GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS**
Código: 102259
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD / RECONOCIMIENTO
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA
Duración:
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual: https://moodle.uco.es/moodlemap/

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA, MARIA DE LAS NIEVES (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie (C3), 3ª planta.
E-Mail: b92lolem@uco.es Teléfono: 957211092

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

COMPETENCIAS

CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CE3	Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
CE4	Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos alimentarios destinados al consumo humano.
CE6	Conocer, comprender y aplicar la metodología clásica y los nuevos procesos tecnológicos destinados a la mejora en la producción y tratamiento de los alimentos.
CT1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CT10	Haber desarrollado la motivación por la calidad.
CT2	Capacidad de resolver problemas.
CT4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CT8	Desarrollar un razonamiento crítico.

GUÍA DOCENTE

OBJETIVOS

1. Conocer las distintas categorías de la industria de las bebidas.
2. Profundizar en el conocimiento del proceso de elaboración de vino.
3. Aprender el proceso general de elaboración de cerveza.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

I. Introducción a la industria de las bebidas.
II. Vino.
Tema 1. El proceso de elaboración de vino.
Tema 2. La vid y el fruto.
Tema 3. Etapa prefermentativa.
Tema 4. Etapa fermentaitva.
Tema 5. Etapa postfermentativa.
Tema 6. Crianza y envejecimiento.
III. Cerveza.
Tema 7. El proceso de elaboración de cerveza.
Tema 8. Materias primas.
Tema 9. Métodos de elaboración artesanal.

2. Contenidos prácticos

1. Determinación del pH, la acidez titulable y la capacidad tampón en vinos.
2. Determinación de la acidez volátil en vinos.
3. Determinación de azúcares reductores en vinos.
4. Determinación del grado alcohólico volumétrico en vinos.
5. Determinación de dióxido de azufre en vinos.
6. Determinación de compuestos fenólicos y color en vinos.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Con la finalidad de facilitar el aprendizaje del alumnado y de alcanzar los objetivos y las competencias programados, se plantean distintas estrategias metodológicas que combinan las lecciones magistrales con métodos más activos como son: las actividades de repaso a modo de preguntas y respuestas y la realización de talleres de percepción sensorial.

GUÍA DOCENTE

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

La metodología didáctica planteada exhibe flexibilidad, pudiendo atender a la diversidad del aula y a las distintas necesidades del alumnado. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, se mantendrán reuniones 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	Grupo mediano	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Laboratorio	-	13	13
Lección magistral	8	-	8
Salidas	4	-	4
Taller	3	-	3
Total horas:	***17***	***13***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Estudio	30
Problemas	10
Trabajo de grupo	5
Total horas:	***45***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Cuaderno de Prácticas
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB5	X	X	X
CE3	X	X	X

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/**grados**

GUÍA DOCENTE

Competencias	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CE4	X	X	X
CE6	X	X	X
CT1	X	X	X
CT10	X	X	X
CT2	X	X	X
CT4	X	X	X
CT8	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***60%***	***20%***
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:

La asistencia a las sesiones prácticas es obligatoria para aprobar la asignatura, por lo que no incrementará la nota final.

La asistencia a las sesiones teóricas sí podrá incrementar la calificación final hasta un 10 %, siempre y cuando se asista como mínimo al 80% de las sesiones. Además, se debe tener en cuenta que un 20 % de la calificación final corresponde a la evaluación de la participación en las actividades de repaso y en los talleres de percepción sensorial, los cuales se irán planteando en clase sin previo aviso.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La mera asistencia a las sesiones prácticas no es evaluable, ya que esta es obligatoria para aprobar la asignatura. El instrumento de valoración de las mismas consistirá en la presentación de un informe con los resultados obtenidos en cada práctica y se tendrán en cuenta los siguientes ítems:

- Muestra conocimiento del fundamento teórico de los métodos de determinación.
- Resuelve adecuadamente los cálculos.
- Indica las unidades de medida de los resultados numéricos.
- Incorpora explicaciones teóricas en la resolución de los ejercicios.
- Percibe los errores de cálculo numérico a partir del resultado.
- Exhibe limpieza y orden en la presentación.

Tanto la asistencia a prácticas como la calificación obtenida en el informe de las mismas se mantendrán para próximas convocatorias, siempre y cuando se haya superado el 5. Si no es así, el informe de prácticas deberá presentarse de nuevo.

Para la valoración de los otros dos instrumentos de evaluación se atenderá a los siguientes ítems:

1. Examen escrito:
   - Muestra conocimiento de la materia.
   - Razona la respuesta de forma clara y coherente.
   - Utiliza lenguaje técnico y expresiones formales.
   - Resuelve adecuadamente los ejercicios.
   - Indica las unidades de medida de los resultados numéricos.

GUÍA DOCENTE

- Incorpora explicaciones teóricas en la resolución de los ejercicios.
- Percibe los errores de cálculo numérico a partir del resultado.
- Exhibe limpieza y orden en la presentación.

2. Exposición oral:
   - Explica correctamente los contenidos.
   - Denota un buen dominio del tema.
   - Utiliza lenguaje técnico y expresiones formales.
   - Responde adecuadamente a las cuestiones que se plantean.
   - Muestra motivación por el aprendizaje.
   - Manifiesta interés por participar.

El instrumento de evaluación "exposición oral" no se mantendrá para próximas convocatorias, por lo que el examen escrito supondrá un 80 % de la calificación final de la asignatura. La nota mínima necesaria para que se haga media con el informe de prácticas deberá ser un 5.

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

En el caso del alumnado a tiempo parcial, se tendrá en cuenta cada situación particular para adaptar en la medida de lo posible los distintos instrumentos de evaluación. En cualquier caso, no se podrá faltar a más del 20 % de las sesiones prácticas y se deberá presentar el informe de prácticas.

Respecto al alumnado con necesidades educativas especiales, los criterios de evaluación se adaptarán en función de la dificultad diagnosticada, siguiendo, en todo caso, 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:

Para superar la asignatura se debe haber asistido, como mínimo, al 80 % de las sesiones prácticas y se debe haber presentado y aprobado el informe correspondiente.

La evaluación consistirá, en principio, en la valoración de los tres instrumentos indicados. No obstante, se tendrá en cuenta cada situación particular para adaptar, en la medida de lo posible, los distintos instrumentos de evaluación.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

La matrícula de honor se concederá al alumnado que haya obtenido la mejor calificación, siempre y cuando esta sea igual o superior a 9.

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Química Enológica. (2010). Moreno Vigara, J.J. y Peinado Amores, R.A. AMV Ediciones y Ediciones Mundi-Prensa.

Tratado de enología. Microbiología del vino. Vinificaciones (tomo 1). (2003). Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., y Lonvad, L. Editorial Hemisferio Sur y ediciones Mundi-Prensa.

Tratado de enología. Química del vino. Estabilización y tratamientos (tomo 2). (2003). Ribéreau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A. y Dubourdieu, D. Editorial Hemisferio Sur y Ediciones Mundi-Prensa.

Elaboración de cerveza. Microbiología, bioquímica y tecnología. (2003). Hornsey, Ian S. Editorial Acribia.

GUÍA DOCENTE

2. Bibliografía complementaria

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

No es necesario

Aclaraciones

El equipo docente de la asignatura lo intengra un único profesor por lo que no se establece ningún criterio de coordinación.

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Laboratorio	Lección magistral	Salidas	Taller
1ª Semana	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0
2ª Semana	0,5	0,0	1,5	0,0	0,0
3ª Semana	0,5	0,0	1,5	0,0	0,0
4ª Semana	0,5	0,0	1,0	0,0	0,5
5ª Semana	0,5	0,0	1,0	0,0	0,5
6ª Semana	0,0	0,0	1,0	0,0	2,0
7ª Semana	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0
8ª Semana	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0
9ª Semana	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0
10ª Semana	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0
11ª Semana	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0
Total horas:	***2,0***	***13,0***	***8,0***	***4,0***	***3,0***

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.