

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42070 VINIFICACIONES ESPECIALES

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

G3: SER CAPAZ DE ANALIZAR Y SINTETIZAR

G5: SER CAPAZ DE COMUNICARSE DE FORMA ORAL Y ESCRITA, TANTO EN FOROS ESPECIALIZADOS COMO PARA PERSONAS NO EXPERTAS

G15: DEMOSTRAR UN RAZONAMIENTO CRÍTICO

Específicas

GESTIONAR Y DIRIGIR LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS ESPECIALES EN FUNCIÓN DE LAS POSIBILIDADES DE LA BODEGA, LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, LA TRADICIÓN DEL LUGAR Y LAS DISPOSICIONES LEGALES.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

Capacitar al alumno para dirigir la elaboración de los diferentes tipos de vinos especiales en función de las posibilidades de la bodega donde realice su actividad profesional, las características de la materia prima y los vinos base obtenidos, la tradición del lugar y las condiciones del mercado

Contenidos

TEMA 0. Introducción a la materia de Vinificaciones Especiales

TEMA1. Avances en la elaboración de vinos espumosos naturales, gasificados y de aguja

TEMA2. Avances en la elaboración de vinos generosos y vinos generosos de licor

TEMA3. Vinos dulces naturales

TEMA4. Vinos naturalmente dulces

TEMA5. Vinos, bebidas y cócteles aromatizados.

TEMA6. Vino procedente de agricultura ecológica.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

CLASES MAGISTRALES

PRÁCTICAS EN BODEGA (ELABORACIONES DE VINO)

PRÁCTICAS EN AULA (RESOLUCIÓN DE CUESTIONARIOS)

TUTORÍAS PRESENCIALES

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Prueba escrita

40%

Se realizará una única prueba escrita con preguntas de respuesta corta, así como preguntas de desarrollo corto, que impliquen un conocimiento global de la materia, y demostrar un razonamiento de los conceptos teóricos aprendidos.

Asistencia y actitud en clase

20%

Informe de prácticas en bodega y

participación activa durante las prácticas Trabajo grupal (presentación oral)

40%

Se evaluará la calidad del documento teniendo en cuenta su redacción y presentación, la discusión de los resultados, la presencia de conclusiones, etc. Se evaluará la participación activa en las actividades prácticas

Se planteará la exposición de un trabajo grupal, en el que el alumno desarrollará su capacidad de trabajo en equipo, así como la capacidad de transmitir y expresar los conocimientos adquiridos.

Para hacer media con todas las partes (Actividades individuales académicamente dirigidas, Prácticas y Examen final) los alumnos tienen que tener como mínimo una calificación de 3.

Si se aprueba una sola parte (Teoría o Prácticas) no se guarda para el siguiente curso.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

MEDIOS AUDIVISUALES.

BODEGA EXPERIMENTAL Y LABORATORIO DE ANÁLISIS ENOLÓGICOS.

Calendario y horario

Calendario y horario disponible en la página Web de la ETSIIAA (<http://www5.uva.es/etsiiaa/>)

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

HORAS PRESENCIALES

Clases teóricas

Clases prácticas

Actividades académicamente dirigidas

Evaluación

11 h

16 h

1 h

2 h

HORAS NO PRESENCIALES

Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos

Trabajo autónomo sobre contenidos prácticos

Realización de trabajos, informes, memorias ...

Preparación orientada a la evaluación

10 h

16 h

9 h

10 h

Dr. José Manuel Rodríguez Nogales

Líneas de investigación: Biotecnología y Tecnología enológica.

Publicación relevantes (5 últimos años)

Artículos

1. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández. Título: Analysis of Grape Proteins from Wines by Perfusion Reversed-Phase High-Performance Liquid Chromatography. DOI: 10.1007/s12161-012-9532-1. Revista: Food Analytical Methods. Año, volumen, páginas: 2013, 6(4), 1234-1243.
2. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, E. Fernández-Fernández. Título: Immobilization of *Oenococcus oeni* in Lentikats® to develop malolactic fermentation in wines. Revista: Biotechnology Progress. Año, volumen, páginas: 2013, 29, 60-65.
3. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo. Título: Effect of the addition of beta-glucanases and commercial yeast preparations on the chemical and sensorial characteristics of traditional sparkling wine. Revista: European Journal of Food Research and Technology. Año, volumen, páginas: 2012, 235, 729-744.
4. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo. Título: Antioxidant properties of sparkling wines produced with beta-glucanases and commercial yeast preparations. Revista: Journal of Food Science. Año, volumen, páginas: 2012, 77, 1005-1010.
5. Autores: I. Revilla, J. M. Rodríguez Nogales, A.M. Vivar-Quintana. Título: Effects of somatic cells on the protein profile of hard ovine cheese produced from different breeds. Revista: Journal of Dairy Research. Año, volumen, páginas: 2011, 78, 279-286.
6. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, J. Vila-Crespo, M. Gómez. Título: Development of a rapid method for the determination of the antioxidant capacity in cereal and legume milling products using the radical cation DMPD•+. Revista: Food Chemistry. Año, volumen, páginas: 2011, 129, 1800-1805.
7. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, A. Cifuentes, M. C. Garcia, M. L. Marina. Título: Improved methodology for the characterization of transgenic Bt-11 maize cultivars using RP-HPLC profiles of albumin, globulin, prolamin, and glutelin protein fractions and chemometric analysis. Revista: Food Chemistry. Año, volumen, páginas: 2010, 120, 1229-1237.
8. Autores: J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, J. Vila-Crespo. Título: Characterization and classification of Spanish Verdejo young white wines by volatile and sensory analysis with chemometric tools. Revista: Journal of the Science of Food and Agriculture. Año, volumen, páginas: 2009, 89, 1927-1935.

Capítulos de libros

Autores: J. M. Rodríguez-Nogales. Título: Vinificaciones especiales. Libro: El turismo del vino. Editores: Ana M^a Vivar Quintana, Ana Belén González Rogado. Zamora (España). Editorial: Universidad de Salamanca. Año, páginas: 2010, 120-134. ISBN: 978-84-693-5172-7.

Autores: J.Vila-Crespo, J.M. Rodríguez-Nogales, E. Fernández-Fernández, and M.C. Hernanz-Moral. Título: Strategies for the enhancement of malolactic fermentation in the new climate conditions. Libro: Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology. Vol. 2. Editor: Antonio Méndez Vilas. Editorial: Formatex Research Center. Año, páginas: 2010, 920-929. ISBN (13): 978-84-614-6195-0