

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42060 BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

La asignatura contribuye al desarrollo de todas las competencias generales del título G1-G27, con especial relevancia a las siguientes:

- G2 Saber y aplicar los conocimientos en la práctica.
- G3 Ser capaz de analizar y sintetizar.
- G6 Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés).
- G9 Ser capaz de resolver problemas.
- G10 Ser capaz de tomar decisiones.
- G15 Demostrar un razonamiento crítico.

Específicas

Esta asignatura optativa se contribuye a desarrollar y ampliar las competencias específicas de los módulos básicos (B1 a B8) y común (E1 a E8) del Grado en Enología.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer el procedimiento y aplicación de la selección de microorganismos vínicos para la mejora de los procesos de vinificación.
- 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 microorganismos existentes en el mercado, su obtención y condiciones y ventajas de uso.
- Conocer las técnicas de identificación, seguimiento y mejora de microorganismos vínicos utilizadas en biotecnología enológica.

Contenidos

Bloque 1

- Tema 1. Introducción.
- Tema 2. Microorganismos vínicos seleccionados.

Bloque 2

- Tema 3. Levaduras Saccharomyces.
- Tema 4. Levaduras no-Saccharomyces.
- Tema 5. Levaduras secas activas.
- Tema 6. Bacterias lácticas.

Bloque 3

- Tema 7. Productos enológicos derivados de levaduras.
- Tema 8. Enzimas enológicas.

Bloque 4

- Tema 9. Microorganismos vínicos: identificación y seguimiento.
- Tema 10. Ingeniería genética de microorganismos vínicos.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Lección magistral participativa
- Seminarios y debates
- Trabajos individuales y en grupo

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Trabajo de la asignatura
60%

Trabajo individual que consiste en la entrega de un documento (máx. 15 páginas) y la presentación del mismo en clase.

Actividades y participación en
clase
40%

Las actividades no presentadas computarán con un 0.

Prueba escrita*
100%

Examen escrito en la fecha marcada en el calendario lectivo

*Alumnos que opten por esta modalidad, no superen la evaluación continua o quieran mejorar su calificación.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
 - Para superar la asignatura se requerirá una calificación 5 obtenida mediante la realización de las diferentes actividades y/o trabajos propuestos en la asignatura o mediante la realización de un examen escrito en la fecha fijada en el calendario lectivo.
- Convocatoria extraordinaria:
- Prueba escrita (100%)

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
Plataforma virtual de la UVa.

Calendario y horario

Ver en la página de la etsiiaa: www5.uva.es/etsiiaa

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T)

20

Estudio y trabajo autónomo individual

30

Clases prácticas de aula (A)

4

Estudio y trabajo autónomo grupal

15

Laboratorios (L)

0

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Seminarios (S)

4

Tutorías grupales (TG)

0

Evaluación

2

Total presencial

30

Total no presencial

45

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)

Dra. Violeta Ruipérez Prádanos. Profesora Ayudante Doctor. 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.

Licenciada en Bioquímica, Universidad Autónoma de Madrid. Doctora por la Universidad de Valladolid. Postdoctoral en el MRC Laboratory of Molecular Biology, Cambridge, UK. Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Universidad de Valladolid.

Líneas de investigación: Biotecnología enológica. Levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.

Scopus Author ID: 16647481300

Idioma en que se imparte

Español
