

Programa Senior

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

S360 - Enología para Principiantes

Programa Senior
Optativa. Curso 3

Curso Académico 2021-2022

1. DATOS IDENTIFICATIVOS

Título/s	Programa Senior			Tipología y 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	

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

Es recomendable que los estudiantes cuenten con unas nociones básicas de química y biología.

3. COMPETENCIAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS

Competencias Genéricas
Capacidad para la búsqueda, organización y gestión de la información.
Capacidad de comunicación para la transmisión y difusión de información, ideas, problemas y soluciones de forma oral y escrita.
Capacidad para la argumentación, el razonamiento crítico y creativo y la formación de opinión propia.
Capacidad para el planteamiento y resolución de problemas académicos y profesionales.
Competencias Específicas
(Habilidad para organizar la información de manera coherente y transmitirla en forma narrativa conforme a los cánones críticos de cada disciplina). El/la estudiante será capaz de tratar los problemas con rigor bien a partir de fuentes científico-académicas, bien literatura o estadísticas. Igualmente, será capaz de realizar una crítica básica de textos.
Competencias Básicas
Que el alumnado sea capaz de integrar y aplicar sus conocimientos y mejore las habilidades que suelen utilizarse en la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de cada una de las diferentes áreas de estudio.
Que el alumnado amplíe la capacidad de recopilar e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas importantes de índole social, científica o ética.
Que el alumnado mejore la capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

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.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
HORAS DE CLASE (A)	
- Teoría (TE)	10
- Prácticas en Aula (PA)	10
- Prácticas de Laboratorio Experimental(PLE)	
- Prácticas de Laboratorio en Ordenador (PLO)	
- Prácticas Clínicas (CL)	
Subtotal horas de clase	20
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
- Tutorías (TU)	5
- Evaluación (EV)	2
Subtotal actividades de seguimiento	7
Total actividades presenciales (A+B)	27
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
Trabajo en grupo (TG)	8
Trabajo autónomo (TA)	15
Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
Evaluación No Presencial (EV-NP)	
Total actividades no presenciales	23
HORAS TOTALES	50

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE													
CONTENIDOS		TE	PA	PLE	PLO	CL	TU	EV	TG	TA	TU- NP	EV- NP	Semana
1	Definiciones. Organismos fiscalizadores. Estadísticas de producción y consumo. Regulaciones para amparar la calidad.	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	0,75	0,00	1,00	2,00	0,00	0,00	1
2	Introducción al cultivo de la vid. Ampelografía. El proceso de maduración de la uva y su influencia en la composición del mosto.	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	0,75	0,00	1,50	3,00	0,00	0,00	1
3	Nociones de enoquímica. El proceso fermentativo.	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	1,50	3,00	0,00	0,00	1
4	Tecnologías enológicas. Equipos, instalaciones y técnicas utilizadas para la elaboración del vino.	2,50	2,50	0,00	0,00	0,00	1,00	0,00	2,00	3,00	0,00	0,00	1-2
5	Técnicas de análisis para controlar la calidad y sanidad del vino.	1,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,75	0,00	1,00	2,00	0,00	0,00	2
6	Nociones acerca de las técnicas utilizadas para elaborar otras bebidas fermentadas: sidra, cerveza.	1,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,75	2,00	1,00	2,00	0,00	0,00	2
7	Vísita a una bodega de elaboración de vinos en la Comunidad de Cantabria	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2
TOTAL DE HORAS		10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,00	8,00	15,00	0,00	0,00	

Esta organización tiene carácter orientativo.

Ante la situación incierta de que las medidas de distanciamiento social establecidas por las autoridades sanitarias no permitan desarrollar alguna actividad docente de forma presencial en el aula para todos los estudiantes matriculados, se adoptará una modalidad mixta de docencia que combine esta docencia presencial en el aula con docencia a distancia. De la misma manera, la tutorización podrá ser sustituida por tutorización a distancia utilizando medios telemáticos.

TE	Horas de teoría
PA	Horas de prácticas en aula
PLE	Horas de prácticas de laboratorio experimental
PLO	Horas de prácticas de laboratorio en ordenador
CL	Horas de prácticas clínicas
TU	Horas de tutoría
EV	Horas de evaluación
TG	Horas de trabajo en grupo
TA	Horas de trabajo autónomo
TU-NP	Tutorías No Presenciales
EV-NP	Evaluación No Presencial

7. MÉTODOS DE LA EVALUACIÓN

Descripción	Tipología	Eval. Final	Recuper.	%
Portafolio de trabajos prácticos	Trabajo	No	Sí	70,00
Calif. mínima	0,00			
Duración	Actividades a realizar a lo largo del curso monográfico			
Fecha realización	Actividades a realizar a lo largo del curso monográfico			
Condiciones recuperación	Prueba global en exámenes extraordinarios			
Observaciones	En los diferentes bloques temáticos se plantearán cuestionario a responder individualmente. Los informes deberán ser entregados a través del Aula Virtual (Moodle).			
Asistencia a clase	Otros	No	Sí	30,00
Calif. mínima	0,00			
Duración				
Fecha realización	A lo largo del curso monográfico			
Condiciones recuperación	Prueba global en exámenes extraordinarios			
Observaciones	Se valorará especialmente la asistencia a clase, para lo cual se requiere asistir como mínimo al 80% de las clases.			
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.

Complementaria
R. Jackson, Análisis sensorial de vinos. Editorial Acribia, Zaragoza, 2009.
G. Girard, Bases científicas y tecnológicas de la enología. Editorial Acribia, Zaragoza, 2004.
F. Zamora Marín, Elaboración y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos. AMV Ediciones y Mundi-Prensa, Madrid, 2003.
T. De Rosa, Tecnología de los vinos espumosos. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 1990.
Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Normas y documentos técnicos. Sitio web: http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/
M. Ruiz Hernández, Curso de enología para aficionados (20 lecciones). Sitio web: https://manuelruizhernandez.es/
J. L. Aleixandre Benavent, Conocimiento del vino: cata y degustación. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, 2011.
L. Hidalgo Fernández y J. Hidalgo Togores, Tratado de viticultura, Editorial Mundi-Prensa, 2011.
A. Orac, L. Rey, Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones: UF0847. IC Editorial, 2016.
V. M. Martín, B. Gallego-Nicasio, C. Pulido Lería, Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. IC Editorial, 2016.

9. SOFTWARE

PROGRAMA / APLICACIÓN	CENTRO	PLANTA	SALA	HORARIO
-----------------------	--------	--------	------	---------

10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comprensión escrita | <input type="checkbox"/> Comprensión oral |
| <input type="checkbox"/> Expresión escrita | <input type="checkbox"/> Expresión oral |
| <input type="checkbox"/> Asignatura íntegramente desarrollada en inglés | |

Observaciones