



Director de la Escuela de Agronomía dicta charlas en Feria Gourmet y Emprendimiento de Providencia

14 OCTUBRE 2016



Más de 160 expositores gastronómicos y emprendedores se reunieron en el Parque Balmaceda de Providencia para dar vida a la Feria Gourmet y Emprendimiento, que en su quinta versión contó con food trucks, degustaciones y talleres de cocina, entre otras actividades.

En el evento participaron el director de la Escuela de Agronomía de UDLA, Víctor Rodrigo Jara, y la docente de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología, Carolina Vásquez, quienes presentaron un ciclo de charlas conforme a distintas cepas de vino. "Como escuela, estamos convencidos de que

a mayor conocimiento del contenido y el efecto de las distintas bebidas alcohólicas, en este caso específico del vino, el consumo es más responsable", indicó Jara.

Sobre la recepción del público, Jara sostuvo "que una vez finalizadas las charlas, la gente se acerca a preguntar y a contar la experiencia que han tenido en cuanto a una u otra cepa. Existe mucho interés de las personas por educarse, y qué mejor que lo hagan con respecto a una bebida tan nuestra como es el vino".

Por su parte, el director Regional Metropolitano del Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), Juan Ignacio Olave, señaló que la realización de la V Feria Gourmet y Emprendimiento es una instancia "para potenciar a los micro y pequeños empresarios de la Región Metropolitana, otorgando un espacio para comercializar sus productos y servicios, además de generar redes de contacto con otros emprendedores y así fomentar el encadenamiento productivo, la asociatividad y la posibilidad de que sus emprendimientos sean sostenibles en el tiempo".

<https://noticias.udla.cl/director-de-la-escuela-de-agronomia-dicta-charlas-en-feria-gourmet-y-emprendimiento-de-providencia/>

Escuela de Agronomía de la UDLA realiza cata de vino para colaboradores

25 Septiembre 2013

En la ocasión, el académico Víctor Rodrigo Jara explicó las características de las cepas tintas.



Una cata de vinos de cepas tintas llevó a cabo la Escuela de Agronomía de la UDLA, para colaboradores y académicos, en el Taller de Degustación del Campus Providencia.

La actividad, a cargo del académico y agrónomo, **Víctor Rodrigo Jara**, incluyó además una charla sobre las principales características de la preparación de vinos tintos, como despalillado y molienda, descube, prensado y fermentación alcohólica.

Durante la actividad, se cataron vinos elaborados a partir de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Carménere, cosechas 2011 y 2012, entre los que estuvo "Piuke", un vino que se produce en la Estación Experimental Los Nogales de nuestra universidad y que figuró entre los favoritos de los asistentes.

Víctor Rodrigo Jara fue el docente de la Escuela de Agronomía de la UDLA, encargado de la cata de vino

<https://noticias.udla.cl/escuela-de-agronomia-de-la-udla-realiza-cata-de-vino-para-colaboradores/>



Escuelas de Agronomía y Gastronomía de la UDLA realizaron cata de vinos y maridaje

12 Julio 2013

A cargo estuvieron los docentes Víctor Rodrigo Jara y José Ignacio Arhex.



Cata de vinos en el Taller de Degustación del Campus Providencia.

Con una cata de vinos para autoridades, docentes y colaboradores, la **UDLA** inauguró su nuevo **Taller de Degustación**, ubicado en el **Campus Providencia** y que será compartido por alumnos de las escuelas de **Agronomía, Hotelería y Turismo y Gastronomía**.

La actividad estuvo a cargo del **académico Víctor Rodrigo Jara**, de la carrera de **Técnico de Nivel Superior en Viticultura y Enología**, quien abordó las principales características de los vinos blancos y espumantes. La cata, además, estuvo acompañada de un maridaje, elaborado por la Escuela de Gastronomía, específicamente para potenciar los sabores y aromas de las distintas cepas. A cargo de su explicación estuvo el profesor **José Ignacio Arhex**.

Víctor Rodrigo Jara se refirió a los principales métodos y procesos de elaboración de vino espumoso, donde señaló que la utilización de moderna tecnología ha permitido lograr un producto final de gran calidad.

El taller contó con la participación del **Rector José Pedro Undurraga** y la **vicerrectora Académica Pilar Armanet**, entre otras autoridades universitarias y de sede.



<https://noticias.udla.cl/escuela-de-agronomia-de-la-udla-realizo-cata-de-vinos/>