



1. DATOS GENERALES

Asignatura: OPERACIONES BÁSICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA I

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

Curso: 2

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web: <https://campusvirtual.uclm.es/>

Código: 58514

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2020-21

Grupo(s): 20

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: ROCIO GOMEZ GOMEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
-	INGENIERÍA QUÍMICA	-	rocio.gomez@uclm.es	Martes y viernes 11,30-13,30 h (cualquier día previo aviso por correo electrónico).
Profesor: AMAYA ROMERO IZQUIERDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSIA: 3.15	INGENIERÍA QUÍMICA	926051928	amaya.romero@uclm.es	Jueves y viernes 10,00-12,00 h (cualquier día previo aviso por correo electrónico).

2. REQUISITOS PREVIOS

El Plan de Estudios no establece ningún prerrequisito para cursar esta asignatura, aunque se recomienda tener superadas las asignaturas de Matemáticas, Física, Química, y Fundamentos de Enología de primer curso.

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

Esta asignatura forma parte del Módulo "Operaciones Básicas y Tecnología Enológica" de la titulación donde se estudian las Operaciones Básicas, que más tarde se emplearán en los distintos procesos industriales agroalimentarios. Este módulo engloba las asignaturas de **Operaciones Básicas en la Industria Enológica I y II** y **Tecnología Enológica**. En la asignatura **Operaciones Básicas en la Industria Enológica I** se estudian los aspectos generales e introductorios del Módulo mencionado así como determinadas operaciones unitarias de la ingeniería y los procesos de las industrias agroalimentarias. Aporta al perfil del alumno información básica que le permitirá desarrollar sus competencias profesionales desde el conocimiento de las operaciones que se llevan a cabo en una Industria Agroalimentaria.

En relación al plan de estudios, es una asignatura de segundo curso, que engloba el estudio detallado de cómo llevar a cabo balances de materia y energía así como, de las operaciones básicas basadas en la transferencia de cantidad de movimiento y calor. También se estudian otras operaciones básicas especiales en las que intervienen partículas sólidas. En ella se estudiarán, diseñarán y describirán cualitativa y cuantitativamente los procesos u operaciones unitarias de la Ingeniería Química donde exista intercambio de esas propiedades.

La asignatura de Operaciones Básicas en la Industria Enológica I, se apoya en otras de carácter más general y de formación básica, como Matemáticas, Física y Química, de primer curso. La asignatura proporciona los fundamentos de cálculo necesarios para el diseño y dimensionamiento de muchas de los procesos de las industrias agroalimentarias, lo que resulta necesario para el trabajo profesional en el sector agroindustrial.

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

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
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.
CE11	Capacidad para seleccionar y controlar los equipos, instalaciones y procesos utilizados en bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.
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.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Tener los conocimientos científicos y técnicos necesarios para el diseño de los equipos y para el funcionamiento de las Operaciones Básicas más aplicadas en

la industria alimentaria.

Conocer los fundamentos teóricos de las Operaciones Básicas en la Industria enológica basados en el flujo de fluidos, la transmisión de calor y el flujo de fluidos y la transmisión de calor simultáneamente.

Desarrollar en el alumno la capacidad de iniciativa para plantear y resolver problemas concretos en la Industria enológica e interpretar los resultados obtenidos.

6. TEMARIO

Tema 1: Introducción y principios generales.

Tema 2: Fundamentos. Balances de materia y energía

Tema 3: Reología.

Tema 4: Filtración

Tema 5: Centrifugación y clarificación de gases.

Tema 6: Fluidización.

Tema 7: Agitación y mezcla de líquidos. Mezclado de sólidos y pastas.

Tema 8: Conceptos generales de transmisión de calor

Tema 9: Intercambiadores de calor.

Tema 10: Evaporación.

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

BLOQUE I: CONCEPTOS GENERALES: temas 1, 2 y 3.

BLOQUE II: OPERACIONES BÁSICAS CONTROLADAS POR EL TRANSPORTE DE LA CANTIDAD DE MOVIMIENTO: temas 4, 5, 6 y 7.

BLOQUE III: OPERACIONES BÁSICAS CONTROLADAS POR LA TRANSMISIÓN DE CALOR: temas 8, 9 y 10.

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	CB03 CB05 CE07 CE11	1.1	27.5	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB03 CB05 CE07 CE11 CG02	0.8	20	S	N	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB03 CB05 CE07 CE11 CG02 CG04 CT02	0.25	6.25	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB03 CB05 CE07 CE11 CG02 CG04 CT02 CT04	0.25	6.25	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB03 CB05 CE07 CE11 CG02 CG04 CT02	0.72	18	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB03 CE07 CE11 CG04	2.88	72	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
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	Se realizarán dos pruebas de progreso a lo largo del curso. Los alumnos que no superen dichas pruebas, tendrán la opción de recuperarlas.
Resolución de problemas o casos	20.00%	0.00%	Entrega de ejercicios y problemas propuestos que serán evaluados por el profesor.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	
Prueba final	0.00%	100.00%	
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:

Evaluación continua de todos los procesos formativos que se ponderarán para obtener una calificación final entre 0 y 10. 70% pruebas de progreso, 30% actividades formativas complementarias realizadas durante el curso (asistencia con participación en clase, resolución de problemas y seminarios..).

Evaluación no continua:

Los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales deben avisar con antelación al profesor, de su intención de

someterse a la evaluación NO continua. Realizarán UN ÚNICO examen final de toda la materia (100%) que permita adquirir las competencias asignadas a cada una de las actividades formativas.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Evaluación continua de todos los procesos formativos que se ponderarán para obtener una calificación final entre 0 y 10. 70% pruebas de progreso, 30% actividades complementarias realizadas durante el curso (asistencia con participación en clase, resolución de problemas y seminarios..).En caso de no superar las "Actividades Complementarias" durante el curso, podrán recuperarse realizando un examen (o como indique el profesor), de forma que quede reflejado que el alumno adquiere las competencias asignadas a dichas Actividades Complementarias. El alumno debe avisar con antelación al profesor de su intención de realizar las pruebas de recuperación de las actividades complementarias.

La evaluación NO continua es similar a la de la Convocatoria Ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

El alumno podrá aprobar la asignatura en la convocatoria especial de finalización si en el correspondiente examen realizado se obtiene una nota igual o superior a 5.0 sobre 10

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]	27.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	20
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6.25
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	18
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	72
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	20
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	18
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	72
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6.25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	27.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6.25
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Singh, R. Paul.	Introducción a la ingeniería de los alimentos /	Acribia,		978-84-200-1124-0	2009	
Perry, R.H.; Green, D.W.; Maloney, J.O.	Manual del ingeniero químico /	McGraw-Hill,		84-481-3345-5 (vol.	2001	
Fellows, P.Peter1953-	Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prác	Acribia		978-84-200-1093-9	2007	
Coulson, J. M. (John Metcalfe)	Ingeniería química. II : operaciones básicas /	Reverté,		84-291-7119-3	1987	
Earle, R. L.	Ingeniería de los alimentos: Las operaciones básicas del pro	Acribia		84-200-0622-X	1987	
Hermida Bun, J. R.	Fundamentos de ingeniería de procesos agroalimentarios	Mundi Prensa : A.Madrid Vicente		84-89922-49-7	2000	
J. Aguado; A.A: Calles; P. Cañizares	Ingeniera de la industria alimentaria /	Sintesis		84-7738-667-6 (Obra	2009	
McCabe, Warren L.	Operaciones unitarias en ingeniería química	McGraw-Hill		978-970-10-6174-9	2007	
Valiente Barderas, Antonio	Manual del ingeniero químico /	Limusa,		968-18-4487-4	1993	
GEANKOPLIS, Christie J.	Procesos de transporte y operaciones unitarias	Compañía Editorial Continental		968-26-0300-5	1982	
Calleja Pardo, G.	Introducción a la ingeniería química	Síntesis			1999	
Coulson, J. M.	Ingeniería química. Tomo I : Unidades SI, flujo de fluidos,	Reverté,		978-84-291-7135-8	2013	
Brennan, J.G.	Manual del procesado de los alimentos	Acribia		978-84-200-1099-1	2008	