



GUÍA DOCENTE 2025-2026
Tecnología Enológica

1. Denominación de la asignatura:

TECNOLOGÍA ENOLÓGICA

Titulación

IAMR-IOI, Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural - Ingeniería de Organización Industrial

Código

8059

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

OPTATIVA

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

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

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

Miriam Ortega Heras

4.b Coordinador/a de la asignatura

Miriam Ortega Heras

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 // Resultados de aprendizaje

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 barrica, coadyuvantes enológicos, etc. Otros productos y factores de interés para el sector
9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto



https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=8059&auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la 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/resulta do de aprendizaje relacionado	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, problemas, etc.	G.01, 06 y 08, E.TE.02, 03a, 03b y 06, y OP 07a y 07b	0	14	14
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, y la calificación final obtenida deberá ser de 5. 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.

"A los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, etc.) en alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura, se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor en dicho curso". El profesorado podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio y antifraude que la Universidad ponga a su disposición y, en su caso, el estudiante debe colaborar en la aplicación de las mismas.

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 Doble Grado en IAMR-IOI
<https://www.ubu.es/doble-grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural-e-ingenieria-de-organizacion-industrial/informacion-academica/horarios>



14. Idioma en que se imparte:

Castellano con algún material en otro idioma (usualmente inglés)
--