vinetur

La Facultad Don Bosco lanza un diplomado online en enología

La propuesta arranca en junio y suma una instancia presencial optativa en Mendoza

lunes 4 de mayo de 2026



La Facultad Don Bosco de Enología y Ciencias de la Alimentación de la Universidad Católica de Cuyo ha abierto una nueva cohorte de su Diplomado Universitario en Enología en modalidad a distancia. La propuesta está dirigida a profesionales, técnicos y actores del sector vitivinícola de habla hispana que buscan actualizar sus conocimientos y reforzar su perfil laboral en un ámbito que combina producción, control de calidad e innovación.

La formación comenzará en junio de 2026 y se impartirá en formato 100% online asincrónico. Tendrá una duración de 6 meses y un total de 150 horas, con certificación universitaria. La institución señala que la inscripción ya está abierta y que las plazas son limitadas.

La Facultad Don Bosco se presenta como la primera institución universitaria especializada en enología de Latinoamérica. Desde esa trayectoria, plantea este diplomado como una oferta pensada para quienes ya trabajan en el sector o cuentan con formación previa y necesitan una actualización técnica aplicada a la realidad de bodegas, laboratorios y emprendimientos vinculados al vino.

El programa se apoya en una plataforma educativa virtual acreditada por SIED y en un cuerpo docente con experiencia en docencia universitaria, enología y análisis de alimentos. La estructura es modular, flexible y progresiva, con clases grabadas, foros moderados, material de lectura, autoevaluaciones y tutorías. También incluye una clase sincrónica de integración al final de cada módulo y master class con referentes del sector.

El plan de estudios se organiza en tres módulos de 50 horas. El primero aborda los fundamentos de la bioquímica y la microbiología del vino, con contenidos sobre composición del mosto y del vino, índices de madurez en uva, limpidez, fenómenos coloidales, oxidación, estabilización proteica, tartárica y colorante, microorganismos de interés enológico, fermentación alcohólica y malo láctica, enfermedades del vino y uso de conservantes y coadyuvantes.

El segundo módulo se centra en las tecnologías de vinificación. Incluye la infraestructura y organización operativa de una bodega, la recepción de uva, los controles de calidad y parámetros sanitarios, las operaciones básicas de vendimia, la tecnología de biorreactores para elaboración de levaduras vínicas, la vinificación tradicional de vinos blancos y tintos, la termovinificación, avances biotecnológicos en la extracción de materia colorante, métodos de estabilización tartárica, técnicas de clarificación y filtración, y criterios para el acondicionamiento final de vinos antes del fraccionamiento y durante la guarda.

El tercer módulo trata la química aplicada y los controles de calidad. El contenido incluye marco normativo nacional y estándares internacionales, normalización de laboratorios enológicos, buenas prácticas de laboratorio, métodos químicos modernos y tradicionales de análisis, monitoreo fisicoquímico del mosto y del vino, evaluación de estabilidad proteica y tartárica, determinación de gases disueltos y aditivos, aplicación de la química metabolómica al estudio de la autenticidad, la varietabilidad y el origen geográfico del vino, además de buenas prácticas de manufactura, análisis de peligros y puntos críticos de control, defensa alimentaria, gestión de la calidad de insumos enológicos y alérgenos, y diseño de esquemas básicos de control y especificaciones técnicas.

La propuesta incorpora una instancia presencial optativa en la sede de la Facultad Don Bosco, en Rodeo del Medio, Mendoza. Esa actividad contempla recorridos técnicos, análisis sensorial y un workshop con especialistas. La institución la presenta como una oportunidad para vivenciar los procesos abordados desde una perspectiva aplicada y reforzar los vínculos académicos y profesionales.

El diplomado está orientado a profesionales con formación o experiencia en enología, graduados o estudiantes avanzados de carreras afines como bromatología, nutrición, química, microbiología, biotecnología, agronomía y ciencias alimentarias, así como a productores o emprendedores que quieran actualizar sus prácticas. La universidad subraya que la modalidad a distancia busca ampliar el acceso a formación técnica de calidad y superar las barreras geográficas del territorio nacional e internacional.

Para aprobar, los participantes deberán obtener un mínimo de 70% en las evaluaciones integradoras de cada módulo y participar activamente en las instancias de intercambio propuestas. Una vez cumplidos esos requisitos, la Facultad Don Bosco emitirá el Certificado de Aprobación de Diplomado Universitario en Enología.

En cuanto a los aranceles, para residentes en Argentina se ofrece la posibilidad de pago en cuotas, con 4 cuotas de $115.000 cada una, para un total de $460.000. También hay un pago único de $414.000, con 10% de descuento. En el caso de inscripciones grupales de dos o más personas de una misma institución, se aplica un 10% de descuento y el valor en cuotas pasa a ser de 4 cuotas de $103.500 cada una,

con un total de $414.000. Para residentes en el exterior, el pago único es de USD 400 mediante transferencia bancaria.

Las inscripciones se realizan a través del formulario habilitado por la facultad y se confirman una vez completado el formulario y iniciado el trámite de pago. Para consultas, la institución ha facilitado el correo comunicacionrodeo@donbosco.org.ar.