



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	Tecnología enológica I		
Materia	Tecnología enológica		
Módulo	Enología		
Titulación	Grado en Enología/PEC de Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología (I-ENOFOOD)		
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		
Departamento(s)	Ingeniería Agrícola y Forestal		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	effernan@iaf.uva.es	979108353	



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Esta asignatura pretende asegurar un conocimiento adecuado de las técnicas de elaboración del vino y de la utilización de los equipos más adecuados a la aplicación de estas técnicas.

1.2 Relación con otras materias

Prácticas integradas de enología.
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

E5. Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.

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, tecnificando su venta.



3. Objetivos

1. Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.
2. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
7. 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.
8. 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.
9. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

4. Contenidos

CONTENIDOS TEÓRICOS

Bloque 1: La uva de vinificación

Tema 1.-La uva como base de la calidad del vino

Tema 2.-La maduración de la uva

Bloque 2: Vendimia y recepción de la uva en la bodega

Tema 3.-La vendimia

Tema 4.-Acondicionamiento de la uva en la bodega

Bloque 3: Tratamientos mecánicos y correcciones de la vendimia

Tema 5.-Operaciones comunes a las distintas vinificaciones

Tema 6.-Tratamiento del mosto

Bloque 4: Procesos de vinificación

Tema 7.-Vinificación en blanco

Tema 8.-Vinificación en tinto

Tema 9.-Elaboración de rosados, doble pasta y vinos ecológicos

Bloque 5: Operaciones finales de los vinos

Tema 10.-Conservación y corrección de los vinos

Tema 11.-Clarificación de los vinos

Tema 12.-Estabilización de los vinos

Tema 13.-Filtración de los vinos

Tema 14.-Embotellado y taponado de los vinos

CONTENIDOS PRÁCTICOS

PRÁCTICA 1. Proceso de vinificación I: Procesado de la uva.

PRÁCTICA 2. Acidificación de mostos.

PRÁCTICA 3. Proceso de vinificación II: Desfangado, siembra de levaduras, FA, delestage y remontados.

PRÁCTICA 4. Proceso de vinificación III: Descubado, prensado, siembra de bacterias y FML.

PRÁCTICA 5. Desacidificación de vinos.

PRÁCTICA 6. Control de precipitaciones proteicas

PRÁCTICA 7. Clarificación.

PRÁCTICA 8. Control de la estabilidad tartárica.

PRÁCTICA 9. Filtración.

PRÁCTICA 10. Embotellado y taponado.

Las prácticas se completarán con visitas técnicas a bodegas comerciales de Castilla y León.



5. Métodos docentes y principios metodológicos

Presentación.
Lección magistral.
Actividades académicamente dirigidas individuales.
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)	32	Estudio y trabajo autónomo individual	90
Clases prácticas de aula (A)	3	Estudio y trabajo autónomo grupal	45
Laboratorios (L)	35		
Prácticas externas, clínicas o de campo	10		
Seminarios (S)	6		
Tutorías grupales (TG)	2		
Evaluación	2		
Total presencial	90	Total no presencial	135

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
1.-EVALUACIÓN CONTINUA. Para ir por esta modalidad hay que realizar todas las actividades propuestas		
Actividades individuales académicamente dirigidas	20%	Al final de cada bloque temático se realizarán una serie de cuestiones a través de la plataforma virtual (MOODLE)
Prácticas, memoria y exposición	40%	15% participación activa + 15% memoria + 10% exposición en grupo
Examen final	40%	Consistirá en 20 preguntas teóricas
2.- EVALUACIÓN NO CONTINUA		
Examen teórico	60%	
Examen práctico	40%	
		En cada una de las modalidades de evaluación (continua y no continua) para hacer media con todas las partes los alumnos tienen que tener como mínimo una calificación de 5. Si se aprueba una sola parte (Teoría o Prácticas) no se guarda para el siguiente curso.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:**

1.-EVALUACIÓN CONTINUA. Para ir por esta modalidad hay que realizar todas las actividades propuestas

-Pruebas parciales (Cuestiones): Al final de cada bloque temático el profesor distribuirá, mediante la plataforma virtual Moodle y mediante otras herramientas virtuales, unas cuestiones relacionadas con los contenidos, que los alumnos tendrán que devolver a la semana siguiente. Hay que realizar todos los cuestionarios para ir por la modalidad de evaluación continua.



-Prueba final (Examen): Se realizará un examen escrito en la fecha establecida por el centro al final del cuatrimestre, que incluirá 20 preguntas teóricas.
-Participación Activa en las prácticas obligatorias e imprescindibles para aprobar la asignatura.
-Memoria de prácticas y exposición: Al final del curso los alumnos tendrán que realizar un informe comentado de las prácticas de laboratorio que han hecho, así como una exposición de las mismas.
-Examen de prácticas: Para los alumnos que no puedan asistir a las prácticas se realizará a final de curso un examen de las prácticas de laboratorio en la bodega experimental.
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: (20% Cuestiones Moodle+40% Examen)
Prácticas: (10% Exposición+15% Memoria+15% Participación Activa)

2.- EVALUACIÓN NO CONTINUA

60% Examen teórico
40% Examen práctico

En ambos casos, para hacer media con todas las partes los alumnos tienen que tener como mínimo un calificación de 5.

Si se aprueba una sola parte (Teoría o Prácticas) no se guarda para el siguiente curso.

- **Convocatoria extraordinaria:**

60% Examen teórico
40% Examen práctico

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

8. Consideraciones finales

En Enología es muy importante estar al día de las novedades científicas y tecnológicas, por eso la consulta de revistas tanto en papel como en formato digital es fundamental y complementaria de las fuentes bibliográficas citadas en cada bloque.