

EXAMEN DE ACREDITACIÓN DE ENÓLOGOS 2026

Contenidos y Criterios de Evaluación



El **objetivo** del *examen de acreditación de enólogos* es cautelar la competencia de los profesionales que opten en Chile por ejercer en el campo de la vitivinicultura y la enología.

Los contenidos evaluados en el *examen de acreditación de enólogos* se dividen en **seis áreas** o unidades: (1) viticultura, (2) vinificación, (3) enotecnia, (4) microbiología, (5) análisis y control de la calidad y (6) legislación vitivinícola. En la Tabla 1 se especifica, para cada una de estas áreas, el criterio de evaluación y los principales contenidos a evaluar.

ÁREA	CRITERIO DE EVALUACIÓN	PRINCIPALES CONTENIDOS
1. Viticultura	Comprende las implicaciones del desarrollo fenológico y el estado fisiológico de la vid sobre la composición y la calidad de la uva producida, y la relaciona con las características del vino a elaborar.	1.1. Ciclo fenológico de la vid. 1.2. Fisiología de la vid y maduración de la uva 1.3. Criterios y acciones asociadas al establecimiento de un viñedo. 1.4. Labores culturales en terreno, incluyendo protección fitosanitaria y el manejo del recurso hídrico como elemento clave en la producción. 1.5. Efectos de la variedad y el <i>terroir</i> donde se cultiva la uva sobre el carácter final de los vinos.
2. Vinificación	Conoce las técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tranquilos y vinos especiales, comprendiendo sus implicaciones sobre las características del vino elaborado.	2.1. Decisión del momento de cosecha y su impacto en estilo y calidad del vino. 2.2. Vinificación en blanco: implicación de las técnicas de vinificación en el estilo y calidad del vino. 2.3. Vinificación en tinto: implicación de las técnicas de vinificación en el estilo y calidad del vino. 2.4. Elaboración de vinos rosados: implicación de las técnicas de vinificación en el estilo y la calidad del vino. 2.5. Elaboración de vinos espumantes y vinos especiales: implicación de las técnicas de vinificación en el estilo y la calidad del vino.
3. Enotecnia	Conoce las técnicas fisicoquímicas de afinamiento y conservación de los vinos, relacionándolas con los principales problemas de inestabilidad de estos y su implicación en la calidad del vino terminado.	3.1. Estabilización tartárica, proteica y metálica, factores que favorecen la estabilidad del color en vinos tintos. 3.2. Clarificación, filtración y afinado de los vinos. 3.3. Crianza en bodega y microoxigenación (natural y/o inducida) de los vinos. 3.4. Uso de conservantes: anhídrido sulfuroso y alternativas. 3.5. Materia seca y expedición de los vinos.

EXAMEN DE ACREDITACIÓN DE ENÓLOGOS 2026

Contenidos y Criterios de Evaluación

4. Microbiología	Comprende los procesos fermentativos asociados a la elaboración del vino, ponderando los efectos negativos asociados a un desarrollo microbiológico no deseado sobre la calidad sensorial de los vinos terminados.	4.1. Fermentación alcohólica, procedimientos de inoculación, uso de nutrientes y coadyuvantes de fermentación. 4.2. Prevención y gestión de paradas de fermentación 4.3. Fermentación maloláctica y sus implicaciones en las características del vino. 4.4. Desarrollo de microorganismos en el viñedo: Implicaciones del estado fitosanitario de la uva en la calidad y características del vino a elaborar. 4.5. Desviaciones microbiológicas de los vinos y aparición de defectos organolépticos.
5. Análisis y control de calidad	Conoce los métodos oficiales de análisis de mostos y vinos, interpretando sus resultados y relacionándolos con las características químicas y sensoriales de los vinos analizados.	5.1. Métodos de análisis de mostos, vinos y derivados: fundamentos e interpretación de los resultados. 5.2. Defectos organolépticos y "enfermedades" del vino. 5.3. Atributos sensoriales de los vinos y su relación con los parámetros analíticos de los mismos. 5.4. Control de calidad de materia seca y vinos envasados. 5.5. Inocuidad, calidad, trazabilidad y conceptos generales que involucran principales certificaciones de la industria.
6. Legislación vitivinícola	Conoce los aspectos fundamentales de la legislación nacional en el ámbito vitivinícola, reconociendo su importancia en el quehacer del enólogo.	6.1. Ley de Alcoholes 18.455: Norma la producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. 6.2. Decreto 78: reglamenta Ley N° 18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. 6.3. Decreto 521, fija reglamento de la denominación de origen pisco. 6.4. Decreto 464 establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización. 6.5. Actualizaciones de la Ley 18.455 respecto a tópicos como el contenido de agua exógena en el vino, la autorización de nuevos insumos enológicos, etc.