

**Proyecto docente de la asignatura**

Asignatura	Prácticas integradas de enología		
Materia	Prácticas integradas de enología		
Módulo	Módulo de Enología		
Titulación	Grado en Enología		
Plan	444	Código	42044
Periodo de impartición	Primer cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	Tercero
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	María del Álamo Sanza Encarnación Fernández Fernández Josefina Vila Crespo		
Departamento(s)	Química Analítica Ingeniería Agrícola y Forestal Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y salud pública y Medicina legal y forense		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	delalamo@qa.uva.es 979108355 effernan@iaf.uva.es 979108353 jvila@pat.uva.es 979108382		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

En esta asignatura se pretende elaborar un vino desde la uva hasta el embotellado, de forma consecutiva e integrada, con un seguimiento día a día del proceso y valoración, justificación y corrección de todos aquellos imprevistos que pueden surgir en el proceso de elaboración.

1.2 Relación con otras materias

Tecnología Enológica I
Análisis Químico Enológico
Bioquímica y Microbiología Enológicas I
Análisis Sensorial de Vinos
Química Enológica
Microbiología

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado en Enología.





2. Competencias

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.
- G12. Trabajar en equipo.
- G15. Demostrar un razonamiento crítico.
- G20. Ser capaz de liderar.

2.2 Específicas

- E6. Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
- E8. Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
- E9. Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
- E10. Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
- 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, tecnicando su venta.



3. Objetivos

1. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
2. Seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
3. Utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
4. Elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
5. Elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
6. 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.
7. 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.
8. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

4. Contenidos

- Prácticas de vendimia, recepción y procesado.
- Prácticas de corrección del mosto.
- Prácticas de control de la fermentación.
- Prácticas de remontado y decisión del descube.
- Seguimiento y control de la fermentación maloláctica.
- Decisión de cupages.
- Prácticas de estabilización.
- Prácticas de clarificación. Prácticas de filtración.
- Prácticas de embotellado.
- Prácticas de análisis de los componentes de uvas, mostos y vinos a lo largo de la vinificación para dirigir y controlar el proceso.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Clases prácticas de laboratorio y de bodega.



6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)		Estudio y trabajo autónomo individual	20
Clases prácticas de aula (A)	6	Estudio y trabajo autónomo grupal	70
Laboratorios (L)	52		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Seminarios (S)			
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación	2		
Total presencial	60	Total no presencial	90

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Participación activa en las prácticas	60%	La participación activa se evaluará a través del control de la asistencia y realización de tres test de cada una de las partes que se efectuarán durante el transcurso de la asignatura.
Memoria individual	30%	
Exposición común	10%	

*Para superar la asignatura será necesario aprobar las tres partes: Tecnología, Analítica y Microbiología.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:**

La calificación final se obtendrá con la suma del 60% de la nota de participación activa en las prácticas + 30% de la nota de la memoria individual + 10% de la nota de la exposición común.

Si algún alumno suspende la participación activa de alguna parte (Tecnología, Analítica, Microbiología) irá al examen final con la parte suspensa.

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

-Para superar la asignatura será necesario aprobar las tres partes: Tecnología, Analítica y Microbiología.

- Convocatoria extraordinaria:**

En esta convocatoria, los estudiantes realizarán únicamente el examen de la parte suspensa y supondrá el 100% de la nota de dicha parte.



8. Consideraciones finales

