



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

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

Curso: 4

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58533

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 20

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: S

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	Lunes de 10.00 - 13.00 h Jueves de 9.00 - 12.00 h

2. REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda que el alumno tenga conocimientos generales a cerca de la composición físico-química y tecnología química de vinos así como de microbiología y análisis sensorial.

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

Esta asignatura permite al alumno adquirir conocimientos sobre algunos productos no vínicos elaborados a partir de la uva como son los destilados, vermouths, aperitivos vínicos etc... que pueden ser de interés en su futuro profesional.

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
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.
CE09	Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados en la cadena de producción, especialmente en los puntos críticos, así como el control y formación de los trabajadores y las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el puesto de trabajo según los requisitos de seguridad alimentaria en una empresa vitivinícola.
CE10	Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
CE12	Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de los diferentes tipos de vinos especiales, zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos, del vino y de productos afines.
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

Tener unos conocimientos básicos sobre el proceso de elaboración de los principales tipos de cerveza.

Adquirir los conocimientos necesarios para elaborar vinos aromatizados.

Conocer el proceso de elaboración y las características de los principales destilados vínicos.

Conocer el proceso de elaboración y las principales características de algunos destilados de importancia que tienen otras materias primas distintas a la uva.

6. TEMARIO

Tema 1: Principales destilados vínicos

Tema 2: Alcoholes rectificadas, destilados y aguardientes

Tema 3: Vinos aromatizados: vermouths y aperitivos vínicos

Tema 4: Otras bebidas con base vinica

Tema 5: Whisky

Tema 6: Ron

Tema 7: Brandy

Tema 8: Tequila

Tema 9: Vodka y Ginebra

Tema 10: Licores

Tema 11: Cerveza

Tema 12: Sidra

Tema 13: Sake

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 CE08 CE09 CE10 CE12 CG01 CG02 CG04 CT03 CT04	1.28	32	N	-	Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos. El material docente estará disponible en Campus Virtual. Se fomentará la participación del alumnado en las clases.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB04 CE08 CE09 CG02 CG04 CT03	0.6	15	N	-	Realización de prácticas guiadas en el laboratorio.
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB04 CG01 CG02 CG04 CT03	0.24	6	S	S	Elaboración de un trabajo tutorizado, sobre algún caso propuesto por el profesor, de exposición explicativa con el fin de adquirir también destrezas transversales.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB04 CG01 CG02 CT03	0.16	4	N	-	Tutorías grupales
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CE09 CG02 CG04 CT04	0.64	16	S	S	Elaboración de un informe de prácticas donde se reporte el trabajo llevado a cabo en el laboratorio y se responda a un cuestionario donde se deba de realizar una discusión de los resultados.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG04 CT03	2.96	74	N	-	Trabajo independiente y autónomo del estudiante
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	S	Los conocimientos teóricos adquiridos durante el transcurso de la asignatura serán evaluados mediante una prueba final en 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	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Elaboración de memorias de prácticas	15.00%	15.00%	Se valorará los conocimientos prácticos adquiridos en el laboratorio mediante la realización de una memoria de prácticas y de cuestionarios propuestos.
Presentación oral de temas	15.00%	15.00%	Se llevará a cabo el desarrollo de un tema propuesto por el profesor el cual deberá ser presentado de forma oral
Prueba final	70.00%	70.00%	Prueba de evaluación consistente en valorar los conocimientos adquiridos por el alumno durante el desarrollo de la asignatura.
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 nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas obligatorias y evaluables debe de alcanzar como mínimo un 40% de la calificación para esa actividad. Para superar la asignatura, será necesario una puntuación mínima del 50% de la puntuación global, tras aplicar los porcentajes correspondientes a cada una de las actividades formativas evaluables.

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 de la presentación de un tema propuesto por el profesor así como de la memoria de prácticas previa a la realización de la prueba final. La nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas evaluables será de un 40% de la calificación para esa actividad.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se realizará un prueba final para valorar todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.

Para el resto de actividades evaluables en las que el alumno haya obtenido una puntuación mínima del 40% de la calificación, no serán nuevamente evaluadas en convocatoria extraordinaria, manteniéndose la nota de cada actividad. Para superar la asignatura, será necesario una puntuación mínima del 50% de la puntuación global, tras aplicar los porcentajes correspondientes a cada una de las actividades formativas evaluables.

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 tanto teóricos como prácticos desarrollados en las actividades formativas de la asignatura.

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][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	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][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
	Total horas: 150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Varnam, Alan H.	Bebidas : tecnología, química y microbiología	Acibria		84-200-0826-5	1996	
Hornsey, Ian S.	Elaboración de cerveza : microbiología, bioquímica y tecnol	Acibria		84-200-0967-9	2002	
Madrid, A.	Elaboración de bebidas alcohólicas de alta graduación	AMV ediciones		978-84-941980-6-9	2014	