



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	Tecnología enológica I		
Materia	Tecnología enológica		
Módulo	Enología		
Titulación	Grado en Enología		
Plan	444	Código	42041
Periodo de impartición	Segundo Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado/PEC	Curso	Segundo/Tercero
Créditos ECTS	9		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Encarnación Fernández Fernández Coro Blanco Huerta		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	<a href="mailto:encarnacion.fernandez@uva.es">encarnacion.fernandez@uva.es</a> <a href="mailto:coro.blanco@uva.es">coro.blanco@uva.es</a>	979 108353	
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

#### 4. Contenidos y/o bloques temáticos (SOLO SI HAY MODIFICACIÓN POR EL ESTADO DE ALARMA)

##### Bloque 3: Tratamientos mecánicos y correcciones de la vendimia

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### c. Contenidos

**Tema 6.- Tratamiento del mosto.** 6.1 Correcciones del mosto. 6.2 El sulfitado. 6.3 Utilización de enzimas en vinificación. 6.4 Otros coadyuvantes de fermentación.

##### d. Métodos docentes

Documentación (Presentaciones de los temas teóricos. Artículos técnicos y científicos)

Foros de discusión en el Campus Virtual.

Chat en el Campus Virtual.

Vídeos ilustrativos.

Actividad académicamente dirigida individual: Cuestionarios en el Campus Virtual. Cuestionario Kahoot (modalidad *host live*).

El método seguido para las tutorías (tutela con los estudiantes) se ha realizado a través del Tablón de anuncios (Foro) del Campus Virtual.

##### e. Plan de trabajo

Semana 6.

##### f. Evaluación

Evaluación de la actividad académicamente dirigida individual (Cuestionarios y Kahoot) y de la participación en los Foros de discusión.



## Bloque 4: Procesos de vinificación

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1,2

### c. Contenidos

**Tema 7.- Vinificación en blanco.** 7.1 Factores de calidad de la vinificación en blanco. 7.2 Esquema general de la vinificación en blanco. 7.3 Operaciones previas a la vinificación. 7.4 Operaciones mecánicas del tratamiento de la vendimia. 7.5 La maceración prefermentativa. 7.6 El desfangado. 7.7 La fermentación alcohólica.

**Tema 8.- Vinificación en tinto.** 8.1 Caracteres diferenciales de la vinificación en tinto. 8.2 Esquema general de la vinificación en tinto. 8.3 Operaciones previas a la vinificación. 8.4 Operaciones mecánicas del tratamiento de la uva. 8.5 El encubado. 8.6 Separación del vino. 8.7 Operaciones finales.

**Tema 9.- Elaboración de rosados, doble pasta y vinos ecológicos.** 9.1 Vinos rosados elaborados por prensado directo. 9.2 Vinos rosados elaborados con maceración previa de la vendimia. 9.3 Vinos de doble pasta. 9.4 Vinos ecológicos.

### d. Métodos docentes

Documentación (Presentaciones de los temas teóricos Artículos técnicos y científicos)

Explicaciones por videoconferencia con interacción profesor-alumno con las plataformas Webex y Teams.

Foros de discusión en el Campus Virtual.

Vídeos ilustrativos.

Actividad académicamente dirigida individual: Cuestionarios en el Campus Virtual. Cuestionario Kahoot (modalidad *host live*).

El método seguido para las tutorías (tutela con los estudiantes) se ha realizado a través del Tablón de anuncios (Foro) del Campus Virtual.

### e. Plan de trabajo

Semanas 7, 8, 9, 10.

### f. Evaluación

Evaluación de la actividad académicamente dirigida individual (Cuestionarios y Kahoot) y de la participación en los Foros de discusión.

## Bloque 5: Operaciones finales de los vinos

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1,5

### c. Contenidos

**Tema 10.- Conservación y corrección de los vinos.** 10.1 Conservación de los vinos con gas inerte. 10.2 Correcciones de los vinos.

**Tema 11.- Clarificación de los vinos.** 11.1 Operaciones finales de los vinos. 11.2 Clarificación espontánea. 11.3 Clarificación por encolado. 11.4 Clarificación por centrifugación.

**Tema 12.- Estabilización de los vinos.** 12.1 Estabilización física: tratamientos térmicos de los vinos. 12.2 Estabilización química de los vinos. 12.3 Estabilización biológica de los vinos.

**Tema 13.- Filtración de los vinos.** 13.1 Consideraciones básicas. 13.2 Poder colmatante de los vinos. 13.3 Filtración por tierras. 13.4 Filtración sobre placas. 13.5 Filtración por membranas. 13.6 Consecuencias organolépticas de la filtración.

**Tema 14.- Embotellado y taponado de los vinos.** 14.1 Envasado de los vinos. 14.2 Las botellas: lavado y acondicionado. 14.3 Sistemas de llenado. 14.4 Líneas de embotellado. 14.5 Operaciones auxiliares del embotellado: taponado, encapsulado y etiquetado.

### d. Métodos docentes

Documentación (Presentaciones de los temas teóricos. Artículos técnicos y científicos)

Explicaciones por videoconferencia con interacción profesor-alumno con las plataformas Webex y Teams.



Foros de discusión en el Campus Virtual.

Vídeos ilustrativos.

Actividad académicamente dirigida individual: Cuestionarios en el Campus Virtual. Cuestionario Kahoot (modalidad *host live*).

El método seguido para las tutorías (tutela con los estudiantes) se ha realizado a través del Tablón de anuncios (Foro) del Campus Virtual.

#### **e. Plan de trabajo**

Semanas 11, 12, 13, 14, 15.

#### **f. Evaluación**

Evaluación de la actividad académicamente dirigida individual (Tareas, Cuestionarios y Kahoot) y de la participación en los Foros de discusión.

### **PROGRAMA PRÁCTICO DE LA ASIGNATURA**

PRÁCTICA 5. Desacidificación de vinos.

PRÁCTICA 6.A Control de precipitaciones proteicas.

PRÁCTICA 6.B Gestión tecnológica del oxígeno y CO<sub>2</sub>.

PRÁCTICA 7. Clarificación.

PRÁCTICA 8. Control de la estabilidad tartárica.

PRÁCTICA 9. Filtración.

PRÁCTICA 10. Embotellado y taponado.

#### **Métodos docentes**

Documentación (Protocolos de las prácticas. Artículos técnicos y científicos)

Explicaciones por videoconferencia con interacción profesor-alumno con las plataformas Webex y Teams.

Foros de discusión en el Campus Virtual.

Vídeos ilustrativos.

Asistencia a seminarios web de otras entidades.

Actividad académicamente dirigida individual: Tareas

En el programa práctico de la asignatura, la carencia de la docencia presencial se ha suplido con contenido más práctico/experimental.

El método seguido para las tutorías (tutela con los estudiantes) se ha realizado a través del Tablón de anuncios (Foro) del Campus Virtual.

#### **Plan de trabajo**

Semanas 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15.

#### **Evaluación**

Evaluación de la actividad académicamente dirigida individual, de la participación en los Foros de discusión y exposición de Tareas por videoconferencia.

#### **j. Temporalización**

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 3: Tratamientos mecánicos y correcciones de la vendimia	0,3	Semana 6
Bloque 4: Procesos de vinificación	1,2	Semanas 7, 8, 9, 10
Bloque 5: Operaciones finales de los vinos	1,5	Semanas 11, 12, 13, 14, 15



### 5. Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

Documentación (Presentaciones de los temas teóricos. Protocolos de las prácticas. Artículos técnicos y científicos)  
Explicaciones por videoconferencia con interacción profesor-alumno con las plataformas Webex y Teams.  
Foros de discusión en el Campus Virtual.

Chat en el Campus Virtual.

Vídeos ilustrativos.

Asistencia a seminarios web de otras entidades.

Actividad académicamente dirigida individual: Tareas y Cuestionarios en el Campus Virtual. Cuestionarios Kahoot (modalidad *host live*).

El método seguido para las tutorías (tutela con los estudiantes) se ha realizado a través del Tablón de anuncios (Foro) del Campus Virtual. En algún caso especial se ha contactado directamente por correo electrónico con los estudiantes.

### 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura desde el 13.03.2020

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
		Clases teóricas por videoconferencia	30
		Clases prácticas por videoconferencia	20
		Clases problemas por videoconferencia	3
		Tutorías por videoconferencia grupales	2
		Exposiciones memorias	5
		Estudio y trabajo autónomo individual	80
		Estudio y trabajo autónomo grupal	10
Total presencial		Total no presencial	150

### 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Actividades individuales académicamente dirigidas: Cuestionarios	10%	Al final de cada bloque temático se realizarán una serie de Cuestionarios a través del Campus Virtual
Actividades individuales académicamente dirigidas: Cuestionarios Kahoot (modalidad <i>host live</i> )	10%	Al final de cada bloque temático se realizarán una serie de Cuestionarios Kahoot (modalidad <i>host live</i> )
Cuestionarios de la mitad de los contenidos teóricos	20%	Cuestionarios a través del Campus Virtual
Cuestionarios de la otra mitad de los contenidos teóricos	20%	Cuestionarios a través del Campus Virtual
Participación activa en las Prácticas	15%	Participación en los Foros de discusión y entrega de actividades individuales académicamente dirigidas mediante Tareas del Campus Virtual
Memoria de las Prácticas	15%	Entrega de la memoria individual a través del Campus Virtual
Exposición de las Prácticas	10%	Exposición en grupo por videoconferencia (Webex o Teams)



### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

- Lo explicado en la tabla anterior.

En cuanto a la calificación, cada una de las pruebas anteriores se calificará entre 0 y 10. Estas calificaciones se comunicarán a los alumnos implicados en el menor plazo posible.

La calificación de la asignatura se calculará mediante la siguiente fórmula:

60% calificación de teoría + 40% calificación de práctica

Teoría: (10% Cuestionarios Bloques Temáticos+10% Cuestionarios Kahoot+20% Cuestionarios Mitad Temas Teóricos+20% Cuestionarios Otra Mitad Temas Teóricos)

Práctica: (10% Exposición Grupo+15% Memoria Individual+15% Participación Activa)

Para hacer media con todas las partes los alumnos deben tener como mínimo una calificación de 5. Si se aprueba una sola parte (Teoría o Prácticas) no se guarda para el siguiente curso.

Cada falta de ortografía, incluidas las tildes, en todos los documentos (memoria, exposición, test, examen...) restará 0,1.

- **Convocatoria extraordinaria: Garantizando que quien no haya participado en la Evaluación Continua puede superar la asignatura.**

60% Examen teórico mediante cuestionarios a través del Campus Virtual.

40% Examen práctico mediante cuestionarios a través del Campus Virtual.

Cada falta de ortografía, incluidas las tildes, en todos los documentos (memoria, exposición, test, examen...) restará 0,1.

### 8. Consideraciones finales