GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **PROCESOS TECNOLÓGICOS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA**

Código: 102169

Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4

Materia: ENOLOGÍA

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 6.0

Horas de trabajo presencial: 60

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 90

Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: LÓPEZ INFANTE, MARIA ISABEL (Coordinador)

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: C1 Planta 2

E-Mail: bt1loinm@uco.es Teléfono: 957218589

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

COMPETENCIAS

CB2	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 est.
CB3	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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CE12	Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.
CE16	Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución .
CE21	Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
CG1	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

1.-El conocimiento de las innovaciones tecnologicas en los tratamientos y equipos implicados en la extracción de mostos y elaboración de vinos, así como el diseño de las instalaciones necesarias.
2.-El conocimiento de los avances en procesos tecnologicos, maquinaria e instalaciones utilizados en bodegas.
3.- Conocer las diferentes técnicas de elaboración de vinos y las tipologias de los mismos.
4.- El conocimiento de las técnicas de valoración y cata de vinos.
5.-Ampliar conocimientos sobre el control de la calidad integran en los procesos de elaboracion y envasado de vinos.
Trazabilidad.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

BLOQUE I. Elaboración de vinos de calidad
Tema 1- Elaboración de vinos de calidad. Clasificación técnica de los vinos.
Tema 2.- Tendencias e Innovaciones Tecnológicas en la elaboración de vinos blancos.
Tema 3- Tendencias e Innovaciones Tecnológicas en la elaboración de vinos tintos.
Tema 4.- Elaboración de vinos ecológicos y biodinámicos

Bloque II. Procesos Tecnológicos Postfermentativos.
Tema 5- Clarificaciones y filtraciones de los de vinos. Técnicas de clarificación. Equipamiento para la decantación y trasiegos. Técnicas de encolado. Centrifugación. Filtración. Criterios de selección de equipos y sistemas.
Tema 6:Enfermedades y Alteraciones de los vinos y Técnicas de conservación.EBquipamiento y criterios de selección.
Tema 7. Proceso tecnológico de envasado de vinos y otras operaciones de acabado.
Bloque III . Controles de calidad
Temas 8: Controles de Calidad
Tema 9. Análisis sensorial
BLOQUE IV.- Vinificaciones especiales
tema 10- Elaboración de vinos espumosos.
tema 11- Elaboración de vinos con maceraciones carbónicas
Tema 12.- Elaboración de vinos generosos
Tema 13.- Elaboración de vinos dulces.
Bloque V. Bebidas derivadas de vino.
Tema 14. Elaboración y crianza de vinagres
Tema 15. Elaboración de brandys

2. Contenidos prácticos

1º - VISITAS DE PRACTICAS A BODEGAS
2.- PRACTICAS DE ANALISIS SENSORIAL
3.º PRACTICAS DE DISEÑO DE BODEGAS, MAQUINARIAS Y EQUIPAMIENTOS
4º - TRABAJO PRACTICO DE CONTROLES DE CALIDAD.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Producción y consumo responsables

GUÍA DOCENTE

Acción por el clima

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Toda la informacion de la asignatura estará disponible en la plataforma moodle. Se estableceran talleres y tutorias para los alumnos a tiempo parcial

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se analizará y adoptaran soluciones en función de cada caso concreto

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Estudio de casos	-	10	10
Laboratorio	-	10	10
Lección magistral	34	-	34
Tutorías	-	4	4
Total horas:	***36***	***24***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Ejercicios	18
Estudio	60
Trabajo de grupo	12
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

Todas las presentaciones del cursos estaran disponible en la plataforma moodle. Durante en desarrollo de la asignatura se suministraran a los alumnos bibliografias especfica de articulos cientificos y páginas web para ampliar la informacion.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CB2		X		X
CB3		X		
CB4	X		X	
CE12		X		
CE16	X			
CE21		X		X
CG1				X
CU2		X		
Total (100%)	***10%***	***60%***	***15%***	***15%***
Nota mínima (*)	***6***	***5***	***6***	***6***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Método de valoración de la asistencia:

Se valorará la asistencia, si se alcanza un mínimo del 80%, para evaluar los instrumentos de evaluación que no sean el examen.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La evaluacion se realizara en base a la asistencia y participacion en clase, el examen final, las memorias de prácticas y los trabajos y exposiciones realizadas

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Los trabajos y memorias de practicas deben entregarse antes del dia del examen final

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Para los intrumentos de evaluación se especifican los siguientes.

- Exposicion oral: se deberá repetir la actividad que se haya suspendido.
- Examen: El examen final consiste en una prueba teórica, realizada en aula, en la que se comprobará la adquisición de los conocimientos por parte de los estudiantes.
- Informe /memoria de prácticas. Repetición del informe /memoria de las prácticas no superadas.
- Pruebas de ejecución de tareas reales /simuladas: se deberá realizar infome de ejecución de alguna tarea simulada.

Se debe solicitar

GUÍA DOCENTE

Los trabajos y memorias de practicas deben entregarse antes del dia del examen final

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtener un 10

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Ribereau-Gayon, J; Peynaud, E.; Ribereau-Gayon, P.; Sidraud, P. (1992).Tratado de enología. Ciencias y técnicas del vino. Tomo II Y III. Ed. Hemisferio Sur, S.A. Buenos Aires.
Troost, G. (1985). Tecnología del vino.Ed. Omega S.A. Barcelona.

2. Bibliografía complementaria

Se proporcionará al final de cada tema en clase.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Fecha de entrega de trabajos
Organización de salidas

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Laboratorio	Lección magistral	Tutorías
1ª Quincena	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0
2ª Quincena	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0
3ª Quincena	0,0	2,0	4,0	2,0	0,0
4ª Quincena	0,0	2,0	4,0	2,0	2,0
5ª Quincena	0,0	4,0	2,0	4,0	0,0
6ª Quincena	0,0	2,0	0,0	4,0	0,0
7ª Quincena	2,0	0,0	0,0	6,0	2,0
Total horas:	***2,0***	***10,0***	***10,0***	***34,0***	***4,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.