



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	Destilados		
Materia	Herramientas específicas		
Módulo	Optativo		
Titulación	Grado en Enología		
Plan	444	Código	42066
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativa
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	4º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Encarnación Fernández Fernández Carlos Martín Lobera		
Departamento(s)	Ingeniería Agrícola y Forestal		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	carlos.martin.lobera@uva.es		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Esta asignatura pretende asegurar un conocimiento adecuado de las técnicas de elaboración y envejecimiento de los diferentes destilados.

1.2 Relación con otras materias

Tecnología enológica.
Bioquímica y microbiología enológicas.
Química enológica.

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.

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, tecnicando su venta.





3. Objetivos

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.

4. Contenidos

- Tema 1.- Introducción al estudio de los destilados.
- Tema 2.- Metodología de la destilación.
- Tema 3.- Aparatos utilizados en la destilación.
- Tema 4. Aguardientes de subproductos de uva: Orujo.
- Tema 5. Brandy.
- Tema 6. Cognac.
- Tema 7. Armagnac.
- Tema 8. Aguardientes de frutas. Aguardientes de sidra o manzanas. 8.1 Reglamentación. 8.2 Proceso de elaboración. 8.3. Calvados. 8.4. Aguardientes de sidra españoles. 8.5 Applejack
- Tema 9.- Ron.
- Tema 10. Whisky.
- Tema 11. Aguardiente de enebro: Ginebra.
- Tema 12. Vodka.
- Tema 13. Aguardientes de arroz.
- Tema 14. Tequila y Mezcal.
- Tema 15. Clasificación y elaboración de licores.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

- Presentación multimedia
- Speech dinámico y participativo
- Actividad académicamente dirigida individual y grupal
- Prácticas en bodega experimental.

**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

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

7. Sistema y características de la 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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - ...
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - ...



8. Consideraciones finales

