

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42060 BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA

Grupo 1

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

### Créditos ECTS

3

### Competencias que contribuye a desarrollar

G1-G27  
B1-B8  
E6, E8-E11

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Profundizar en el conocimiento de los microorganismos intervinientes en los procesos de vinificación, obtenidos de manera industrial.
- Adquirir conocimientos sobre los diferentes derivados de levaduras y otros microorganismo existentes en el mercado, su obtención y condiciones y ventajas de uso.

### Contenidos

- Introducción
- Microorganismos de uso enológico:
  - . Levaduras: LSA, OGM, no-Saccharomyces, otras
  - . Bacterias lácticas seleccionadas
- Productos enológicos de origen microbiano:
  - . Enzimas
  - . Derivados de levaduras: cortezas, manoproteínas, otros.

### Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clases magistrales.
- Seminarios.
- Debates.
- Trabajos en grupo e individuales.

### Criterios y sistemas de evaluación

- Evaluación continua: 1/2 actividades y participación en clase, 1/2 examen control.
- Evaluación final: examen.

### Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Aula de informática, plataforma Moodle.

### Calendario y horario

Los aprobados en Junta de centro, figuran en la web de la ETSIIAA.

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

- Actividades presenciales: 10 h clases teórico-prácticas, 10 h clases prácticas de aula, 10 h seminarios, 2 h evaluación

- Actividades no presenciales: 23 h estudio y trabajo autónomo individual, 20 h estudio y trabajo autónomo grupal.

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)

María Simarro Grande  
maria.simarro.grande@uva.es

## Idioma en que se imparte

Se procurará emplear el inglés tanto oral como escrito.