**Carga horaria total:** 24 hs.

**Docente responsable:** Ing. Agr. PhD. Gustavo González Neves

**Inscripciones:** a partir de Julio de 2008

**Derechos Universitarios:** \$ 2200.

Los pagos internacionales deberán efectuarse en Dólares Americanos, en la cuenta del Banco República Oriental del Uruguay (BROU) N° 179/0014531 de Sucursal 19 de junio. En el caso de

pagos de Matrículas Internacionales consultar mecanismo por correo electrónico a nuestra Unidad ([eduper@fagro.edu.uy](mailto:eduper@fagro.edu.uy))

**Certificado:** Se entregará certificado de Asistencia

### **Programa**

1. Presencia de los polifenoles en la naturaleza. Compuestos fenólicos de la uva : estructuras y propiedades
2. Análisis de polifenoles en uvas y vinos. Análisis del color de los vinos
3. Biosíntesis de polifenoles y gestión del viñedo
4. Los compuestos fenólicos de los vinos. Gestión de las vinificaciones.
5. Impacto de distintas técnicas de elaboración en la composición polifenólica del vino
6. Evolución de la composición polifenólica durante la conservación y crianza de los vinos.

**Inscripciones:** Unidad de Educación Permanente (UEP) Facultad de Agronomía. Garzón 780, Montevideo. Tel/fax: 3544516, [eduper@fagro.edu.uy](mailto:eduper@fagro.edu.uy). Inscripciones e informes de lunes a viernes, de 10 a 12 horas o vía Internet: <http://www.rau.edu.uy/agro/uepp>