



DEPARTAMENTO DE  
AGROINDUSTRIA & ENOLOGÍA



UNIVERSIDAD  
DE CHILE

## TALLERES DEPARTAMENTO DE AGROINDUSTRIA Y ENOLOGÍA

### Taller de Elaboración de Aceite de Oliva

Considerando la demanda de los alumnos de nuestra Facultad por actividades prácticas que contribuyan a su formación y la relevancia que tiene el sector Agroindustrial a nivel nacional e internacional, el **Departamento de Agroindustria y Enología** ha planificado una serie de **Talleres de producción de Alimentos (aceite de oliva, productos lácteos, pan, entre otros) Vinos y Cervezas**, planificando también **Talleres de Degustación**.

Los talleres contarán con una primera etapa teórica introductora de 10-15 minutos sobre la operación unitaria principal asociada a la producción del alimento del que trate el Taller (extracción en aceites, fermentación y coagulación en elaboración de quesos, etc.), para posteriormente pasar a una parte práctica en donde los alumnos *in situ* y de forma grupal contribuirán a la obtención del producto final, para terminar la actividad con una cata de productos elaborados, generando un espacio lúdico y de conversación para producir un acercamiento entre los alumnos, profesores y profesionales de empresas que serán invitados en algunas ocasiones.

Este Ciclo de Talleres comenzará con el **Taller de Elaboración de Aceite de Oliva** a realizarse **el próximo día 31 de mayo de 12:30 a 14:00** horas en las dependencias del Departamento.

#### Inscripción y cupos:

Esta actividad estará enfocada a alumnos de Primer (4) Segundo (5) y Tercer (6) año de la Facultad, existiendo 5 cupos para alumnos de otros años y facultades, siendo por lo tanto el cupo máximo de 20 alumnos por Taller.

**Fecha límite de inscripción:** Martes 30 de Mayo a las 13 horas.

Lugar: secretaría Departamento de Agroindustria y Enología

Mail: [hnunez@uchile.cl](mailto:hnunez@uchile.cl) (Hugo Nuñez)

Te esperamos!



Síguenos en  
facebook

<https://www.facebook.com/Agroeno>