

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42049 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OBLIGATORIA

Créditos ECTS

6 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

G3 Ser capaz de analizar y sintetizar

G5 Ser capaz de comunicarse de forma y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G15 Demostrar un razonamiento crítico

Específicas

E5. Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.

E6. Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

E8. Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.

E9. Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.

E10. Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.

E11. Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.

E12. Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.

E15. Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

E16. Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

## Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.
2. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
  3. Seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
  4. Utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
  5. Elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
  6. Elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
  7. Gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.
  8. Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
  9. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

## Contenidos

- Tema 1: Vinificación por tratamiento térmico de la vendimia.  
Tema 2: Vinos de maceración carbónica.  
Tema 3: Elaboración de vinos con autovinificadores y maceradores.  
Tema 4: Elaboración de vinos de licor.  
Tema 5: Elaboración de vinos espumosos.  
Tema 6: Elaboración de mostos y derivados.  
Tema 7: Elaboración de vinagre de origen vínico.  
Tema 8. Subproductos derivados de la elaboración de mostos y vinos.  
Tema 9. La madera en la conservación de vinos  
Tema 10. La barrica. Fabricación, elección y uso. Alternativas.  
Tema 11. El proceso de envejecimiento con madera.  
Tema 12. El proceso de envejecimiento en botella.

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clases magistrales de carácter teórico-práctico  
Prácticas en bodega experimental.

## Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Evaluación mediante pruebas escritas

70%

El aprobado del examen será condición necesaria para superar la asignatura

Memoria de prácticas

30%

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a internet.
- Pizarra
- Textos, prácticas y artículos proporcionados en clase o a través de Moodle
- Apoyo tutorial
- Bibliografía básica y complementaria

Las horas de tutorías son:  
Martes de 11 a 14h  
Miércoles de 11 a 14h

## Calendario y horario

Segundo cuatrimestre.

Para más información consultar [www.palencia.uva.es:6080](http://www.palencia.uva.es:6080) en ordenación académica: Grado de Enología

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

### ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

32

Estudio y trabajo autónomo individual

70

Clases prácticas de aula (A)

4

Estudio y trabajo autónomo grupal

20

Prácticas en bodega (L)

20

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Seminarios (S)

0

Tutorías grupales (TG)

2

Evaluación

2

Total presencial

60

Total no presencial

90

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

JOSÉ MANUEL RODRIGUEZ NOGALES  
JOSE ANTONIO FERNANDEZ ESCUDERO  
MARÍA DEL ÁLAMO SANZA

## Idioma en que se imparte

Castellano