UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA
Código: 58504
Tipología: OBLIGATORIA
Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA
Curso académico: 2022-23
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	Se recomienda concertar previa con el profesor vía 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	Se recomienda concertar previa con el profesor vía 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

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

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Ambos bloques serán considerados independientes. Para aprobar la asignatura ambos bloques deben de ser superados

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	CB02 CB04 CE05 CE16 CG01 CG04 CT03 CT04	1.28	32	N	-	Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos y la resolución de problemas. El materia docente estará disponible en Campus Virtual. Se fomentará la participación del alumnado en las clases.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Otra metodología	CB02 CE16 CG01 CT04	0.6	15	N	-	Se realizará un viaje de prácticas donde los alumnos puedan conocer "a pie de empresa" los aspectos fundamentales de alguna bodega y explotación vitivinícola de la región
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB02 CE05 CT03	0.24	6	S	S	Se llevará a a cabo una resolución de problemas o casos correspondientes por parte del alumno con el fin de aplicar los conocimientos del Bloque 1.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB02 CB04 CT03	0.16	4	N	-	Tutorías grupales para la discusión de la asignatura
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	CB02 CB04 CG04 CT03	0.64	16	S	S	Elaboración de un trabajo propuesto por el profesor relacionado con el Bloque 2 y que deberá ser expuesto en clase para adquirir destrezas transversales. Para aquellos alumnos acogidos o la evaluación no continua o que no pudiera asistir presencialmente a clase por algún motivo justificado, realizarán la presentación del trabajo de forma virtual.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CG04 CT03	2.96	74	N	-	Trabajo autónomo e independiente del alumno para la preparación de la pruebas de evaluación y la realización de trabajos y exposiciones.
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB02 CB04 CT03	0.12	3	S	S	Se llevará a cabo una prueba final para los bloques 1 y 2 de forma independiente. En modalidad de evaluación continua, se llevará a cabo mediante la realización de pruebas parciales. En el caso de la modalidad no continua, se llevará a cabo en las convocatorias oficiales.
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	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Elaboración de trabajos teóricos	15.00%	15.00%	Elaboración y exposición de trabajos propuestos por el profesor y relacionados con el bloque 2.
Resolución de problemas o casos	15.00%	15.00%	Resolución de problemas o casos prácticos los cuales serán propuestos por el profesor y relacionados con el bloque 1
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Se realizaran pruebas parciales tanto para el bloque 1 como para el bloque 2 correspondientes a los conocimientos de viticultura y enología respectivamente
Prueba final	0.00%	70.00%	Se realizara una prueba final para ambos bloques en convocatorias oficiales.
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:

Para la evaluación continua se propondrá la realización y/o entrega de todas las actividades formativas evaluables en un plazo de tiempo razonable y suficientemente separado entre si, los cuales serán fijados por el profesor. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas evaluables alcance un 40% de la calificación para esa actividad y la nota global de cada bloque sea de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a las actividades formativas evaluables en cada uno de los bloques. Aquellos alumnos que hayan superado algún bloque de la asignatura en las pruebas parciales, quedarán exentos de ser evaluados de nuevo en la convocatoria ordinaria.

Evaluación no continua:

Cualquier alumno con dificultades a la hora de seguir el desarrollo propuesto de la asignatura podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no hay participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50% de la evaluación total de la asignatura. En este caso, será requisito indispensable la entrega previa al examen de la resolución de problemas propuesta por el profesor así como de la elaboración de trabajos teóricos. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas evaluables alcance un 40% de la calificación para esa actividad y la nota global de cada bloque sea de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a las actividades formativas evaluables en cada uno de los bloques. La prueba final consistirá en un examen donde los conocimientos tanto del bloque 1 como del bloque 2 serán evaluados.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

En el caso de que el alumno no haya superado algún bloque en convocatoria ordinaria, deberá de examinarse de nuevo de ambos bloques en la convocatoria extraordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se realizará un examen final en la que se valorarán todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos teóricos de la asignatura completa y que incluirá todos los items valorados en la evaluación continua.

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][Otra metodología]	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
Prueba final [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][Otra metodología]	15
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	16
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Prueba final [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