

## **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**

Tipo	Competencia
BÁSICA	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

<b>Tipo</b>	<b>Competencia</b>
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.
GENERAL	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.
ESPECÍFICA	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	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.

Tipo	Competencia
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	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.
TRANSVERSAL	Capacidad de organización y planificación

## **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.

---