

**Proyecto/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	1- Carlos Martín Lobera (profesor responsable)		
Otro/s Profesor/es	2- Ana María Martínez Gil		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	1- cmartinlobera@iaf.uva.es 2- anamaria.martinez.gil@uva.es		
Horario de tutorías	Enlace a www.uva.es , Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.		
Departamento	Ingeniería agrícola y forestal		

Asignatura: Nombre de la asignatura
Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura
Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.
Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.
Plan: Nº identificativo del plan
Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)
Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS
Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.
Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura
Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.
Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.
Departamento: Departamento responsable de la asignatura.



Código: Código de la asignatura

Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas

Curso: Curso en el que se imparte la asignatura

1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Con esta asignatura se pretende proporcionar a los estudiantes formación práctica en los últimos avances en enotecnia y en el control y desarrollo de la vinificación.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura queda enmarcada dentro de la materia de Enología. Se trata de una asignatura optativa dentro del Plan de Estudios de Master, aunque obligatoria para los alumnos que decidan cursar el bloque de Enología, que deberá cursarse completo. Esta asignatura se imparte a continuación de la asignatura de Nuevos avances en Enología, ya que se trata de la aplicación práctica de la anterior.

Esta asignatura queda interrelacionada con las siguientes materias del Máster: Métodos avanzados en análisis microbiológico, Técnicas instrumentales de análisis químico de los alimentos, Avances en biotecnología de los alimentos, Propiedades físicas y sensoriales y Nuevos avances en enología.

1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.

2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

2.2 Específicas



E13. Capacidad para organizar y planificar el proceso global de vinificación, crianza y conservación del vino aplicando las últimas tendencias enotécnicas.

3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

Diseñar nuevas estrategias de vinificación en función de la calidad de la vendimia y del tipo de vino a elaborar, así como elaboraciones de cerveza o productos similares según disponibilidad de material.

4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Laboratorios (L)	12	Estudio y trabajo autónomo individual	20
Prácticas externas, clínicas o de campo	8	Estudio y trabajo autónomo grupal	10
Asistencia a jornadas, cursos, ponencias o seminarios	8		
Evaluación	2		
Total presencial	30	Total no presencial	30

5. Bloques temáticos¹

Bloque 1: Prácticas de elaboración de vinos. Aplicación de las últimas tendencias

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Mediante la práctica se profundizará en los conceptos adquiridos en la asignatura de Nuevas tendencias en Enología. Para ello, se realizarán catas de vinos, visitas a diversas bodegas de la zona y prácticas encaminadas al control analítico de la calidad de los vinos y ensayos de nuevos productos enológicos, y o cerveceros según disponibilidad de material.

b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

Gestionar y diseñar nuevas estrategias de vinificación en función de la calidad de la vendimia y del tipo de vino a elaborar.

c. Contenidos

¹ *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Se realizarán diversas prácticas de laboratorio para el control de la calidad en vinos y ensayos a nivel laboratorio de nuevos productos enológicos. También, se realizarán diversas visitas técnicas a bodegas de la zona y diversas catas de vinos.

d. Métodos docentes

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

- Prácticas en la sala de cata
- Prácticas de campo
- Prácticas de laboratorio/bodega experimental

e. Plan de trabajo

SESIÓN	PROFESOR RESPONSABLE	CONTENIDO
S8	Carlos Martín (4 h)	Prácticas en bodega: Nuevas técnicas especiales de vinificación
S9	Ana María Martín Gil (4h)	Prácticas en bodega: control químico
S9	Carlos Martín (8h)	Nuevas técnicas especiales de vinificación (Jornadas enológicas y Cata)
S10	Carlos Martín (4 h)	Prácticas en bodega: vinificaciones especiales
S10	Carlos Martín (8h)	Equipación tradicional vs innovadora en bodega (Visita Bodegas)
S11	Carlos Martín (2h)	Cata de vinos/cervezas

f. Evaluación

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Esta asignatura se podrá servir de las siguientes herramientas de evaluación:, a criterio del docente responsable:

- Prueba escrita
- Informe escrito / trabajo práctico
- Observación del interés / motivación / participación activa del alumno

g. Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Foulonneau, C. (2004). Guía práctica de la vinificación. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acibia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I y II. Mundi-Prensa. Madrid.



h. Bibliografía complementaria

i. Recursos necesarios

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a Internet.
- Pizarra.
- Laboratorio de análisis enológico y microbiológico.
- Bodega experimental.
- Sala de cata.

6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS	3	Semanas 8-11

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

De cada uno de los contenidos de la asignatura cada profesor empleará una o varias herramientas de evaluación, según su criterio. Cada profesor emitirá una nota que se promediará ponderadamente a sus créditos asociados y generará la nota final.

Herramientas de evaluación:

- Prueba escrita
- Informe escrito/trabajo práctico
- Presentación oral
- Observación de la participación activa del alumno

8. Consideraciones finales

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. Actualmente trabaja como profesor teórico práctico en el Centro Integrado de Formación Profesional de Viñalta, impartiendo asignaturas relativas a la agronomía, producción agroecológica y siendo tutor colectivo de los proyectos del centro. Cabe destacar su participación



como investigador colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología.

