GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **CRIANZA Y ELABORACIONES ESPECIALES**
Código: 102173
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: FUNDAMENTAL
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: PEINADO AMORES, RAFAEL ANDRÉS (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie, 3ª planta
E-Mail: rafael.peinado@uco.es Teléfono: 957218534

Nombre: SÁNCHEZ SUÁREZ, FERNANDO
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie, 3ª planta
E-Mail: g62sasuf@uco.es Teléfono: 957218534

Nombre: TORRES PORRAS, MARÍA JESÚS
Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Ubicación del despacho: Edificio Severo Ochoa, planta baja
E-Mail: bb2topom@uco.es Teléfono: 957218591

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

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.
CE14	Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
CE17	Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce.
CE18	Se capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.

OBJETIVOS

Módulo de Crianza de Vinos

Conocer la evolución de los compuestos fenolicos en la maduración de la uva y momento oportuno de vendimia. Compuestos liberados durante vinificación.

Conocer las características de la madera de roble, elaboración de barricas y tostado, y aromas liberados por la madera al vino.

Conocer las operaciones de manejo de barricas en bodega. Costes de la crianza. Alternativas a la crianza en barrica: microoxigenación.

Módulo de Elaboraciones Especiales

Conocer los procesos especiales de elaboración de vinos tintos: maceración carbónica, flash expansión, tratamiento térmico de la vendimia.

Conocer los procesos especiales de elaboración de vinos blancos: criomaceración, contacto con lías, supraextracción.

Conocer el proceso de elaboración de los vinos espumosos.

Conocer el proceso de elaboración de vinos dulces naturales, vinos naturalmente dulces y generosos.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. Contenidos teóricos

Bloque 1. Crianza de vino tinto y blanco en barricas de roble

Tema 1. Compuestos afectados por la crianza. Evolución de los compuestos afectados por la crianza.

Tema 2. Composición media de polifenoles en los vinos. Evolución de los compuestos fenólicos durante la maduración de la uva. Influencia de la viticultura sobre los compuestos fenólicos de la uva. Momento Oportuno de Cosecha y su Relación con la Calidad: La madurez fenólica.

Tema 3. La vinificación en tinto y su influencia sobre la composición en compuestos fenólicos.

Tema 4. El roble. Concepto de grano, diferencias entre maderas de roble. Origen geográfico y composición de los robles.

Tema 5. Elaboración de las barricas. Secado de duelas brutas: natural y artificial. Curvado y tostado de la madera, grado de quemado, montaje de las barricas.

GUÍA DOCENTE

Tema 6 Sustancias volátiles liberadas al vino por el roble durante la crianza. Sustancias que contribuyen al gusto. Evolución de los compuestos fenólicos del vino durante la crianza.
Tema 7. Mecánica de la crianza en barricas de roble. Limpieza, mantenimiento y preparación de las barricas usadas. Condiciones de la sala de barrica. Encubado del vino en barrica. Rellenos. Trasiegos. Duración de la crianza. Crianza del vino tinto con lías. Fermentación maloláctica en barricas.
Tema 8. Coste de la crianza. Alternativas a la crianza en barricas: microoxigenación. Aromatización con fragmentos de madera de roble.
Tema 9.Elaboración y crianza del vino blanco en barricas de roble. Fermentación en barrica, influencia de la autolisis, "batonnage", duración de la crianza.
PROGRAMA DE TEÓRICO ELABORACIONES ESPECIALES
Bloque I. Elaboración especial de vinos tintos.
Tema 1. Técnicas especiales de elaboración en tinto: Termovinificación, maceración sulfitica, flash expansión.
Tema 2. Maceración carbónica.
Bloque II. Elaboración especial de vinos blancos.
Tema 3. Técnicas especiales de elaboración en blanco: Criomaceración, crianza sobre lías.
Bloque III. Elaboración de espumosos.
Tema 4. Cavas ychampagne.
Tema 5. Granvas. Otros espumosos. Vinos de aguja.
Bloque IV. Elaboración de vinos dulces
Tema 6. Oporto. Madeira.
Tema 7. Vinos de podredumbre noble. Vinos de hielo. Pedro Ximenez.

2. Contenidos prácticos

- Viaje de prácticas
- Crianza de Vinos
- Efecto de virutas de roble en un vino tinto joven
- Ensayos de vinificaciones especiales

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

La metodología empleada permite al alumno adquirir los conocimientos sobre las distintas tecnicas especiales de elaboracion de vinos asi como sobre la crianza y el envejecimiento de los mismos.
Todos los materiales empleados en clase están a disposición de los alumnos a través de la página moodle, que se utilizará también para la realización y corrección de actividades y evaluaciones, lo que permitirá que los alumnos a tiempo parcial puedan también participar activamente en todas las actividades (excepto los exámenes, actividades necesariamente presenciales) y resolver sus dudas mediante los foros habilitados al efecto. Estos

GUÍA DOCENTE

alumnos pueden, asimismo, si lo desean, optar por un examen final sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.

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

En el caso de estudiantes a tiempo parcial, se facilitará la asistencia al grupo que mejor se adapte a sus necesidades. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, el profesor se reunirá con los alumnos afectados para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	4	4
Laboratorio	20	20
Lección magistral	23	23
Salidas	6	6
Seminario	7	7
Total horas:	***60***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Consultas bibliográficas	15
Ejercicios	25
Estudio	50
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Cuaderno de Prácticas
Presentaciones PowerPoint
Resumenes de los temas

EVALUACIÓN

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB2	X	X	
CB3		X	X
CB4	X	X	
CE14			X
CE17			X
CE18		X	X
CU2	X		
Total (100%)	***25%***	***50%***	***25%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***

(*)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:

10%

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

El informe consitirá en la entrega de un trabajo fundamentalmente de revisión bibliográfica relacionado con alguno de los contenidos que se imaparten en la asignatura.

En cuanto a la exposición oral consitirá en presentar el trabajo realizado, valorándose la calidad de la presentación así como la defensa de las preguntas que puedan surgir durante la exposición del mismo.

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

Para el alumno a tiempo parcial se le facilitará, siempre que este justificado, la realización del examen fuera de los horarios establecidos por el centro.

Para los alumnos con necesidades especiales el profesor se reunirá con ellos para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

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

Los alumnos se examinaran del bloque o bloques que tengan que recuperar y deben haber entregado y presentado las actividades correspondientes descritas en los instrumentos de evaluación. Las notas de cada bloque solo se conservaran en las evaluaciones del año académico vigente.

GUÍA DOCENTE

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Para la obtención de matrícula de honor se debe tener al menos un nueve en cada uno de los bloques de los que consta la asignatura

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

1. Bibliografía básica

Flanzy, C. 2000. Enología: Fundamentos científicos y técnicos (Capítulo 17). Ed. AMV-Mundi Prensa. Madrid.
Flanzy, C., Flanzy, M., Benard., P. 1990. La vinificación por maceración carbónica. Ed. AMV. Madrid
Hidalgo Togores, J. 2003. Tratado de Enología. Volumen II. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
Ribéreau-Gayon, P., Dubordieu, D., Doche, B., Lonvaud, A.. 2003. Tratado de Enología. Volumen 1. Microbiologia del vino. Vinificaciones. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
Zamora, F., Elaboración y crianza de l vino tinto: Aspectos cinentíficos y prácticos. 2003. Ed. Mundi-Prensa, Madrid
Moreno, J; Peinado RA. Química Enológica. AMV ediciones.
Waterhouse. Wine chemistry. Academic Press

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Criterios de evaluación comunes
Organización de salidas

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Laboratorio	Lección magistral	Salidas	Seminario
1ª Quincena	0,0	3,0	6,0	0,0	0,0
2ª Quincena	0,0	6,0	3,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	3,0	3,0	0,0	3,0
4ª Quincena	2,0	4,0	3,0	0,0	0,0
5ª Quincena	0,0	4,0	5,0	0,0	0,0
6ª Quincena	0,0	0,0	3,0	0,0	4,0
7ª Quincena	2,0	0,0	0,0	6,0	0,0
Total horas:	***4,0***	***20,0***	***23,0***	***6,0***	***7,0***

GUÍA DOCENTE

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.