



1. DATOS GENERALES

Asignatura: FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA	Código: 58504
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA	Curso académico: 2020-21
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR	Grupo(s): 20
Curso: 1	Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	Bilingüe: N

Profesor: MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	De 9 a 13 horas, siempre que no haya clase y con cita previa por e-mail.
Profesor: JOSE ANGEL AMOROS ORTIZ-VILLAJOS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela Ingenieros Agrónomos/323	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	3757	joseangel.amoros@uclm.es	De 9 a 13 horas, siempre que no haya clase y con cita previa por e-mail.
Profesor: MÓNICA SÁNCHEZ ORMEÑO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSI Agrónomos CR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		Monica.Sanchez@uclm.es	De 9 a 13 horas, siempre que no haya clase y con cita previa por e-mail.

2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Fundamentos de Enología es una asignatura básica de introducción a la disciplina científico-tecnológica y las competencias profesionales del Grado en Enología. Esta asignatura aborda conceptos generales sobre viticultura y enología, como la importancia y la evolución histórica del cultivo de la vid y del vino, estadísticas del sector vitivinícola, principales regiones vitivinícolas, particularidades del cultivo de la vid, características generales de los distintos tipos de vinos y sus elaboraciones, entre otros.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CE05	Adquirir los conocimientos sobre la composición química de la uva y del vino así como de los procesos químicos y biológicos que ocurren durante la elaboración y conservación de los vinos para su aplicación en el desarrollo y progreso de la industria enológica.
CE06	Capacidad para gestionar la obtención de mostos para vinificación y conservación, el control de la fermentación de todos los tipos de vinos, su crianza y envejecimiento, y el envasado, embotellado y almacenamiento del vino y productos derivados según las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
CE07	Dirigir y supervisar la recepción y control de materias primas, los trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración, estabilización y conservación de los vinos, aplicando los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución.
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.
CE13	Gestionar el aprovechamiento de los subproductos obtenidos en el proceso, la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines, así como la emisión de contaminantes, controlando el cumplimiento de la normativa medioambiental.
CE16	Integrar los aspectos históricos, geográficos y sociales en el ámbito de la enología y la viticultura.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG02	Gestionar proyectos técnicos o profesionales complejos. Resolver problemas complejos de forma efectiva en el campo de la Enología.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocer la legislación aplicable al sector de la enología en el ámbito europeo y nacional.

Conocer las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos y de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaria y materiales necesarios en cada caso.

Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.

Ser capaz de analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.

Adquirir conocimientos para dirigir, organizar y controlar la producción y recolección de la uva en función del tipo de vino a elaborar.

Capacitar al estudiante para gestionar, organizar y controlar las vinificaciones en función del tipo de producto a elaborar y de la calidad de la materia prima.

Ser capaz de diseñar y desarrollar trabajos de experimentación en bodega.

Conocer los diferentes compuestos presentes en la uva y el vino y entender las propiedades e importancia enológica de los mismos.

Demostrar conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.

Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.

6. TEMARIO

Tema 1: Unidad 1. Fundamentos de Viticultura: Historia del cultivo de la vid; Magnitudes y manejo de unidades; Estadísticas del cultivo y la producción de la vid; Particularidades del cultivo de la vid.

Tema 2: Unidad 2. Fundamentos de Enología: Historia del vino; Importancia y evolución histórica de la enología en el sector alimentario; La Enología en el mundo; Importancia del sector enológico en España y en Castilla-La Mancha; Características generales de los distintos tipos de vinos; Competencia profesionales del enólogo.

Tema 3: Elaboración de trabajo individual ó en grupo.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.28	32	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.6	15	S	S	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas		0.24	6	S	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.16	4	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes		0.64	16	S	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.96	74	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4							Horas totales de trabajo presencial: 60
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6							Horas totales de trabajo autónomo: 90

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Elaboración de trabajos teóricos	15.00%	0.00%	
Resolución de problemas o casos	15.00%	15.00%	
Prueba final	70.00%	85.00%	
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

La Unidad 1 (2 ECTS) y la Unidad 2 (4 ECTS) se evalúan de forma independiente y por lo tanto para aprobar la asignatura hay que aprobar las dos partes. Si en la convocatoria ordinaria el alumno aprueba una unidad y suspende la otra, la asignatura estará suspendida, pero la nota de la unidad aprobada se le guardará hasta la convocatoria extraordinaria.

Evaluación no continua:

El alumno deberá de enviar un trabajo referente a la resolución de problemas o casos relacionados con los conocimientos desarrollados durante la clase para su calificación.

Referente a la prueba final, ésta consistirá en la evaluación de todos los contenidos desarrollados en ambas partes (Unidad 1) y (Unidad 2). En el caso de que en la convocatoria ordinaria no se supere la calificación exigida de 5 puntos, no se guardará la nota de ninguna unidad por lo que el alumno deberá

examinarse nuevamente de todos los conocimientos de la asignatura en la convocatoria extraordinaria.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Los alumnos sólo deberán examinarse de la unidad o unidades que hayan suspendido en la convocatoria ordinaria siempre y cuando hayan seguido la evaluación continua. En evaluación no continua los alumnos deberán examinarse de la totalidad de los contenidos.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	16
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	16
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Blouin, Jacques	Maduración y madurez de la uva	Mundi-Prensa		84-8476-459-2	2004	
Reynier, Alain	Manual de viticultura: guía técnica de viticultura	Mundi-Prensa		84-7114-946-X	2005	
Flanzy, Claude	Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos	Mundi-Prensa		2-7430-0243-3	2002	
Hidalgo Togores, José	Tratado de enología	Mundi-Prensa		8484761193	2003	
Ough, Cornelius S.	Tratado básico de enología	Acribia		8420008060	1996	
Rankine, Bryce	Manual práctico de enología	Acribia		84-200-0893-1	1999	
Hidalgo, Luis	Tratado de viticultura general	Mundi-Prensa		84-8476-068-5	2002	