

CAPACITACIÓN EN

**SAN PATRICIO DEL CHAÑAR**

Edición  
2018

APRENDE  
PRODUCE Y  
EMPRENDE



# CURSO DE ELABORACIÓN DE VINOS

20  
AÑOS

**CENTRO PYME  
ADENEU**



NOTAS DE VINO

Vinos Artesanales del Neuquén



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA



*Puesto Chañar*

# OFERTA EDUCATIVA Y CERTIFICACIONES

## PROGRAMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CERTIFICACIÓN

### AGRICULTOR FAMILIAR

Tecnología de la Producción Intensiva en Huerta  
Tecnología de la Producción Intensiva en Granja  
Gestión y Administración de la empresa familiar  
Comercialización de productos agropecuarios  
Seguridad y BPA

### ELABORADOR DE AGROALIMENTOS

Elaboración de Conservas y Confituras  
Elaboración de Productos Cárnicos y Lácteos  
Elaboración de Productos Gastronómicos  
Gestión y Administración de la empresa familiar  
Comercialización de Agroalimentos  
Seguridad y BPM

### ELABORADOR DE BEBIDAS FERMENTADAS

Elaboración de Vinos  
Elaboración de Sidras  
Elaboración de Cervezas  
Gestión y Administración de la empresa familiar  
Comercialización de bebidas fermentadas  
Seguridad y BPM

MÓDULOS

## PROGRAMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CERTIFICACIÓN	<b>JARDINERO Y VIVERISTA</b>	Mantenimiento de Parques y Jardines Producción de Plantas Ornamentales Gestión y Administración de la empresa familiar Comercialización de productos agropecuarios Seguridad y BPA	MÓDULOS
	<b>OPERARIO FRUTÍCOLA</b>	Podador Cosechador y Clasificador Monitor de plagas Conductor Tractorista Seguridad y BPA Regador	



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA



## EQUIPO TÉCNICO

Se trata de un equipo interdisciplinario, cuyos perfiles profesionales están enmarcados en las siguientes áreas: agronomía, veterinaria, alimentación, gastronomía, turismo, trabajo social, economía social, comunicación y diseño.



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA



**cfpa 2**  
**Puesto Chañar**  
CAPACITACION AGROPECUARIA

**PROGRAMA DE FORMACIÓN DE EMPRENDEDORES**

**CERTIFICACIÓN: ELABORADOR DE BEBIDAS FERMENTADAS**

**SIDRA**

**VINO**

**CERVEZA**

**UNIDAD DIDÁCTICA PRODUCTIVA:  
SALA DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS FERMENTADAS CON  
LICENCIA COMERCIAL  
HABILITACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA (INV)**



**80 HORAS  
DE PRÁCTICAS  
PROFESIONA-  
LIZANTES**

## **CAMINO EMPRENDEDOR**

### **ACTIVIDADES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**TALLER DE COMUNICACIÓN PARA EMPRENDEDORES**

**COMERCIALIZACIÓN: FERIA "DE LA TIERRA A TU MESA"**

**GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO**

**PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES**

**TAREAS DEL VIÑEDO:  
PRÁCTICAS DE PODA / RIEGO Y FERTILIZACIÓN DEL VIÑEDO.**

**CAPACITACIÓN EN ANÁLISIS SENSORIAL**



## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES / ELABORADOR DE VINO

<b>FEBRERO</b>	SELECCIÓN DE UVA	JORNADAS	<b>1</b>
<b>MARZO</b>	MOLIENDA		<b>3</b>
<b>MARZO</b>	FERMENTACIÓN / MACERACIÓN		<b>15</b>
<b>ABRIL</b>	DESCUBE / PRENSADO		<b>3</b>
<b>MAYO</b>	TRASIEGOS		<b>3</b>
<b>AGOSTO</b>	TRASIEGOS		<b>3</b>
<b>NOV. /DIC.</b>	ENVASADO		<b>3</b>

**PRÁCTICAS PROF. 80HS. + TEÓRICO/PRÁCTICO 150HS = 230HS. CURSO COMPLETO**





**CERTIFICA PARA ELABORADOR DE VINO CASERO**



**EMPRENDEDOR DE BEBIDAS FERMENTADAS**



**PERFIL DEL EGRESADO**

**AUTOEMPLEO / EMPLEO** CAMPO LABORAL

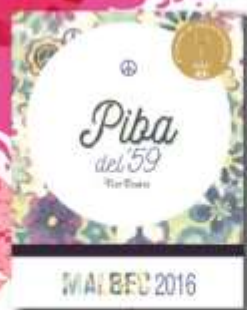
- Montar una bodega artesanal
- Producir vino en la sala comunitaria del Puesto Chañar
- Instalar comercio, local vinoteca
- Formar parte de las organizaciones o redes de vineros caseros de la región y el país
- Comercializar materia prima
- Trabajar en una bodega / vinoteca / local
- Realizar tareas en viñedos







# EMPRENDEDORES DEL PUESTO



# Puesto Chañar

VINO TINTO CASERO

*Así como el chañar se descascara  
dejando ver su espíritu,  
nuestro vino tiene el impulso  
de reestablecer el vínculo  
con nuestra naturaleza más íntima,  
conocerla y vivirla.*

*PUESTO CHAÑAR,  
descubre nuestra esencia y  
nos conecta con los sentidos.*



**BODEGA COMUNITARIA CFPA N°2**  
*San Patricio del Chañar*  
NEUQUÉN - PATAGONIA - ARGENTINA

**MEDALLA DE PLATA AÑO 2015**

**CONCURSO PATAGÓNICO**

**MEDALLA DE ORO AÑO 2016**

**MEDALLA DE ORO AÑO 2016**

**CONCURSO PATAGÓNICO**

**MEDALLA DE PLATA AÑO 2017**

**CONCURSO PATAGÓNICO**



**NOTAS DE VINO**

Vinos Artesanales del Neuquén

**20** AÑOS **CENTRO PYME  
ADENEU**



**cfpa 2**

**Puesto Chañar**

CAPACITACION AGROPECUARIA

**[www.puestochanar.com](http://www.puestochanar.com)**