La DGE presentó tres nuevas carreras vitivinícolas que se dictarán de forma virtual por el IES 9-015 Valle de Uco

23 mayo, 2025

Los cupos son limitados, y desde la próxima semana en las páginas de la Dirección General de Escuelas y del IES podrán encontrarse los enlaces para inscribirse.

La Dirección General de Escuelas (DGE) presentó este jueves las nuevas formaciones profesionales vinculadas a la producción vitivinícola proponiendo tres formaciones: asistente de laboratorio vitivinícola, analista sensorial de vinos, administrador de fincas vitivinícolas y laboratorio hídrico.

La presentación se desarrolló en el Espacio Cultural Julio Le Parc y la directora de Educación Superior, Mariela Ramos, expresó estas carreras serán dictadas de manera virtual por el IES 9-015 Valle de Uco. “Hay que destacar que esta decisión fue en base a una demanda que hay del sector vitivinícola para formar profesionales que mejoren la producción de vino”, dijo Mariela Ramos.

Por su parte, el rector del IES 9-015, Daniel Gallardo, sostuvo que estas tres formaciones son muy específicas y acompañan todo el proceso vitivinícola. “Lo bueno de estas certificaciones es que son formaciones a distancia. Cualquier persona puede hacerlo, dura entre ocho meses y un año. Los interesados deben tener el secundario terminado y tener vinculaciones con el sector, ya que son formaciones no iniciales”, aclaró Gallardo.

A partir de la próxima semana, en los canales digitales de la DGE y en la página del IES 9-015, se podrán encontrar los enlaces de inscripción y los requisitos. Habrá entre 30 y 50 cupos de estudiantes que pueden capacitarse.

Las formaciones profesionales

Se trata de tres certificaciones profesionales, con titulación intermedia entre el enólogo, por ejemplo, en este caso, o quien hace gestión integral del recurso hídrico, que permite aquella profesión previa a tener esta tecnicatura.

Analista sensorial de vinos: es aquel profesional que determina organolépticamente si los vinos están en condiciones para salir a consumo. Es decir, muchas veces los vinos están bien químicamente, pero tienen que tener un buen aroma y un buen sabor para poder justamente postularlo y que pueda salir a consumo. Esta persona va a estar capacitada para eso.

Laboratorista hídrico: es aquel profesional que toma las muestras y hace el análisis químico y físico del agua para ver

si está en condiciones, tanto en el tratamiento de efluentes en cauces, mide caudalímetros, es decir, es el asistente de aquel ingeniero que después hace los estudios de proyección del agua.

Asistente de laboratorio vitivinícola: es la persona que analiza química y microbiológicamente cada uno de los vinos o los productos vitivinícolas que después el enólogo pone en funcionamiento para llevar finalmente una botella hacia el consumidor.

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza