UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ENOLOGÍA II
Código: 58526
Tipología: OBLIGATORIA
Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA
Curso académico: 2023-24
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR
Grupo(s): 20
Curso: 3
Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:
English Friendly: N
Página web:
Bilingüe: N

Profesor: **PEDRO MIGUEL IZQUIERDO CAÑAS** - Grupo(s): **20**				
Edificio/Despacho	**Departamento**	**Teléfono**	**Correo electrónico**	**Horario de tutoría**
San Isidro Labrador/3.04	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Pedro.Izquierdo@uclm.es	

Profesor: **JOSÉ PÉREZ NAVARRO** - Grupo(s): **20**				
Edificio/Despacho	**Departamento**	**Teléfono**	**Correo electrónico**	**Horario de tutoría**
San Isidro Labrador/302	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Jose.PNavarro@uclm.es	Martes, miércoles y jueves de 9:00 a 11:00 h.

2. REQUISITOS PREVIOS

Se requieren conocimientos de Química Enológica, Operaciones Básicas y Tecnología Enológica.

Se recomienda haber cursado previamente Enología I y Composición y Evolución del Vino.

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

Esta asignatura engloba contenidos esenciales para que el alumno alcance las competencias fijadas en el Grado en Enología. Es una continuación de Enología I y Composición y Evolución del Vino, por lo que se recomienda no matricularse en Enología II sin haber cursado previamente las asignaturas anteriormente citadas.

En Enología II se parte del vino fermentado y se estudian todas las operaciones necesarias para obtener un producto final de calidad.

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
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.
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.

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.

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.

6. TEMARIO

Tema 1: Introducción.

Tema 2: Crianza y envejecimiento de los vinos.

Tema 3: Técnicas de estabilización de vinos.

Tema 4: Envasado de mostos y vinos.

Tema 5: Vinos ecológicos.

Tema 6: Vinos sin alcohol.

Tema 7: Vinagres y otros productos derivados.

Tema 8: Legislación enológica.

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	CE06 CE07 CE08 CE13 CG01 CT04	1.28	32	N	-	Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos y la resolución de problemas. El material docente estará disponible en Campus Virtual. Se fomentará la participación del alumnado en las clases.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CE06 CE07 CE08 CE13 CG01 CG02 CG04	0.6	15	S	S	Realización de diferentes prácticas guiadas en el laboratorio donde las destrezas y conocimientos adquiridos serán evaluados mediante un cuestionario.
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB04 CE06 CE07 CE08 CE13 CG01 CG02 CT03	0.24	6	S	N	Trabajo tutorado de la resolución de problemas y ejercicios de los temas.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB04 CG01 CT03	0.16	4	N	-	Tutoría en grupo.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CG01 CG04 CT03	0.64	16	S	S	Elaboración de un informe de prácticas donde se lleve a cabo una discusión razonada de los resultados. Este informe será obligatorio tanto para los alumnos que realicen presencialmente las prácticas, como para aquellos que por ausencia justificada deban de adquirir los conocimientos de forma autónoma.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CG04	2.96	74	N	-	Trabajo autónomo e independiente del estudiante.
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB02 CB04 CE06 CE07 CE08 CE13 CG02 CT03 CT04	0.12	3	S	S	En el caso de la modalidad de evaluación continua, se llevarán a cabo pruebas parciales las cuales podrán sustituir de forma total o parcial a la prueba final llevada a cabo en convocatoria ordinaria. Para la modalidad no continua, se realizará 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	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Realización de prácticas en laboratorio	10.00%	10.00%	Los conocimientos y destrezas adquiridos por el alumno/a en el laboratorio serán evaluados mediante un cuestionario.
Resolución de problemas o casos	10.00%	10.00%	Resolución de problemas o ejercicios establecidos por el profesor.
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Los conocimientos teóricos de la asignatura adquiridos por el alumno/a serán evaluados mediante pruebas parciales en la modalidad de evaluación continua.

Elaboración de memorias de prácticas	10.00%	10.00%	Elaboración de un informe de prácticas que será evaluado según la descripción de trabajo realizado en el laboratorio y la discusión de los resultados obtenidos.
Prueba final	0.00%	70.00%	La prueba final consistirá en un examen donde se evaluará todo el contenido teórico de la asignatura 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, será obligatorio la realización y entrega de todas las actividades formativas evaluables y obligatorias en un plazo de tiempo razonable y suficientemente separado para su realización, los cuales serán fijados por el profesor. Durante el curso, se realizarán pruebas parciales las cuales podrán ser sustitutas de forma total o parcial de los contenidos evaluables en la prueba final de la convocatoria ordinaria. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas evaluables y obligatorias alcance un 40% de la calificación para cada actividad y la puntuación global de la asignatura sea de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a 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 haya 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 realización y entrega de las actividades formativas evaluables y obligatorias previa a la realización de la prueba final. La prueba final consistirá en un examen donde se evaluarán los conocimientos teóricos de la asignatura en convocatorias oficiales. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas evaluables y obligatorias alcance un 40% de la calificación para cada actividad y la puntuación global de la asignatura sea de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a las actividades formativas evaluables.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

La prueba final consistirá en la evaluación de todos los contenidos de la asignatura, con independencia de que se haya superado alguna prueba parcial. El resto de actividades formativas evaluables y obligatorias con una puntuación mínima del 40% de la calificación para cada actividad no serán nuevamente evaluadas en convocatoria extraordinaria. Para superar la asignatura, el conjunto de todas las actividades formativas evaluables deberá de ser como mínimo el 50% de la puntuación global después de aplicar los porcentajes correspondientes.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se realizará un examen final para valorar todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos teóricos y prácticos de la asignatura e incluirá todos los items valorados en el desarrollo 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**
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	6
Prueba final [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	74
Total horas:	150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Flanzy, Claude	Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos	Mundi-Prensa		2-7430-0243-3	2002	
Molina Ubeda, Rafael	Clarificación de mostos y vinos	A. Madrid Vicente		84-87440-55-X	1994	
Zamora, Fernando	Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos	AMV Ediciones		978-84-89922-88-4	2003	
Ribereau-Gayon, P. et al.	Handbook of Enology. Volume 2. The chemistry of wine. Stabilization and treatments. 2ª Edición.	Wiley		9780470010372	2006	
Rankine, Bryce	Manual práctico de Enología	Acribia		84-200-0893-1	1999	
Hidalgo Togores, José	Tratado de Enología	Mundi-Prensa		978-84-8476-752-7	2018	