

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

Mosto de uva. Subproductos del vino. Vinagres. Técnicas especiales de vinificación en tinto. Elaboración de vinos generosos. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. Fundamentos de la crianza y envejecimiento de vinos. Características y evolución de los vinos envejecidos. La madera y el vino.

## 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<sup>1,2</sup>

Evaluación mediante pruebas escritas

65%

Para aprobar la asignatura será necesario obtener una calificación mínima de 5,0 puntos en el examen escrito

Memoria de prácticas bloque 1-3

15%

Memoria de prácticas y exposición bloque 4

12%

Seminario

8%

<sup>1</sup> Convocatoria de Junio y Julio: aquellos alumnos que no hayan realizado alguna de las actividades previstas tendrán que realizar una prueba escrita o práctica para superarlas.

<sup>2</sup> Los estudiantes que se hayan matriculados anteriormente en esta asignatura tendrán que realizar todas las actividades evaluables y no se les guardará la calificación de dichas actividades.

## 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 Rodríguez Nogales. Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Valladolid (2009-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos (2001). Miembro de la red de investigación enológica GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC. Especialista en biotecnología enológica (estudio de enzimas y microorganismos de interés enológico; desarrollo de procesos de inmovilización de enzimas y microorganismos).

Ana María Martínez Gil. Profesor Ayudante Doctor de la Universidad de Valladolid (2016) perteneciente al Dpto. de Química Analítica. Doctora en Enología por la Universidad de Castilla-La Mancha (2013). Miembro del grupo de investigación UVaMOX. Participación como investigador principal y colaborador en diferentes proyectos internacionales, europeos y nacionales de investigación en el campo de la enología. Con 17 publicaciones en revistas internacionales indexadas SCI en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos. Especialista química analítica

---

enológica (aromas, polifenoles, aminoácidos).

---

Idioma en que se imparte

Castellano

---