



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Tecnología Enológica

1. Denominación de la asignatura:

Tecnología Enológica

Titulación

IAMR, Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

6279

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

OPTATIVO

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Por definir



4.b Coordinador de la asignatura

Por definir

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4 Curso, 2º Semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Generales: G.01, G.02, G.04 - G.06, G.08 - G.10

G.01 - Capacidad de comunicación oral, escrita y a través de la imagen, en español y/o en otra lengua extranjera

G.02 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de Información y Comunicación –TIC- y otros recursos).

G.04 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias.

G.05 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

G.06 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

G.08 - Capacidad de trabajo en equipo.

G.09 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social corporativa.

G.10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

ESpecíficas: E.TE.02,03ayb, 06

E.TE.02 - Conocimiento, aptitud y capacidad para el desarrollo de Tecnología de alimentos.

E.TE.03 - a) Conocimientos, aptitudes y capacidades de desarrollo sobre procesos en las Industrias Agroalimentarias. b) Capacidad para establecer diagramas de la tecnología vinculada a las industrias alimentarias.



E.TE.06 - a) Conocimientos básicos de Bioquímica y aptitud para aplicarlos en Tecnología e Ingeniería Agroalimentaria. b) Conocimientos básicos de Microbiología y aptitud para aplicarlos en Tecnología e Ingeniería Agroalimentaria. c) Conocimientos básicos de Análisis de Alimentos y aptitud para aplicarlos en Tecnología e Ingeniería Agroalimentaria. d) Conocimiento de la composición de alimentos y aptitud para aplicarlo en la ingeniería agroalimentaria. e) Capacidad para identificar, caracterizar y transformar alimentos.

Especifica: OP07ayb

OP.07 - a) Conocimiento de los principales sistemas de vinificación. b) Capacidad para gestionar los procesos enológicos involucrados en la elaboración de vinos y derivados.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Conseguir que los estudiantes adquieran las competencias específicas indicadas, así como contribuir a complementar las competencias genéricas y transversales que han venido desarrollando durante el resto de sus estudios.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción Consideraciones Generales Previas Definición de Enología. Origen de la enología, campos de actuación, desarrollo profesional. El vino y sus variaciones Definición. El origen del vino: la uva. Tipos de vinos, posibles clasificaciones. Sistemas de vinificación. Procesos Enológicos Tratamiento de la Vendimia Determinación del momento de vendimia. Modos de recolección y transporte hasta bodega. Recepción de uva. Tratamientos de la vendimia. Riesgos y precauciones. Procesos Prefermentativos Transformaciones físicas, químicas y bioquímicas. Riesgos y precauciones. Maceraciones.



Las fermentaciones

Fermentación alcohólica y maloláctica. Fermentaciones especiales. Riesgos y precauciones.

Procesos Posfermentativos

Estabilización. Crianza. Almacenamiento. Embotellado.

Vinificación en tinto.

Tratamientos de la masa de vendimia completa. Remontados, bazuqueos, \"delestage\". Descube. Vaciado de tanques. Prensas.

Vinificación en blanco.

Procesado de los racimos. Prensas. Tratamientos de los mostos. Estabilización y clarificación.

Vinificaciones especiales

Maceración carbónica. Espumosos naturales. Vinos de crianza biológica.

Procesos Auxiliares

Limpieza y desinfección

Principios generales. Operaciones habituales. Controles.

Gestión de residuos, agua y efluentes

Subproductos y residuos de origen vínico. Consumos de agua. Gestión de efluentes

Calidad

Control de proceso y producto: puntos débiles, medidas preventivas generales, parámetros analíticos de control habituales en bodega.

Curiosidades

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Boulton RB et al., (2002) Teoría y Práctica de la Elaboración del vino, Acribia, Zaragoza,

Claude Flanzy, (2003 (2000 1ª versión)) Enología : fundamentos científicos y tecnológicos , AMV, Madrid,

Jose Hidalgo Togores, (2003 y las versiones mas recientes) Tratado de Enología I y II, Mundi-Prensa, Madrid,



Varios, Podéis encontrar otros muchos libros sobre vinos en las bibliotecas de la Universidad., Buscar por Vino y ya veréis.,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

E Peynaud y E. Blouin, (2002) EL gusto por el vino: el gran libro de la degustación, Mundi_prensa, Madrid,

Múltiples libros y fuentes variadas, Las bibliotecas de la UBU disponen de amplia bibliografía, libros papel y electronicos, revistas especializadas, para consultar y ampliar información sobre elaboraciones de vinos y aspectos relacionados, Varias,

Varios_ Volumen colectivo, (2008) La microoxigenación, una técnica para la mejora de la calidad de los vinos tintos, ITACyL, Valladolid,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Se recomienda que antes de cursar esta asignatura se hayan adquirido como mínimo los conocimientos y capacidades vinculados a las materias Bioquímica, Microbiología, Métodos de análisis agroalimentarios. Además es aconsejable haber adquirido los conocimientos vinculados a Tecnología de los Alimentos.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	G.09,G.10 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	5	5	10
Prácticas Laboratorio	G.04,05,06,08,09,10 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	16	3	19
Trabajo autónomo dirigido: elaboración informes, cuestionarios, problemas, etc.	G.01,06,08 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	0	14	14
Seminarios.	G.01,02,04,05,06,08 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	3	6	9
Aprendizaje autónomo	G.05 E.TE.02,03ayb,06	0	18	18



	OP07ayb			
Tutorías	G.09, G.10 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	1	0	1
Realización de pruebas o exámenes 0,1	G.01,04,05 E.TE.02,03ayb,06 OP07ayb	4	0	4
Total		29	46	75

11. Sistemas de evaluación:

Se realizará evaluación continua. La calificación final corresponderá a la evaluación de las actividades desarrolladas a lo largo del curso y de pruebas individuales en las que el alumno demostrará haber adquirido los conocimientos vinculados a la asignatura y las competencias programadas. Además se considerarán las habilidades de evaluación y juicio razonado de actividades individuales o de grupo propias y de los compañeros.

La calificación final se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los apartados indicados en la tabla adjunta. No obstante para realizar esta ponderación será necesario alcanzar en cada uno de las actividades calificables una calificación mínima del 40%.

Son evaluables (recuperables) en segunda convocatoria todas las actividades que se propongan salvo las prácticas de laboratorio que no se pueden repetir entre ambas convocatorias.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Actividades desarrolladas durante el curso: informes, cuestionarios, trabajos para seminarios, supuestos prácticos, etc.	40 %
Pruebas de conocimientos básicos y capacidades de aplicación de los mismos a resolución de problemas.	40 %
Actividades de auto y co-evaluación.	20 %
Total	100 %



Evaluación excepcional, si procede:

Son evaluables (recuperables) en segunda convocatoria todas las actividades que se propongan salvo las prácticas de laboratorio que no se pueden repetir entre ambas convocatorias.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

La docencia de esta asignatura engloba clases teóricas magistrales, clases prácticas, seminarios, trabajos dirigidos individuales y dirigidos y tutorías académicas. Todas estas actividades se desarrollarán con el apoyo de recursos necesarios tanto audiovisuales como de los laboratorios del área responsable de la asignatura, en el que se dispone de todas las técnicas adecuadas para la elaboración y análisis de vinos y derivados vínicos.

Además se cuenta con el apoyo de la plataforma docente ubuvirtual y de todos los recursos electrónicos disponibles en la UBU como biblioteca on line, que complementan los recursos físicos.

Es de destacar que las bibliotecas de la UBU han sido reconocidas dentro de las 10 mejores de las Universidades españolas, y galardonadas recientemente (2010) con varios premios.

13. Calendarios y horarios:

Ver los oficiales en la página del Grado en IAMR en la web de la UBU

14. Idioma en que se imparte:

Castellano