



Adenda a la guía docente de la asignatura

| | | | |
|--|---|----------------------|----------|
| Asignatura | PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS. APLICACIÓN DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS | | |
| Materia | ENOLOGIA | | |
| Módulo | OPTATIVO | | |
| Titulación | MASTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS | | |
| Plan | 370 | Código | 51351 |
| Periodo de impartición | SEGUNDO CUATRIMESTRE | Tipo/Carácter | OPTATIVA |
| Nivel/Ciclo | MASTER | Curso | |
| Créditos ECTS | 3 | | |
| Lengua en que se imparte | ESPAÑOL | | |
| Profesor/es responsable/s | José Manuel Rodríguez Nogales (rjosem@aif.uva.es) (profesor coordinador) | | |
| Otro/s Profesor/es | 1- José Ignacio Gallegos (Área Tecnología Alimentos) 2- Ana María Martínez Gil (Área de Química Analítica) 3- Josefina Vila Crespo (Área de Microbiología Enológica) | | |
| Datos de contacto (E-mail, teléfono...) | 1- joseignacio.gallegos@uva.es 2- anamaria.martinez.gil@uva.es 3- jvila@pat.uva.es | | |
| Departamento | Ingeniería agrícola y forestal | | |



1 Contenidos

Se realizarán diversas sesiones prácticas virtuales para analizar las últimas tendencias en los procesos de elaboración y control de la calidad del vino.

2 Métodos docentes

- Se realizarán sesiones on-line empleando las herramientas y tareas de la plataforma del campus virtual (Moodle) y videoconferencias a través de la aplicación Webex.
- Las tutorías se realizarán a través del foro de la asignatura del campus virtual y directamente a través del correo electrónico institucional del alumno.

3 Plan de trabajo

Para todas las sesiones on-line se ha habilitado en el Campus Virtual un seguimiento de asistencia. Además, se ha creado en la sección de avisos diferentes apartados con los enlaces a los Webex según se vayan programando. Las actuaciones realizadas y planificadas son las siguientes:

04-mar-20 (miércoles). Prácticas en avances en microbiología enológica. Se realizó de manera presencial.

11-marzo-20 (miércoles). Práctica 1: procesado, seguimiento fermentación. Se realizó de manera presencial en la instalación de bodega. Se realizó la elaboración de producto fermentado. El seguimiento de la fermentación no se ha podido realizar debido a la situación actual.

18-marzo-20 (miércoles). Práctica 2: desfangado, clarificación y filtrado.

- Se realizará una sesión de seminario on-line (Webex) con los alumnos. Se analizará de la manera más “práctica” posible diferentes formas de elaborar y cómo calcular las materias primas empleadas en la jornada anterior de la asignatura (que fue presencial).
- Se resolverán las dudas generadas durante las dos primeras sesiones
- Sobre la materia analizada, se plantearán casos hipotéticos de elaboración para que los alumnos pusieran en práctica los conocimientos previos. Estos ejercicios se deben entregar en formato “tarea” en el Campus Virtual de manera individualizada.

25-marzo-20 (miércoles). Prácticas de análisis de vinos. Aplicación de las últimas tendencias. A los alumnos se les proporcionará el siguiente material:

- Material teórico-práctico
- Protocolos de análisis químico
- Videos que muestran diversas analíticas de vino
- Bibliografía relacionada con la analítica de vinos, sus resultados y actuación dependiendo de los datos obtenidos.

01-abril-20 (miércoles). Práctica 3: embotellado.



- Se realizará un seminario on-line (Webex) donde se van a discutir las operaciones de envasado y carbonatación. También se analizará las diferentes tipologías de producto final existentes en el mercado y formas de indicar sus características. Como punto final, se realizará un repaso a los diferentes tipos de elaboración y parámetros básicos de control.

15-abril-20 (miércoles). Práctica 4: Cata de producto final

- Seminario on-line para analizar las diferentes opciones de control informatizado de gestión con el uso inicial de varias soluciones comerciales.
- Durante 30 minutos se permitirá un trabajo individual para la búsqueda de recursos para iniciar la generación de un registro de control de las características organolépticas de producto en función de las tipologías de elaboración. Dicho trabajo deberá ser completado con las observaciones que se realizará en la parte final del seminario. Este registro será valorado dentro del apartado de tareas del Campus virtual.
- Se pondrá en común en el seminario Webex los datos encontrados y sobre los que se realizará la tarea marcada.

22-abril-2020) (miércoles). Práctica 5: Nuevos avances tecnológicos

- Seminario on-line por Webex donde se analizarán:
 - Las principales alteraciones que se producen durante la elaboración y procesado final.
 - Aplicación práctica de cata/análisis sensorial enfocado a los posibles defectos y alteraciones.

4 Recursos necesarios

- Conexión a internet
- Ordenador/tablet/teléfono con cámara y micrófono para conexión a videoconferencia por Webex
- Campus Virtual de la asignatura

5. Temporalización (por bloques temáticos)

No hay cambios

7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

Se emplearán los siguientes instrumentos y criterios de evaluación.

- Cuestionario individual a través del campus virtual de los contenidos de las prácticas en análisis de vinos (16,6% de la nota final)
- Tarea asociada a los contenidos de las prácticas en microbiología enológica (16,6% de la nota final)
- Instrumentos de evaluación de las prácticas en tecnología enológica (66,7% de la nota final):
 - Tarea 1: Ejercicios prácticos sobre cálculo de materias primas y datos de elaboración. Supondrá el 20% de la nota final.
 - Tarea 2: Elaboración de registro de control de las características organolépticas. Supondrá el 20% de la nota final.
 - Cuestionario individual a través del campus virtual con límite de tiempo para responder. Supondrá el 26,7% de la nota final.