



GUÍA DOCENTE 2021-2022
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:

OPTATIVA

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

Bioteecnología y Ciencia de los Alimentos

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

M^a Luisa González San José y Miriam Ortega Heras

4.b Coordinador de la asignatura

MARÍA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ

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

4 Curso, 1º 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, 03 a y b, 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.

Específica: OP07 a y b

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
Adquisición de las competencias específicas indicadas para esta asignatura y contribuir a consolidar el desarrollo de las competencias genéricas y transversales que el alumnado ha venido desarrollando durante el resto de sus estudios.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Introducción Consideraciones Generales Previas Contextualización de la asignatura en el entorno. El vino y sus variaciones Definición. El origen del vino: la uva. Tipos de vinos, posibles clasificaciones. Sistemas de vinificación. Vinificaciones Elaboraciones de Vinos Tranquilos Elaboraciones tradicionales de vinos blancos, rosados y tintos. Elaboraciones de vinos Especiales Elaboraciones tradicionales de vinos especiales como: espumosos naturales, de crianza biológica, fortificados, maceración carbónica, etc. Innovación Enológica Nuevas tecnologías enológicas Revisión de tecnologías enológicas que han supuesto o supondrán innovaciones respecto a los procesos de elaboración clásicos como: microoxigenación, criomaceración, crianza sobre lías, desalcoholización, pulso eléctricos, entre otras. En su caso, se incorporarán aquellas que se desarrollen o se hagan públicas durante el curso. Nuevos equipos: novedades en depósitos, envases, sustitutos de la bodega, coadyuvantes enológicos, etc. Otros productos y factores de interés para el sector
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 posteriores) Tratado de Enología I y II, Mundi-Prensa, Madrid, Puig i Vayreda, Eduard. , (2016) El vino , UOC (università Operta de Cataliña) ,



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

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Anson, Jane, (2018) La revolución del vino: los mejores vinos ecológicos, biodinámicos y naturales del mundo, Blume,
E Peynaud y E. Blouin, (2002) El gusto por el vino: el gran libro de la degustación, Mundi_prensa, Madrid,
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 y 10, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	9	11	20
Actividades Prácticas: incluyen sesiones de análisis y elaboración vinos (planta piloto y laboratorio) y seminarios prácticos de trabajo con datos, talleres, visitas, etc., que se adaptan a las disponibilidades de cada curso.	G.04, 05, 06, 08, 09 y 10, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	16	3	19
Trabajo autónomo dirigido: elaboración informes, cuestionarios,	G.01, 06 y 08, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	0	14	14



problemas, etc.				
Aprendizaje autónomo	G.05, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	0	20	20
Realización de pruebas de evaluación escritas	G.01, 04 y 05, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	2	0	2
Total		27	48	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 y las competencias programadas para esta asignatura.

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 una de las actividades calificables, una calificación mínima del 4 sobre 10, salvo en el caso de las pruebas de evaluación de conocimientos básicos en las que deberá alcanzarse al menos una puntuación de 5 sobre 10.

Todas las actividades que se hayan realizado durante el curso se podrán evaluar en ambas convocatorias (1ª y 2ª) con las excepciones siguientes: las prácticas de laboratorio, porque no se pueden repetir entre ambas convocatorias por razones logísticas; y, en su caso, las "entregas" derivadas de visitas o seminarios a los que no se haya asistido. En estos casos se diseñarán actividades sustitutivas que permitan adquirir las competencias relativas a las actividades no realizadas.

"De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, etc.) en alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura podrán ser calificados con una calificación de cero en el curso académico en el que se produzca el fraude".



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Evaluación continua de la adquisición de conocimientos	40 %	40 %
Prueba/s de evaluación de capacidades de aplicación de los conocimientos básicos a la resolución de problemas, ejercicios y casos prácticos.	40 %	40 %
Evaluación global de los conocimientos adquiridos	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Esta es una opción para los estudiantes que por razones excepcionales, como su nombre indica, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua y les haya sido concedida, por el Director de la Escuela, la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepción de cada alumno. No obstante, en principio, será necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas que sustituirán las actividades de la evaluación continua que no hayan podido ser desarrolladas, manteniéndose los criterios de ponderación y otros requisitos del modelo normal.

"En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa".

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá modificarse en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

La docencia de esta asignatura engloba clases magistrales, clases prácticas, seminarios, trabajos dirigidos tanto individuales como colaborativos, y horas regladas de tutoría académica, que se complementan con todas aquellas necesarias solicitadas por el alumnado. Todas estas actividades se desarrollarán con el apoyo de los recursos necesarios, incluyendo equipos audiovisuales (aulas), de laboratorio y planta pilotos, etc. disponibles en las instalaciones del área responsable de la asignatura. Respecto a las actividades prácticas, se dispone de todas las técnicas necesarias para la elaboración y análisis de vinos, así como de otros productos derivados de la uva. La plataforma docente Ubuvirtual y el resto de recursos electrónicos disponibles en la UBU, como biblioteca on line (la biblio UBU fue reconocida como una de las mejores en 2010), complementan las infraestructuras y los recursos materiales disponibles.



13. Calendarios y horarios:

Ver los oficiales en la página del Grado en IAMR
<https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-academica/horarios>

14. Idioma en que se imparte:

Castellano con algún material en otro idioma (usualmente inglés)



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2021-22		
TITULACIÓN	INGENIERIA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL (IAMR)	
CURSO	4º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA / 6279	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	OPTATIVA	3
COORDINADOR/A	Mª Luisa González San José	
PROFESORADO	Miriam Ortega Heras y la coordinadora	
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> NO PROCEDE, salvo que la matrícula fuera superior a 15 personas, capacidad asignada por seguridad al laboratorio en el que se realizarán las prácticas. En este caso se deberán considerar grupos prácticos de máximo 15 alumnos. 2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> En su mayor medida, las actividades teóricas; las prácticas, tutorías grupales; la realización de trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación se realizarán mediante las herramientas que la Universidad de Burgos pone a nuestra disposición de la comunidad universitaria: UBUVirtual y las de Office 365 (como Teams o Forms), así como otras que vayan incorporando. Las clases prácticas se apoyarán en ensayos sencillos, susceptibles de ser desarrollados en los domicilios, que servirán de base para el aprendizaje y comprensión de procesos, factores de calidad de procesos y productos, etc.		
CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:		
1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u>		



Por seguridad, las tutorías que se deseen hacer de modo presencial “no virtual” deberán concertarse con anterioridad. El profesorado indicará el lugar y hora, asegurándose de que sea en lugares donde pueda cumplirse con el distanciamiento social y cuantas medidas de seguridad estén vigentes en ese momento.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Se realizarán a través de los foros de la asignatura en ubuvirtual, por correo electrónico o por Teams, en horario acordado previamente entre profesorado y alumnado, preferiblemente en el horario publicado de tutorías.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

NO PROCEDE.

2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

Las distintas metodologías de evaluación se realizarán mediante las herramientas que la Universidad de Burgos pone a disposición a través de UBUVirtual y Office 365, así como otras que se vayan incorporando. En general, al estar la evaluación basada en una evaluación continuada a lo largo del curso, con procedimientos planificados en la plataforma docente, el cambio de escenario no supondrá cambios significativos.

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Se mantendrán los calendarios propuestos por el centro.

COMENTARIOS