



## Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	NUEVAS TENDENCIAS EN ENOLOGIA		
<b>Materia</b>	ENOLOGIA		
<b>Módulo</b>			
<b>Titulación</b>	MASTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS		
<b>Plan</b>	370	<b>Código</b>	51350
<b>Periodo de impartición</b>	SEGUNDO CUATRIMESTRE	<b>Tipo/Carácter</b>	OP
<b>Nivel/Ciclo</b>	MASTER	<b>Curso</b>	
<b>Créditos ECTS</b>	4		
<b>Lengua en que se imparte</b>	ESPAÑOL		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	1- Carlos Martín Lobera (profesor responsable) 2- Sagrario Merino García 3- Marta Baquerizo Mesonero-Romanos 4- Daniel Sancho Rincón 5- Josefina Vila Crespo		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	1- <a href="mailto:cmartinlobera@iaf.uva.es">cmartinlobera@iaf.uva.es</a> 2- <a href="mailto:s.merino@qa.uva.es">s.merino@qa.uva.es</a> 4- <a href="mailto:dsancho@iaf.uva.es">dsancho@iaf.uva.es</a> ext. 8437 5- <a href="mailto:jvila@pat.uva.es">jvila@pat.uva.es</a> ext. 8382		
<b>Horario de tutorías</b>	<a href="http://www6.uva.es/opencms/consultas/planesestudios/tutorias?periodo=2&amp;ano_academico=1314&amp;codigo_plan=370&amp;ano_academico=1314&amp;codigo_plan=370">http://www6.uva.es/opencms/consultas/planesestudios/tutorias?periodo=2&amp;ano_academico=1314&amp;codigo_plan=370&amp;ano_academico=1314&amp;codigo_plan=370</a>		
<b>Departamento</b>	Ingeniería agrícola y forestal		

Asignatura: Nombre de la asignatura

Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura

Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.

Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.

Plan: Nº identificativo del plan

Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)

Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS

Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.

Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura

Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.



Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.  
Departamento: Departamento responsable de la asignatura.  
Código: Código de la asignatura  
Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas  
Curso: Curso en el que se imparte la asignatura

## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

Con esta asignatura se pretende proporcionar a los estudiantes formación científica y tecnológica en los últimos avances en enotecnia y en el control y desarrollo de la vinificación. También se persiga que el alumno discuta los nuevos conceptos en calidad en uva y vino.

### 1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura queda enmarcada dentro de la materia de Enología. Se trata de una asignatura optativa dentro del Plan de Estudios de Master, aunque obligatoria para los alumnos que decidan cursar el bloque de Enología, que deberá cursarse completo. Esta asignatura debe anteceder a la segunda de esta misma materia (Prácticas de elaboración de vinos. Aplicación de las últimas tendencias).

Esta asignatura queda interrelacionada con las siguientes materias del Máster: Métodos avanzados en análisis microbiológico, Técnicas instrumentales de análisis químico de los alimentos, Avances en biotecnología de los alimentos, Propiedades físicas y sensoriales y Prácticas de elaboración de vinos. Aplicación de las últimas tendencias.

### 1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

Los de acceso al Master en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos.

## 2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

### 2.1 Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2 Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G4 Dominar las habilidades de aprendizaje y conocimiento de la bibliografía y fuentes de información específicas que doten al alumno de capacidad para continuar estudiando, investigando y aprendiendo de forma permanente y autónoma.



G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G7 Capacidad de análisis y de síntesis de la información de diferentes fuentes y soportes tanto en lengua española como en otras de relevancia en el ámbito científico.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

G9 Alcanzar las habilidades propias del manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs).

## 2.2 Específicas

E14. Ser capaz de definir y evaluar la calidad de la uva y de los vinos mediante el empleo de métodos tradicionales e innovadores de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, y de extraer las implicaciones oportunas sobre el procesado y conservación.

## 3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verífica de la titulación.

1. Discutir el modelo de calidad vitivinícola y los nuevos gustos de mercado.
2. Analizar la calidad de la uva y del vino mediante análisis organoléptico.
3. Identificar los nuevos equipamientos para la recepción y procesado de la vendimia.
4. Diseñar nuevas estrategias de vinificación.
5. Analizar la influencia de la fermentación alcohólica y maloláctica sobre la calidad del vino.
6. Emplear las técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.
7. Analizar las nuevas técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.

## 4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	18	Estudio y trabajo autónomo individual	30
Clases prácticas de aula (A)	8	Estudio y trabajo autónomo grupal	30
Laboratorios (L)	6		
Prácticas externas, clínicas o de campo	0		
Seminarios (S)	4		
Tutorías grupales (TG)	3		
Evaluación	1		
<b>Total presencial</b>	<b>40</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>60</b>

## 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

### Bloque 1: Tendencias en enología

Carga de trabajo en créditos ECTS:

<sup>1</sup> *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



### a. Contextualización y justificación

Se profundizarán sobre el nuevo concepto de calidad de la uva y el vino. Además, se discutirán los nuevos avances en el desarrollo de equipos y técnicas de vinificación. Finalmente, se analizarán las innovaciones en el desarrollo y control microbiológico y físico-químico de la vinificación.

### b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

1. Discutir el modelo de calidad vitivinícola y los nuevos gustos de mercado.
2. Analizar la calidad de la uva y del vino mediante análisis organoléptico.
3. Identificar los nuevos equipamientos para la recepción y procesado de la vendimia.
4. Diseñar nuevas estrategias de vinificación.
5. Analizar la influencia de la fermentación alcohólica y maloláctica sobre la calidad del vino.
6. Emplear las técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.
7. Analizar las nuevas técnicas de control microbiológico y fisicoquímico de la vinificación.

### c. Contenidos

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

1. Nuevos conceptos de calidad en uva y vino.
  - 1.1. Introducción. Evolución del modelo de calidad vitivinícola.
  - 1.2. Calidad vitícola. Factores que afectan a la calidad de la uva. Índices de maduración y vendimia. Cata de uvas.
  - 1.3. Calidad vinícola. Defectos de los vinos. Nuevos gustos de mercado. Cata de vinos.
2. Avances en Enotecnia.
  - 2.1. Nuevos equipamientos para la recepción y procesado de la vendimia.
  - 2.2. Nuevas tecnologías de vinificación: blanco, tinto, rosado, doble pasta, vinos procedentes de agricultura ecológica y técnicas especiales de vinificación. Métodos alternativos a la crianza en bodega.
3. Innovaciones en el desarrollo y control de la vinificación.
  - 3.1. Fermentaciones alcohólica y maloláctica.
  - 3.2. Control microbiológico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.
  - 3.3. Control fisicoquímico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.

### d. Métodos docentes

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

- Clases magistrales: presentaciones de contenidos teóricos.
- Conferencias impartidas por diversos investigadores y técnicos del sector enológico.
- Prácticas de aula.
- Prácticas en la sala de cata: cata de uvas y vinos.



**e. Plan de trabajo**

SESIÓN	PROFESOR RESPONSABLE	CONTENIDO
S1	Carlos Martín (4 h)	Calidad vitícola. Factores que afectan a la calidad de la uva. Índices de maduración y vendimia.
S1	Carlos Martín (4 h)	Nuevas tecnologías de vinificación: blanco, tinto, rosado, doble pasta
S2	Daniel Sancho (4 h)	Introducción. Evolución del modelo de calidad vitivinícola. Nuevos gustos de mercado. Cata de uvas
S2	Daniel Sancho (4 h)	Cata de vinos.
S3	Sagrario Merino (4 h)	Control fisicoquímico de la vinificación: métodos tradicionales y novedosos.
S3		
S4	Sagrario Merino (2 h)	Métodos alternativos a la crianza en barricas
S4	Carlos Martín (2 h)	Vinificaciones especiales
S5	Josefina Vila (4 h)	Avances en microbiología enológica
S5	Marta Baquerizo (4 h)	Avances en microbiología enológica
S6	Marta Baquerizo (4 h)	Avances en microbiología enológica
S7	Carlos Martín (4h)	Nuevas técnicas especiales de vinificación

**f. Evaluación**

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Esta asignatura se servirá de las siguientes herramientas de evaluación:

- Prueba escrita.
- Informe escrito.
- Presentación oral.
- Observación de la participación activa del alumno.

**g. Bibliografía básica**

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Foulonneau, C. (2004). Guía práctica de la vinificación. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acirbia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I y II. Mundi-Prensa. Madrid.



#### **h. Bibliografía complementaria**

---

#### **i. Recursos necesarios**

---

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a Internet.
- Pizarra

### **6. Temporalización (por bloques temáticos)**

---

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Tendencias en enología	4	Semanas 1-7

### **7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación**

---

De cada uno de los contenidos de la asignatura cada profesor empleará una o varias herramientas de evaluación, según su criterio. Cada profesor emitirá una nota que se promediará ponderadamente a sus créditos asociados y generará la nota final.

Herramientas de evaluación:

- Prueba escrita
- Informe escrito
- Presentación oral
- Observación de la participación activa del alumno

### **8. Consideraciones finales**

---