

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42066 DESTILADOS

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

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.

2.2

Específicas

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. Conocer y seleccionar las características de la materia prima a destilar.
2. Utilizar los diferentes equipos y procesos de destilación, así como conocer los métodos de envejecimiento de los diversos destilados.
3. Distinguir las identificaciones comerciales y la normativa que regula la producción y comercialización de los productos anteriores.

Contenidos

Bloque 1. Metodología y equipos de destilación.

Tema 1.-Introducción al estudio de los destilados

Tema 2.-Metodología de la destilación

Tema 3.-Aparatos utilizados en la destilación

Bloque 2. Aguardientes de residuos de uva/vino.

Tema 4.-Aguardientes de subproductos de uva: Orujos

Bloque 3. Aguardientes de vino y sus residuos.

Tema 5.-Brandy

Tema 6.-Cognac

Tema 7.-Armagnac

Bloque 4. Aguardientes de sustancias que contienen azúcar.

Tema 8.-Aguardientes de frutas. Aguardientes de sidra o manzanas

Tema 9.-Ron

Bloque 5. Aguardientes de sustancias que contienen almidones.

Tema 10.-Whisky

Tema 11.-Aguardiente de enebro: Ginebra

Tema 12.-Vodka

Tema 13.-Aguardientes de arroz: Arrack

Tema 14.-Tequila y Mezcal

Bloque 6. Licores.

Tema 15.-Clasificación y elaboración de licores

CONTENIDOS PRÁCTICOS

PRÁCTICA 1.-Elaboración de aguardientes de orujo de uva y de producto fermentado

PRÁCTICA 2.-Cata de brandy

PRÁCTICA 3.-Cata de ron

PRÁCTICA 4.-Cata de whisky

PRÁCTICA 5.-Cata de ginebra

PRÁCTICA 6.-Cata de vodka

PRÁCTICA 7- Introducción a la coctelería

PRÁCTICA 8.-Elaboración de licores de frutas

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Presentación.

Lección magistral.

Actividad académicamente dirigida individual.

Prácticas en bodega experimental.

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%

Participación activa durante las prácticas, resultado final de la vinificación y Trabajo grupal (presentación oral)

40%

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 y conclusiones del estudio.

Para hacer media con todas las partes (Actividades individuales académicamente dirigidas, Prácticas y Examen final) los alumnos tienen que tener como mínimo un calificación de 3 sobre 10 en el examen)

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

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

-Sesiones presenciales utilizando como recursos pizarra, ordenador, cañón de proyección y material de la bodega experimental

-Apoyo tutorial

DETALLADOS EN BIBLIOGRAFÍA DENTRO DE CATA BLOQUE TEMÁTICO EN CONTENIDOS DE LA GUÍA DOCENTE

Calendario y horario

HORARIO: DE 17:00H A 19:00H

BLOQUE TEMÁTICO

CARGA ECTS

PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

Bloque 1: Metodología y equipos de destilación

0,3

Semana 1-2
Bloque 2: Aguardientes de residuos de uva/vino
0,6
Semana 3-4
Bloque 3: Aguardientes de vino y sus residuos
0,3
Semana 5-6
Bloque 4: Aguardientes de sustancias que contienen azúcar
0,8
Semana 7-10
Bloque 5: Aguardientes de sustancias que contienen almidones
0,4
Semana 12-14
Bloque 6: Licores
0,6
Semana 15

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

14

Trabajo autónomo individual prácticas

10

Laboratorios (L)

15

Estudio y trabajo autónomo grupal

15

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Estudio y preparación orientado a la evaluación

15

Evaluación

1

Trabajo autónomo sobre contenidos teóricos

5

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)

Profesor Integrado : 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.

Profesor Asociado: Carlos Martín Lobera.

Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (20013-) 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
