

## Programa Senior

# GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

S360 - Curso Monográfico: Enología para Principiantes

Programa Senior  
Optativa. Curso 3

Curso Académico 2022-2023

### 1. DATOS IDENTIFICATIVOS

|                       |   |                  |                   |                      |                   |
|-----------------------|---|------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| Título/s              | Programa Senior                                       |                  |                   | Tipología y Curso    | Optativa. Curso 3 |
| Centro                | Programa Senior                                       |                  |                   |                      |                   |
| Módulo / materia      | CURSOS MONOGRÁFICOS<br>PROGRAMA SÉNIOR. TERCER CURSO  |                  |                   |                      |                   |
| Código y denominación | S360 - Curso Monográfico: 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 |
| <b>ACTIVIDADES PRESENCIALES</b>                 |                        |
| 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                     |
| <b>ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)</b>           |                        |
| - Tutorías (TU)                                 | 5                      |
| - Evaluación (EV)                               | 2                      |
| Subtotal actividades de seguimiento             | 7                      |
| <b>Total actividades presenciales (A+B)</b>     | <b>27</b>              |
| <b>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</b>              |                        |
| Trabajo en grupo (TG)                           | 8                      |
| Trabajo autónomo (TA)                           | 15                     |
| Tutorías No Presenciales (TU-NP)                |                        |
| Evaluación No Presencial (EV-NP)                |                        |
| <b>Total actividades no presenciales</b>        | <b>23</b>              |
| <b>HORAS TOTALES</b>                            | <b>50</b>              |

| 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      |
| <b>TOTAL DE HORAS</b>   |  | <b>10,00</b> | <b>10,00</b> | <b>0,00</b> | <b>0,00</b> | <b>0,00</b> | <b>5,00</b> | <b>2,00</b> | <b>8,00</b> | <b>15,00</b> | <b>0,00</b> | <b>0,00</b> |        |

Esta organización tiene carácter orientativo.

|       |  |
|-------|--|
| 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.   |             |          |               |
| <b>TOTAL</b>   |   |             |          | <b>100,00</b> |
| <b>Observaciones</b>   |   |             |          |               |
| 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. |   |             |          |               |
| <b>Criterios de evaluación para estudiantes a tiempo parcial</b>   |   |             |          |               |
| 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 Acirbia, Zaragoza, 2009.   |
| C. Flanzky (coord.), Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. Ediciones AMV - Mundi-Prensa, Madrid, 2002.  |
| 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: <a href="http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/">http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/</a> |
| M. Ruiz Hernández, Curso de enología para aficionados (20 lecciones). Sitio web: <a href="https://manuelruizhernandez.es/">https://manuelruizhernandez.es/</a>  |
| G. Girard, Bases científicas y tecnológicas de la enología. Editorial Acirbia, Zaragoza, 2004.  |
| L. Hidalgo Fernández y J. Hidalgo Togores, Tratado de viticultura, Editorial Mundi-Prensa, 2019.  |
| J. L. Aleixandre Benavent, Conocimiento del vino: cata y degustación. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, 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**