

Plan 370 MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura 51350 NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGIA

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

4 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G4 Dominar las habilidades de aprendizaje y conocimiento de la bibliografía y fuentes de información específicas que doten al alumno de capacidad para continuar estudiando, investigando y aprendiendo de forma permanente y autónoma.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G7 Capacidad de análisis y de síntesis de la información de diferentes fuentes y soportes tanto en lengua española como en otras de relevancia en el ámbito científico.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

G9 Alcanzar las habilidades propias del manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).

2.2

Específicas

E14. Ser capaz de definir y evaluar la calidad de la uva y de los vinos mediante el empleo de métodos tradicionales e innovadores de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, y de extraer las implicaciones oportunas sobre el procesado y conservación.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Discutir el modelo de calidad vitivinícola y los nuevos gustos de mercado.
2. Analizar la calidad de la uva y del vino mediante análisis organoléptico.
3. Identificar los nuevos equipamientos para la recepción y procesado de la vendimia.
4. Diseñar nuevas estrategias de vinificación.
5. Analizar la influencia de la fermentación alcohólica y maloláctica sobre la calidad del vino.

6. Emplear las técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.
7. Analizar las nuevas técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.

Contenidos

1. Nuevos conceptos de calidad en uva y vino.
 - 1.1. Introducción. Evolución del modelo de calidad vitivinícola.
- 1.2. Calidad vitícola. Factores que afectan a la calidad de la uva. Índices de maduración y vendimia. Cata de uvas.
 - 1.3. Calidad vinícola. Defectos de los vinos. Nuevos gustos de mercado. Cata de vinos.
2. Avances en Enotecnia.
 - 2.1. Nuevos equipamientos para la recepción y procesado de la vendimia.
 - 2.2. Nuevas tecnologías de vinificación: blanco, tinto, rosado, doble pasta, vinos procedentes de agricultura ecológica y técnicas especiales de vinificación. Métodos alternativos a la crianza en bodega.
3. Innovaciones en el desarrollo y control de la vinificación.
 - 3.1. Fermentaciones alcohólica y maloláctica.
 - 3.2. Control microbiológico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.
 - 3.3. Control fisicoquímico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Clases magistrales: presentaciones de contenidos teóricos.
- Conferencias impartidas por diversos investigadores y técnicos del sector enológico.
- Prácticas de aula.
- Prácticas en la sala de cata: cata de uvas y vinos.

Criterios y sistemas de evaluación

De cada uno de los contenidos de la asignatura cada profesor empleará una o varias herramientas de evaluación, según su criterio. Cada profesor emitirá una nota que se promediará ponderadamente a sus créditos asociados y generará la nota final.

Herramientas de evaluación:

- Prueba escrita
- Informe escrito
- Presentación oral
- Observación de la participación activa del alumno

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a Internet.
- Pizarra

g.
Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Foulonneau, C. (2004). Guía práctica de la vinificación. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I y II. Mundi-Prensa. Madrid.

Calendario y horario

SESIÓN

PROFESOR RESPONSABLE

CONTENIDO

S1

Carlos Martín (4 h)

Calidad vitícola. Factores que afectan a la calidad de la uva. Índices de maduración y vendimia.

S1

Carlos Martín (4 h)

Nuevas tecnologías de vinificación: blanco, tinto, rosado, doble pasta

S2
Daniel Sancho (4 h)
Introducción. Evolución del modelo de calidad vitivinícola. Nuevos gustos de mercado. Cata de uvas
S2

Daniel Sancho (4 h)
Cata de vinos.
S3
Ana María Martínez (4h)
Control fisicoquímico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.
S4
María del Alamo (2h)
Carlos Martín (2 h)

Métodos alternativos a la crianza en barricas

Vinificaciones especiales

S5
Josefina Vila (4 h)
Avances en microbiología enológica
S5
Josefina Vila (4 h)
Avances en microbiología enológica
S6
Josefina Vila (4 h)
Avances en microbiología enológica
S7
Carlos Martín (4h)
Nuevas técnicas especiales de vinificación

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

18

Estudio y trabajo autónomo individual

30

Clases prácticas de aula (A)

8

Estudio y trabajo autónomo grupal

30

Laboratorios (L)

6

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Seminarios (S)

4

Tutorías grupales (TG)

3

Evaluación

1

Total presencial

40

Total no presencial

60

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)

Profesor/es responsable/s

1- Carlos Martín Lobera (profesor responsable)

Otro/s Profesor/es

2- María del Alamo Sanza

3- Josefina Vila Crespo

4- Daniel Sancho Rincón

5- Ana María Martínez

Datos de contacto (E-mail, teléfono...)

1- cmartinlobera@iaf.uva.es

2- delalamo@qa.uva.es

3- jvila@pat.uva.es ext. 8382

4- dsancho@iaf.uva.es

5- anamaria.martinez.gil@uva.es

Profesor Asociado: Carlos Martín Lobera.

Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (2013-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Licenciado en Enología y Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad de Valladolid. Miembro de la red Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Especialista Análisis sensorial de Vinos desempeñando su desarrollo profesional en la empresa CCL CERTIFICACIÓN S.L, como Director técnico del Laboratorio, así como experto docente en múltiples cursos del sector vitivinícola. Participación como investigador colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología.

Idioma en que se imparte

CASTELLANO
