

Centro Tecnológico Agrícola de Duoc UC Sede Valparaíso fue nuevamente el anfitrión de la Vendimia de Quillota

Con la cosecha de los primeros racimos de uva del Centro Tecnológico Agrícola de Duoc UC Sede Valparaíso se realizó la Fiesta de la Vendimia 2024 en Quillota. La celebración, tuvo lugar durante la mañana del martes 23 de abril y, tal como como ya es tradición en la comuna, la Casa de Estudios Técnicos y Profesionales nuevamente fue la anfitriona de la festividad que congregó a autoridades, representantes del agro, docentes, colaboradores, estudiantes, titulados de la Institución, además de alumnos del Liceo Agrícola de Quillota.

La ceremonia fue encabezada por el Director de Duoc UC Sede Valparaíso, Claudio Salas, junto a la Directora de la Escuela de Recursos Naturales de Duoc UC, Romina Cayumil, y contó con la asistencia del Alcalde de Quillota, Óscar Calderón; el Seremi de Agricultura, Sergio Salvador; el Director del Liceo de Quillota, Sebastián Bazán; el Gerente de Proyectos y Servicios de Duoc UC, Eric Vinot; y el Subdirector de Proyectos de la Escuela de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Patricio Montero.

Anuncio Patrocinado

PERMISO CIRCULACIÓN

Segunda cuota

Paga en línea:

www.muninogales.cl



 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.

Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)

 **Martes 26 al viernes 29 de Agosto:**

 **09:00 - 13:30 horas.**

 **Sábado 30 de Agosto:**  **09:00 - 13:30 horas.**

También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl



Nogales
MUNICIPALIDAD

Cabe destacar que durante el año los alumnos de las Carreras de Recursos Naturales de Duoc UC Sede Valparaíso “realizan estudios para que la uva, en esta temporada, esté apta en cuanto a maduración para, así, poder extraer la mayor calidad de ella y luego del desgrado del racimo, iniciar el proceso de estrujado de la fruta, en el que las uvas son pisadas para conseguir que se rompa el hollejo”, explica el alumno Bruno Rocco.

Por su parte, el docente Felipe Carvacho agrega que “tras la vendimia y la alegoría de pisar la uva, se da paso a la maceración y fermentación por unos días a una temperatura controlada, permitiendo así la fermentación y así adquiriendo el color requerido, para antes del embotellado pasar por una última fase de fermentación que se conoce como envejecimiento”



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

La cosecha de las uvas viníferas es una de las tradiciones más típicas del campo chileno y como ya es costumbre en el CTA se presentaron stands -a través de los cuales- los asistentes pudieron conocer de primera fuente lo que hacen y aprenden los estudiantes de las distintas carreras de Duoc UC Sede Valparaíso, relacionado a la vitivinicultura, donde se explicó el proceso químico de esta bebida, se efectuaron catas de vino y se expuso sobre las rutas de las zonas productoras a lo largo del país.

Asimismo, se efectuó la tan esperada competencia de pisada de uva, finalizando con un pie

Centro Tecnológico Agrícola de Duoc UC Sede Valparaíso fue nuevamente el anfitrión de la Vendimia de Quillota

de cueca.

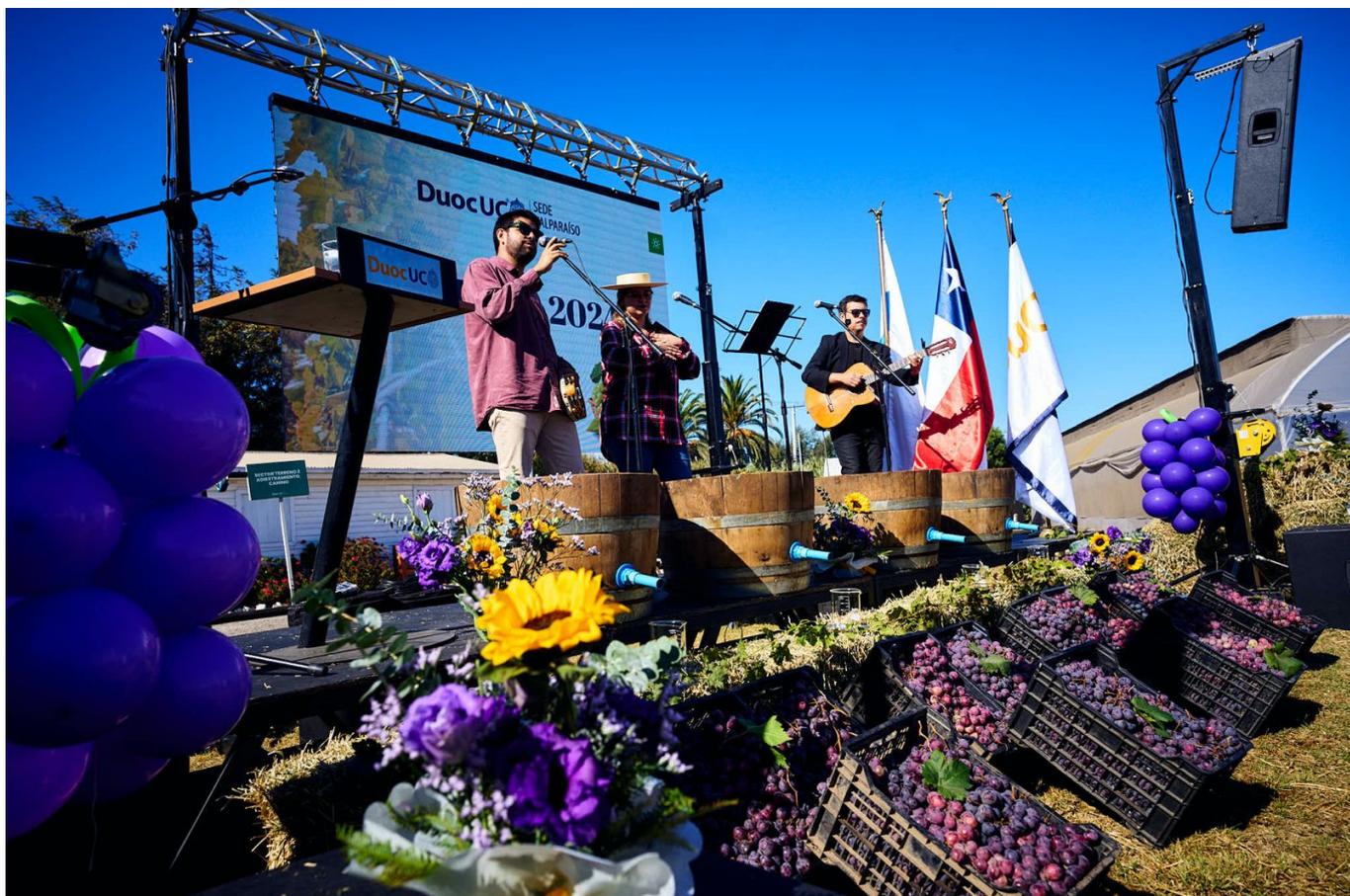
Al respecto, Claudio Salas, Director de Duoc UC Sede Valparaíso, expresó que “la realización de la vendimia da cuenta del impacto y la vinculación del CTA con Quillota, la comunidad, el sector productivo y el agro, generando una alianza virtuosa que además busca poner en valor la cultura y el patrimonio agrícola de nuestro país, así como también de la cosecha de la uva en el proceso formativo, social y económico”.



Centro Tecnológico Agrícola de Duoc UC Sede Valparaíso fue nuevamente el anfitrión de la Vendimia de Quillota



Centro Tecnológico Agrícola de Duoc UC Sede Valparaíso fue nuevamente el anfitrión de la Vendimia de Quillota



y tú, ¿qué opinas?