



1. DATOS GENERALES

Asignatura: TECNOLOGÍA ENOLÓGICA

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:

Código: 58518

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 20

Duración: C2

Segunda lengua: Español

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: **MARIA TERESA GARCIA GONZALEZ** - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Edificio Enrique Costa / Despacho 14	INGENIERÍA QUÍMICA	926052851	teresa.garcia@uclm.es	Martes, miércoles y jueves 11:30 h a 12:30 h (ponerse en contacto con la profesora previamente)

Profesor: **PABLO ANTONIO MORALES RODRIGUEZ** - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/0.17	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052710	Pablo.Morales@uclm.es	Martes, miércoles y jueves de 12:00 a 14 horas. Se aconseja contactar previamente con el profesor.

2. REQUISITOS PREVIOS

Se recomienda haber cursado y superado la asignatura Operaciones Básicas en la Industria Enológica I

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

Esta materia es necesaria para que el alumno adquiera los conocimientos necesarios sobre el principio y funcionamiento de las distintas operaciones básicas, los procesos implicados en la producción del vino y el funcionamiento y utilidad de los distintos equipos utilizados en bodega.

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
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.
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.
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.
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

Conocer los principales equipos e instalaciones con los que se trabaja en una bodega, sus características y las ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos con objeto de poder seleccionar el más adecuado a cada espacio y situación, así como conocer las innovaciones en tecnología enológica que hay en el mercado.

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: Acondicionamiento de la Materia Prima y nuevas tecnologías en viticultura**Tema 2: Maquinaria vitivinícola****Tema 3: Equipos de bodega: Características y manejo**

Tema 4: Equipos para maceración y prensado

Tema 5: Desfangado de mostos

Tema 6: Fermentadores

Tema 7: Operaciones Finales: Clarificación, trasiego, estabilización y filtración

Tema 8: Sistemas de refrigeración

Tema 9: Diseño en planta, selección de equipos e instalaciones.

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 CE06 CE07 CE11 CE12 CT04	1.28	32	N	-	Son clases dirigidas a la totalidad del grupo donde el profesor explicará aquellos aspectos del desarrollo teórico del tema que estime necesarios para que el alumno pueda trabajar posteriormente de forma autónoma.
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	CB03 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	0.6	15	S	S	-Se realizarán dos visitas técnicas a Bodegas o a Institutos de Investigación relacionados con el mundo del vino. Esta actividad será no recuperable y su calificación se conservará durante un curso académico -Se planteará un trabajo práctico que abordará cuestiones prácticas relativas al dimensionamiento de una bodega
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CB05 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	0.24	6	N	-	Se plantearán problemas en orden creciente de complejidad, comenzando por resolución de problemas que resulten de aplicación directa de la teoría y posteriormente se plantearán problemas más complejos orientados a afianzar los conocimientos. Se realizarán en grupos de trabajo
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CB05 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	0.16	4	S	N	Se atenderá a los alumnos para resolver las dudas surgidas en el desarrollo de las diferentes actividades relacionadas con el aprendizaje de la asignatura
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB05 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	0.64	16	S	N	Los alumnos, individualmente o en pequeño grupo, deberán realizar trabajos académicos, fundamentalmente problemas de índole práctico, fuera del horario lectivo y enfocados a la adquisición de las competencias propias de la asignatura.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB05 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	2.96	74	N	-	Trabajo autónomo
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB03 CB05 CE06 CE07 CE11 CE12 CT02 CT04	0.12	3	S	S	La evaluación se realizará de una forma continua (dos pruebas parciales) que constarán de preguntas y cuestiones teóricas y problemas. Se valorará la correcta comprensión de los conceptos básicos de la asignatura así como su aplicación en la resolución razonada de ejercicios de tipo práctico, el planteamiento del problema o cuestión, la utilización de terminología y notación apropiadas, los resultados obtenidos y el análisis crítico de dichos resultados.
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

Prueba final	0.00%	70.00%	Prueba final
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	La evaluación continua constará de dos pruebas parciales.
Elaboración de memorias de prácticas	30.00%	30.00%	Se realizará un informe y/o examen de las actividades realizadas. Un 15% de la nota corresponderá a la entrega de un informe sobre las visitas técnicas realizadas. Un 15% de la nota corresponderá con la presentación de un trabajo, presentación oral y/o examen sobre un tema relativo al dimensionamiento de una bodega
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 evaluación continua constará de dos pruebas de parciales y la calificación final de la asignatura se obtendrá aplicando los porcentajes correspondientes a la calificación obtenida en las distintas actividades propuestas. Para superar la asignatura será necesario una calificación igual o superior a 4 sobre 10 en cada una de las actividades de evaluación. Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación global mayor o igual a 5.

Cualquier estudiante podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya participado en actividades evaluables que supongan más del 50% de la evaluación total de la asignatura.

Una vez finalizado el periodo de clases, no se podrá cambiar de modalidad de evaluación.

Evaluación no continua:

Se realizará un examen final que supondrá el 100% de la calificación final, obtenida de la siguiente manera:

- El 70% se corresponderá con la actividad formativa "prueba final"
- El 30% corresponderá con preguntas derivadas de la actividad formativa "Elaboración de memorias de prácticas".

Para superar la asignatura es necesario obtener una nota de 4 puntos sobre 10 en cada una de las actividades formativas y una calificación global mayor o igual a 5.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se realizará un examen final que supondrá el 100% de la calificación final, obtenida de la siguiente manera:

- El 70% se corresponderá con la actividad formativa "prueba final"
- El 30% corresponderá con preguntas derivadas de la actividad formativa "Elaboración de memorias de prácticas".

Para superar la asignatura es necesario obtener una nota de 4 puntos sobre 10 en cada una de las actividades formativas y una calificación global mayor o igual a 5.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se realizará un examen final que supondrá el 100% de la calificación final, obtenida de la siguiente manera:

- El 70% se corresponderá con la actividad formativa "prueba final"
- El 30% corresponderá con preguntas derivadas de la actividad formativa "Elaboración de memorias de prácticas".

Para superar la asignatura es necesario obtener una nota de 4 puntos sobre 10 en cada una de las actividades formativas y una calificación global mayor o igual a 5.

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

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
Hidalgo, J.	Tratado de Enología. Tomo I.	Mundi-Prensa			2003
Aleixandre, J.L. Alvarez I.	Tecnología enologica	Sintesis			2003
Hidalgo, J	Tratado de Enología. Tomo II	Mundi-Prensa			2003

Flanzy, C.	Enología: Fundamentos científicos A. Madrid y y tecnológicos	Mundi-Prensa	2000
Blouin y Peynaud	Enología Práctica	Mundi-Prensa	2004