GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE ENOLOGÍA**
Código: 102179
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: APLICACIONES Y TRABAJO FIN DE GRADO
Materia: ELABORACIÓN DE PROYECTOS EN ENOLOGÍA
Carácter: OBLIGATORIA Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0 Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0% Horas de trabajo no presencial: 90
Plataforma virtual: plataforma moodle

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: 957212168

Nombre: MUÑOZ DIEZ, MARÍA CONCEPCIÓN
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: Edificio Celestino Mutis
E-Mail: ag1mudim@uco.es Teléfono: 957218570

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

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado conocer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algu.
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.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CE1	Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal, geometría, geometría diferencial, cálculo diferencial e integral, ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales, métodos numéricos.
CE10	Conocer los principios de la Vitucultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
CE11	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
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.
CE13	Se capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modifiaciones de las existentes.
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.
CE15	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
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 .
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.
CE19	Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, el mosto y vino, y controlar todo tipo de residuos.
CE2	Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos.
CE20	Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medio ambiente.
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.
CE22	Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos crítidos de las empresas vitivinícolas.
CE23	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.

GUÍA DOCENTE

CE3	Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones.
CE4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CE5	Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y sus aplicaciones. Climatología.
CE6	Conocimiento adecuado del conocimiento de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
CE7	Conocimientos básicos de biología y sus aplicaciones.
CE8	Conocimientos básicos de bioquímica y sus aplicaciones.
CE9	Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
CG1	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CG2	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.

OBJETIVOS

Con el desarrollo de esta asignatura se buscará que el estudiante sea capaz de diseñar, planificar o desarrollar trabajos y proyectos en los campos de actividad en los que el enólogo tenga atribuciones profesionales.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Bloque I: Viticultura y diseño de una plantación.
Bloque II: Dimensionamiento de una bodega.
Bloque III: Aspectos normativos y de control de calidad.
Bloque IV: Aprovechamiento de subproductos y residuos en las industrias vitivinícolas.

2. Contenidos prácticos

- Diseño y planificación de una plantación de vid
- Establecimiento del nivel de producción de una bodega.
- Estudio de casos de dimensionamiento de bodegas.
- Viaje de prácticas: Visita a bodegas y centros de investigación.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Producción y consumo responsables

GUÍA DOCENTE

METODOLOGÍA

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

Se trataran los casos de forma individualizada

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	6	-	6
Laboratorio	-	20	20
Lección magistral	25	-	25
Seminario	5	4	9
Total horas:	***36***	***24***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Estudio	40
Problemas	50
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Manual de la asignatura

EVALUACIÓN

Competencias	Exámenes	Proyecto	Resolución de problemas
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CB5	X	X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exámenes	Proyecto	Resolución de problemas
CE1	X	X	X
CE10	X	X	X
CE11	X	X	X
CE12	X	X	X
CE13	X	X	X
CE14	X	X	X
CE15	X	X	X
CE16	X	X	X
CE17	X	X	X
CE18	X	X	X
CE19	X	X	X
CE2	X	X	X
CE20	X	X	X
CE21	X	X	X
CE22	X	X	X
CE23	X	X	X
CE3	X	X	X
CE4	X	X	X
CE5	X	X	X
CE6	X	X	X
CE7	X	X	X
CE8	X	X	X
CE9	X	X	X
CG1	X	X	X
CG2	X	X	X
CU2	X	X	X
CU3	X	X	X
Total (100%)	***10%***	***70%***	***20%***
Nota mínima (*)	***4***	***4***	***4***

(*)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.

GUÍA DOCENTE

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Los módulos de la asignatura se evaluan de forma independiente

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

Se trataran los casos de forma individualizada

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

La evaluación consistira en la exposición y defensa del proyecto presentado por el alumno.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Se trataran los casos de forma individualizada

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

-MathWorks (2010). MATLAB® 7 Getting Started Guide. Recurso Web:
http://www.mathworks.com/help/pdf_doc/matlab/getstart.pdf
MathWorks (2010). Simulink® 7 Getting Started Guide. Recurso Web:
http://www.mathworks.com/help/pdf_doc/simulink/sl_gs.pdf
- Tratado de viticultura. Volumen I y II 2019. 5ª edición. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togores. Ediciones Mundi-Prensa ISBN: 8484767515
- Plantaciones frutales. 2019. Planificación y diseño. 3ª edición. Fernández Escobar, R. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid. ISBN: 8484767418
- El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC) en la industría del vino. AMV Ediciones

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Criterios de evaluación comunes

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Laboratorio	Lección magistral	Seminario
1ª Quincena	0,0	3,0	5,0	0,0
2ª Quincena	0,0	3,0	5,0	0,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Laboratorio	Lección magistral	Seminario
3ª Quincena	2,0	3,0	3,0	1,0
4ª Quincena	0,0	3,0	3,0	2,0
5ª Quincena	0,0	3,0	3,0	2,0
6ª Quincena	2,0	3,0	3,0	1,0
7ª Quincena	0,0	2,0	3,0	3,0
8ª Quincena	2,0	0,0	0,0	0,0
Total horas:	***6,0***	***20,0***	***25,0***	***9,0***

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.