

GUÍA DOCENTE ABREVIADA DE LA ASIGNATURA

S360 - Enología para Principiantes

Programa Senior

Curso Académico 2021-2022

1. DATOS IDENTIFICATIVOS					
Título/s	Programa Senior			Tipología v Curso	Optativa. Curso 3
Centro	Programa Senior				
Módulo / materia	CURSOS MONOGRÁFICOS PROGRAMA SÉNIOR. TERCER CURSO				
Código y denominación	S360 - Enología para Principiantes				
Créditos ECTS	2	Cuatrimestre	Cuatrimestral (2)		
Web					
Idioma de impartición	Español	English friendly	Sí	Forma de impartición	Presencial

Departamento	DPTO. INGENIERIAS QUIMICA Y BIOMOLECULAR				
Profesor responsable	EUGENIO DANIEL GORRI CIRELLA				
E-mail	daniel.gorri@unican.es				
Número despacho	E.T.S. de Ingenieros Industriales y de Telecomunicación. Planta: - 5. DESPACHO D. GORRI CIRELLA (S5004)				
Otros profesores					

3.1 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer las características del cultivo de la vid y su influencia en el producto elaborado.
- Conocer los fundamentos del proceso fermentativo.
- Conocer las técnicas utilizadas para elaborar los principales tipo de vinos.
- Conocer los análisis y controles que se hacen a los vinos.

4. OBJETIVOS

Dar a conocer a los estudiantes las bases científicas y tecnológicas de la producción de vino, analizando los diversos factores naturales y tecnológicos que inciden en ella.

Que los estudiantes conozcan la tipología de los principales tipos de vino comercializados y sus regiones de producción; las regulaciones existentes en la actualidad para amparar la calidad de los productos vitivinícolas, tanto a nivel español como comunitario e internacional; las bases científicas del análisis sensorial aplicado a la cata de vinos, y las propiedades biológicas de los constituyentes del vino y sus efectos sobre la salud en el marco de un consumo moderado y responsable.

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE

CONTENIDOS

1	Definiciones. Organismos fiscalizadores. Estadísticas de producción y consumo. Regulaciones para amparar la calidad.
2	Introducción al cultivo de la vid. Ampelografía. El proceso de maduración de la uva y su influencia en la composición del mosto.
3	Nociones de enoquímica. El proceso fermentativo.
4	Tecnologías enológicas. Equipos, instalaciones y técnicas utilizadas para la elaboración del vino.
5	Técnicas de análisis para controlar la calidad y sanidad del vino.
6	Nociones acerca de las técnicas utilizadas para elaborar otras bebidas fermentadas: sidra, cerveza.
7	Visita a una bodega de elaboración de vinos en la Comunidad de Cantabria

7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Portafolio de trabajos prácticos	Trabajo	No	Sí	70,00
Asistencia a clase	Otros	No	Sí	30,00
TOTAL				100,00
Observaciones				
La evaluación continua se basa en la presentación de un portafolio con los informes correspondientes a todos los trabajos asignados. También se valorará especialmente la asistencia a clase, para lo cual se requiere asistir como mínimo al 80% de las clases.				
Criterios de evaluación para estudiantes a tiempo parcial				
La atención y evaluación de los alumnos matriculados a tiempo parcial se realizará atendiendo a lo dispuesto en el reglamento de la UC para tales casos				

8. BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES DIDÁCTICOS

BÁSICA
J. L. Aleixandre Benavent, M. I. Álvarez Cano, Tecnología enológica. Editorial Síntesis, Madrid, 2003.
J. Blouin, E. Peynaud, Enología Práctica: Conocimiento y elaboración del vino, 4º ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2003.
F. Martínez de Toda, Claves de la Viticultura de Calidad, 2º ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2011.
J. Hidalgo Togores, Tratado de Enología, 3º ed., Volúmenes 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa, Madrid, 2018.

Esta es la Guía Docente abreviada de la asignatura. Tienes también publicada en la Web la información más detallada de la asignatura en la Guía Docente Completa.