

i ASIGNATURA TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA

Código	40212020
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	3
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de Vinos, Microbiología Enológica, Bioquímica Enológica y Composición Química de vinos y derivados

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): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Ser capaz de valorar la vendimia, su evolución en función de sus características sensoriales
2	Ser capaz de desarrollar una vinificación, según el objetivo enológico planteado
3	Reconocer la tecnología aplicada en la elaboración de vinos en general

Id.	Resultados
4	Reconocer el funcionamiento de los equipos y accesorios implicados en las operaciones y procesos enológicos
5	Reconocer los fenómenos implicados en las operaciones y procesos enológicos
6	Ser capaz de planificar, dirigir y desarrollar operaciones, procesos y tratamientos enológicos
7	Reconocer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos y tintos
8	Reconocer, dirigir, planificar y desarrollar las operaciones de embotellado, limpieza y desinfección en bodega
9	Poseer los conocimientos básicos de balances de materia y energía, síntesis de procesos involucrados en bodega

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura	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 seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.	ESPECÍFICA

Competencia	Tipo
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
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.	ESPECÍFICA
Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de alcoholes, vinos especiales, productos derivados y afines.	ESPECÍFICA
Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, mosto y vino	ESPECÍFICA
Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.	ESPECÍFICA
Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.	ESPECÍFICA
Conocer los fundamentos del diseño de los equipos básicos para la producción de vinos y derivados.	ESPECÍFICA

Competencia	Tipo
Conocer las bases científico-tecnológicas de los procesos industriales relacionados con la elaboración de vinos y derivados, sabiendo integrar de forma óptima las distintas operaciones unitarias implicadas.	ESPECÍFICA
Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA
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	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Tema 1. Principios generales de vinificación</p> <p>Tema 2. Maduración y estado sanitario de la uva</p> <p>Tema 3. Elaboración de vinos blancos</p> <p>3.1. Materia prima: vendimia, transporte, recepción en bodega.</p> <p>3.2. Operaciones prefermentativas: selección, operaciones mecánicas, extracción del mosto, maceración pelicular, corrección del mosto, desfangado. Tecnología y equipos empleados</p> <p>3.3. Fermentación alcohólica. Tecnología y equipos empleados</p> <p>3.4. Crianza sobre lías</p> <p>Tema 4. Elaboración de vinos tintos</p> <p>4.1. Materia prima: madurez, objetivo enológico, vendimia y transporte</p> <p>4.2. Operaciones prefermentativas: selección, operaciones mecánicas, correcciones. Tecnología y equipos empleados</p> <p>4.3. Encubado: fases, operaciones y tratamientos durante el encubado, estrategias y protocolos de trabajo según objetivo enológico</p> <p>4.4. Fermentación maloláctica</p> <p>4.5. Crianza en bodega. Criterios de selección de barricas</p> <p>Tema 5. Estabilización y embotellado</p> <p>Tema 6. Limpieza y desinfección en bodega</p> <p>Tema 7. Dimensionamiento de equipos e instalaciones de refrigeración en bodega</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen teórico-práctico	Examen escrito presencial	
Casos prácticos y ADD	Evaluación por profesor Evaluación entre iguales	

Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase se valorará positivamente a través del comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

-Las salidas de campo serán obligatorias. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Tanto en la prueba de conocimiento como en el examen final se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre 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
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	Sí
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	50	Clases teóricas por método expositivo Lectura comprensiva de documentos específicos
02 Prácticas, seminarios y problemas	8	Resolución de casos prácticos y problemas relacionados con el contenido de la asignatura
06 Prácticas de salida de campo	2	Visita técnica a viñedo y bodega de elaboración de blancos y/o tintos u otras elaboraciones
10 Actividades formativas no presenciales	85,00	Estudio autónomo del alumno Realización de AAD y cuestionarios Foros de debate a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	5,00	AAD (kahoot o equivalente, lectura artículos, resolución de problemas, etc) Prueba de conocimiento Examen final

BIBLIOGRAFÍA

- Boulton R.B.; Singleton V.L.; Bisson L.F. y Kunkel R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino 1ª Edición. Editorial Acribia. Zaragoza. 2002 -
- Flanzky C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. 2ª Edición. AMV Ediciones, Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2002. -
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición. Editorial Mundi-Prensa. 2010.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Tomo 2. Química del vino. Estabilización y tratamientos. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.
- Zamora Marín F. Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos. Editorial Mundi-Prensa. 2003.
- Blouin, J. y Peynaud, E. Enología práctica . Conocimiento y elaboración del vino.

Editorial Mundi-Prensa. 2004.

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.
