

## **i ASIGNATURA PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS**

Código	40212019
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.4 PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS
Curso	3
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	NO
Movilidad Internacional	NO
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C125 - BIOMEDICINA,BIOTECNOLOGIA Y SALUD PUBLIC

## **✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**

## Recomendaciones

---

Se recomienda haber cursado o estar cursando las asignaturas: Bioquímica Enológica, Microbiología Enológica, Composición Química del Vino y Derivados, Tecnología e Ingeniería Enológica y Análisis y Control Químico Enológico

## OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

---

- Idioma:
- Tipo de grupo: (\*)
- Nivel requerido:

\*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

## MOVILIDAD

---

- Movilidad Nacional (SICUE): No.
- Movilidad Internacional: No.
- Estudiante Visitante Nacional: .

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

---

Id.	Resultados
1	Dirigir y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar.
2	Utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables.

Id.	Resultados
3	Dirigir, gestionar y realizar el control analítico y sensorial rutinario en bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia

## **COMPETENCIAS**

Competencia	Tipo
Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.	ESPECÍFICA
Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.	ESPECÍFICA
Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.	ESPECÍFICA
Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución.	ESPECÍFICA

<b>Competencia</b>	<b>Tipo</b>
<p>Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.</p>	ESPECÍFICA
<p>Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.</p>	ESPECÍFICA
<p>Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.</p>	GENERAL
<p>Capacidad para trabajar en equipo.</p>	GENERAL
<p>Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p>	BÁSICA
<p>Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p>	BÁSICA

## **CONTENIDOS**

Contenido	Descripción
<p>Las prácticas de laboratorio a desarrollar estarán relacionadas con los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Desarrollo de fermentaciones a escala de laboratorio tanto para vinos tintos como para vinos blancos, siempre atendiendo a las disponibilidades del momento.</li><li>- Control analítico, bioquímico y microbiológico del desarrollo de las fermentaciones y ejecución de acciones correctoras</li><li>- Siembra y recuento en placa de microorganismos. Seguimiento de la dinámica de poblaciones a lo largo del proceso de vinificación</li><li>- Aplicación de correcciones y determinación de sus efectos en la composición del vino.</li><li>- Aplicación de métodos oficiales y métodos rápidos de análisis en la caracterización de productos enológicos.</li><li>- Aplicación de procesos de estabilización, clarificación y finalización de vinos</li><li>- Análisis fisicoquímico y sensorial de productos finales. Evaluación final productos obtenidos.</li></ul>	

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Práctica de laboratorio	Resolución en el laboratorio de cuestiones o supuestos prácticos. Informes y entregables Cuestionarios planteados. Evaluación mediante rúbricas.	
Informe/memoria de prácticas	Evaluación del informe/memoria de prácticas mediante rúbricas que recojan las competencias a desarrollar por el alumno.	
Exposición del trabajo realizado y los resultados obtenidos en la realización de las prácticas	Evaluación del profesor, evaluación entre iguales y autoevaluación a través de rúbricas de exposición que recojan las competencias a desarrollar por el alumno.	
Evaluación final	Examen final escrito	

## Criterios de evaluación

Actividad (participación en la nota final)

- Examen final en el que se valorará la adecuación, coherencia y justificación de las respuestas.
- Prácticas de laboratorio: asistencia obligatoria, comportamiento del alumno, grado de participación e interés demostrado en el laboratorio.
- Trabajos escritos realizados por el estudiante en los que se valorará la claridad y grado de organización en la exposición de los conocimientos recogidos.
- Exposiciones de ejercicios, temas y trabajos en los que se valorará la profundidad y claridad de la exposición junto con la capacidad de resolución de cuestiones planteadas por el resto de compañeros y el profesorado.

La evaluación de prácticas, trabajos y exposiciones se realizará mediante rúbricas, evaluación entre iguales y autoevaluaciones según el tipo de actividad.

"Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos

convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten".

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PENDON MELENDEZ, CARLOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
IZQUIERDO-BUENO REINA, INMACULADA CONCEPCION	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
JIMENEZ PALOMARES, MARGARITA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
ROLDAN GOMEZ, ANA M <sup>a</sup>	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CARBÚ ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARÍA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No
FERNANDEZ MORALES, ANA	INVEST. PREDOCTORAL UCA FPI	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	60	Se desarrollarán 21 sesiones de prácticas, de una a cuatro horas de duración cada una, en las que los alumnos llevarán a cabo una vinificación a escala piloto. En estas sesiones cada alumno abordará el proceso completo de vinificación junto con aquellos métodos de análisis que van a permitir caracterizar y realizar un seguimiento del mosto-vino en todo momento a fin de tomar las decisiones enológicas adecuadas. Asimismo, se abordará a caracterización y estabilidad del producto final obtenido desde la perspectiva de las distintas áreas de conocimiento implicadas.
10 Actividades formativas no presenciales	90,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio autónomo: 25 - 50 %</li> <li>- Elaboración de memorias y preparación de exposiciones individuales y en grupo: 25- 50 %</li> <li>- Realización de A.A.D.D.: 10 - 25 %</li> </ul>

## BIBLIOGRAFÍA

Blouin, J y Peynaud, E. Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2004.

Rankine, B. Manual práctico de enología. Edl Acirbia, Barcelona, 1999.

Jacobson, J.J. Introduction to wine laboratory practices and procedures. Springer, 2006.

Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.

Claude Flanzy. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOSAMV Ediciones. Mundi Prensa, 2000

Raham H. Fleet. WINE MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY 2 nd edition. Harwood Academic Publishers, 1994

R.B. Boulton, V.L. Singleton, L.F. Visón and R.E. Kunkee. PRINCIPLES AND



PRACTICES OF WINEMAKING. An Aspen Publication,1998

Métodos analíticos en alimentaria. PanreacProductos derivados de la uva, aguardientes y sidras<http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas>Técnicas usuales de análisis en Enología. Panreac<http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas>Guión de prácticas de la asignatura.

---

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

---