



UNIVERSIDAD DE CHILE

Facultad de Ciencias Agronómicas

DEPARTAMENTO DE
AGROINDUSTRIA Y
ENOLOGÍA

AGROENO



**DEPARTAMENTO DE
AGROINDUSTRIA Y ENOLOGÍA**

**RENDICIÓN DE CUENTA ACADÉMICA
2006 – 2010**

Agosto 2010



DEPARTAMENTO AGROINDUSTRIA Y ENOLOGÍA (AGROENO)

Web: <http://www.agronomia.uchile.cl/agroindustria>

Email: agroeno@uchile.cl

DIRECTOR 2006-2010

Prof. Hugo Núñez Kalasic, Ing. Agrónomo, Mg. Cs.



MISIÓN Y OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Misión

Contribuir a la formación de recursos humanos en pre y postgrado, generar y difundir conocimientos en el área de la transformación y conservación de materias primas agropecuarias, que permitan el aumento de competitividad y de valor agregado en beneficio del sector agroalimentario del país, en el marco de Chile potencia alimentaria, con especial énfasis en la innovación y desarrollo de nuevos productos.



MISIÓN Y OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Objetivos estratégicos

- **Area Docencia:** Formar recursos humanos de excelencia a nivel profesional y de postgrado en las áreas de agroindustria y enología, capaces de desempeñarse en los procesos productivos de conservación y transformación de materias primas y gestión agroindustrial que demuestren liderazgo y capacidad de innovación.
- **Area Investigación:** Generar conocimientos científicos y tecnológicos relevantes a las necesidades del sector agroindustrial.
- **Area Extensión:** Posicionar al Departamento como referente en el sector público y privado vinculado con la agroindustria.
- **Area Gestión:** Gestionar y administrar eficaz y eficientemente los recursos humanos, materiales y económicos del Departamento.



INTEGRANTES DEL DEPARTAMENTO

	2006	2010
Total Académicos	18	16
Total Académicos Jornada Completa	12	8
Profesor Titular	3	3
Profesor Asociado	1	0
Profesor Asistente	7	3
Total Académicos Jornada Parcial	6	8
Total Académicos Jornada Equivalente	13,7	11,1



DOCENCIA DE PREGRADO

Asignaturas	Número de Alumnos por Asignatura					Total
	2006	2007	2008	2009	2010	
Ciclo Básico	633	466	422	445	175	2141
Obligatorias de Carrera	440	345	235	306	107	1433
Asignaturas Obligatorias Agroindustria	50	63	97	67	18	295
Asignaturas Obligatorias de Enología	83	89	76	46	71	365
Asignaturas Electivas	149	171	130	171	176	797
N° de alumnos	1355	1134	960	1035	547	5031
N° de asignaturas	25	25	25	25	12	112
Relación alumno / asignatura	54,2	45,4	38,4	41,4	45,6	44,9
Relación alumno / profesor ¹	96,8	81,0	68,6	73,9	39,1	89,8
Memorias terminadas (Número) ²	22	14	10	17	6	69

¹ Jornada igual o mayor a 22 horas de 2006 (12 JC y 2 JP).

² Memorias sin considerar Educación Continua



DOCENCIA DE POST GRADO

Magíster en Cs. Agropecuarias con mención en Producción Agroindustrial

Número de Alumnos por Asignatura						
Asignaturas obligatorias	2006	2007	2008	2009	2010	Total
N° de alumnos	92	57	45	41	22	252
N° de asignaturas	21	20	17	16	9	83
Relación alumno / asignatura	4,4	2,9	2,6	2,4	2,4	3,0
Tesis terminadas (Número) ¹	1	7	6	3	1	18

¹ Incluye Tesis Educación Continua

Número de Alumnos Matriculados por año					
Nombre	2006	2007	2008	2009	2010
Total Alumnos por año	5	8	15	14	12
Total Alumnos M por año	5	4	3	6	6
Total Alumnos C por año	0	4	12	8	6

Alumnos C = Educación Continua

Alumnos M = Magíster



DOCENCIA DE POST GRADO

Magíster en Enología y Vitivinicultura

Número de Alumnos por Asignatura						
Asignaturas obligatorias	2006	2007	2008	2009	2010	Total
N° de alumnos		18	36	71	19	144
N° de asignaturas		6	14	20	5	45
Relación alumno / asignatura		3,0	2,6	3,6	3,8	3,2
Tesis terminadas (Número)		0	1	1	4	6

¹ Incluye Tesis Educación Continua

Número de Alumnos Matriculados por año					
Nombre	2006	2007	2008	2009	2010
Total Alumnos por año	0	6	19	32	31
Total Alumnos M por año	0	1	2	9	10
Total Alumnos C por año	0	5	17	23	21

Alumnos C = Educación Continua

Alumnos M = Magíster



INVESTIGACIÓN

Área Agroindustria:

- Ingredientes naturales y funcionales: extracción, caracterización, evaluación y aplicación de compuestos naturales y funcionales, tanto para uso alimentario como no alimentario.
- Transformación y conservación de materias primas agropecuarias con incorporación de tecnologías limpias.
- Formulación de alimentos saludables y funcionales con utilización de materias primas de origen vegetal y pecuario tanto tradicionales como no tradicionales.
- Desarrollo de procesos y productos agroindustriales.
- Estrategias para la inserción de productos agroindustriales en los mercados internacionales.



INVESTIGACIÓN

Área de Enología:

- Microbiología enológica: selección y evaluación de inóculos fermentativos destinados a la producción de vinos; desarrollo de sistemas de identificación y control de microorganismos alterantes de los vinos.
- Estudio del efecto de factores agronómicos y climáticos sobre las características, químicas y físicas y sensoriales de los vinos.
- Estudio y evaluación de tratamientos y comportamiento de aditivos utilizados durante el proceso de vinificación.



INVESTIGACIÓN

Investigación Departamento de Agroindustria y Enología

N° proyectos adjudicados por concurso público (*)	15
N° proyectos privados (*)	7
N° proyectos adjudicados por concurso público (**)	8
N° de trabajos presentados en congresos nacionales	15
N° de trabajos presentados en congresos internacionales	46
N° libros o capítulos publicados	3
N° publicaciones ISI	15
N° artículos Comité editor	24

(*) con académicos **responsables** del Dpto.

(**) con académicos **colaboradores** del Dpto.



EXTENSIÓN

Actividades de extensión Agroeno

N° de Diplomados realizados	10
N° de Cursos de capacitación realizadas	5
N° de Conferencias realizadas	8
N° de Seminarios realizados	5
N° de Publicaciones de extensión	8