



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	Tecnología enológica I		
Materia	Tecnología enológica		
Módulo	Enología		
Titulación	PEC de Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología (I-ENOFOOD)		
Plan	613	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...)	encarnacion.fernandez@uva.es coro.blanco@uva.es	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.

Videos 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 CO₂.
- 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