

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42044 PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA

Grupo 1

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

Obligatoria

### Créditos ECTS

6 ECTS

### Competencias que contribuye a desarrollar

#### COMPETENCIAS 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.

G12. Trabajar en equipo.

G15. Demostrar un razonamiento crítico.

G20. Ser capaz de liderar.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

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

1. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. Elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.

6. 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.

7. 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.

8. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

## Contenidos

- Prácticas de vendimia, recepción y procesado.
- Prácticas de corrección del mosto.
- Prácticas de control de la fermentación.
- Prácticas de remontado y decisión del descube.
- Seguimiento y control de la fermentación maloláctica.
- Decisión de cupages.
- Prácticas de estabilización.
- Prácticas de clarificación. Prácticas de filtración.
- Prácticas de embotellado.
- Prácticas de análisis de los componentes de uvas, mostos y vinos a lo largo de la vinificación para dirigir y controlar el proceso.

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases prácticas de laboratorio y de bodega.

## Criterios y sistemas de evaluación

La calificación final se obtendrá con la suma del 50% de la nota de participación activa en las prácticas (la participación activa se evaluará a través de tres test de cada una de las partes que se realizarán durante el transcurso de la asignatura) + 20% de la nota de la memoria individual + 20% de la nota del examen + 10% de la nota de la exposición común.

-Para superar la asignatura será necesario aprobar las tres partes: Tecnología, Analítica y Microbiología.

En convocatoria extraordinaria, los estudiantes realizarán únicamente el examen de la parte suspensa y supondrá el 100% de la nota de dicha parte.

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

-Sesiones presenciales en la bodega experimental con el equipamiento necesario para realizar las vinificaciones, laboratorio de análisis químicos y laboratorio de microbiología para realizar el seguimiento y control de las vinificaciones

-Bibliografía recomendada (básica y complementaria)

-Apoyo tutorial

## Calendario y horario

Primer cuatrimestre.

Consultar horario Grado en Enología: <http://www5.uva.es/etsiiaa/?p=632>

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

Estudio y trabajo autónomo individual

20

Clases prácticas de aula (A)

6

Estudio y trabajo autónomo grupal

70

Laboratorios (L)

52

Prácticas externas, clínicas o de campo

---

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

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)

María del Álamo Sanza: delalamo@qa.uva.es 979108355

Encarnación Fernández Fernández: effernan@iaf.uva.es 979108353

Josefina Vila Crespo: jvila@pat.uva.es 979108382

Dra. María del Álamo Sanza

Profesor Titular de Universidad. Doctora en Ciencias Químicas.

Departamento de Química Analítica de la Universidad de Valladolid y realiza su labor investigadora en el grupo UVaMOX ([www.uvamox.com](http://www.uvamox.com), [www.oxygenandwine.com](http://www.oxygenandwine.com))

Dra. Encarnación Fernández Fernández

Doctora en Farmacia.

Profesora Titular de Universidad.

Universidad de Valladolid. E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Área de Tecnología de Alimentos.

Realiza su labor investigadora en el grupo ENOBIOTEC (<https://enobiotec.wordpress.com/>)

Investigación en el estudio de las herramientas y aplicaciones del análisis sensorial; con gran experiencia en investigación en análisis sensorial descriptivo de diferentes alimentos y bebidas, investigación con consumidores y tratamiento estadístico de los datos obtenidos.

Participación en varios proyectos de investigación, con financiación regional, nacional y europea, que han dado lugar a diversas publicaciones internacionales, a libros y capítulos de libros, y a comunicaciones a congresos nacionales e internacionales.

Dra. Josefina Vila Crespo

-Licenciada en Farmacia, Universidad Complutense de Madrid.

-Doctora por la Universidad Politécnica de Madrid.

-Máster de especialización en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid.

-Profesora Titular de la Universidad de Valladolid desde 1997.

E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Dpto. Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y Forense. Área de Microbiología.

Líneas de investigación:

-Biotecnología enológica.

-Selección de levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.

---

Idioma en que se imparte

Castellano