



## Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS. APLICACIÓN DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS		
<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>	51351
<b>Periodo de impartición</b>	SEGUNDO CUATRIMESTRE	<b>Tipo/Carácter</b>	OP
<b>Nivel/Ciclo</b>	MASTER	<b>Curso</b>	
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<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- 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@ga.uva.es">s.merino@ga.uva.es</a> 3- <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 práctica en los últimos avances en enotecnia y en el control y desarrollo de la vinificación.

### 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 se imparte a continuación de la asignatura de Nuevos avances en Enología, ya que se trata de la aplicación práctica de la anterior.

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 Nuevos avances en enología.

### 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.

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.

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.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

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.

### 2.2 Específicas



E13. Capacidad para organizar y planificar el proceso global de vinificación, crianza y conservación del vino aplicando las últimas tendencias enotécnicas.

### 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 verificada de la titulación.

Diseñar nuevas estrategias de vinificación en función de la calidad de la vendimia y del tipo de vino a elaborar

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Laboratorios (L)	20	Estudio y trabajo autónomo individual	20
Prácticas externas, clínicas o de campo	8	Estudio y trabajo autónomo grupal	25
Evaluación	2		
<b>Total presencial</b>	<b>30</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>45</b>

### 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

#### Bloque 1: Prácticas de elaboración de vinos. Aplicación de las últimas tendencias

Carga de trabajo en créditos ECTS:

##### a. Contextualización y justificación

Mediante la práctica se profundizará en los conceptos adquiridos en la asignatura de Nuevas tendencias en Enología. Para ello, se realizarán catas de vinos, visitas a diversas bodegas de la zona y prácticas encaminadas al control analítico de la calidad de los vinos y ensayos de nuevos productos enológicos.

##### 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.

Gestionar y diseñar nuevas estrategias de vinificación en función de la calidad de la vendimia y del tipo de vino a elaborar.

##### 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.

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



Se realizarán diversas prácticas de laboratorio para el control de la calidad en vinos y ensayos a nivel laboratorio de nuevos productos enológicos. También, se realizarán diversas visitas técnicas a bodegas de la zona y diversas catas de vinos.

#### 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.

- Prácticas en la sala de cata
- Prácticas de campo
- Prácticas de laboratorio

#### e. Plan de trabajo

SESIÓN	PROFESOR RESPONSABLE	CONTENIDO
S8	Carlos Martín (4 h)	Prácticas en bodega: Nuevas técnicas especiales de vinificación
S9	Sagrario Merino (4 h)	Prácticas en bodega: control químico
S9	Carlos Martín (4h)	Nuevas técnicas especiales de vinificación (Jornadas enológicas y Cata)
S10	Carlos Martín (4 h)	Prácticas en bodega: vinificaciones especiales
S10	Carlos Martín (4h)	Equipación tradicional vs innovadora en bodega (Visita Bodegas)

#### 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
- 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. Acribia, 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.
- Laboratorio de análisis enológico y microbiológico.
- Bodega experimental.
- Sala de cata.

## 6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE VINOS	3	Semanas 8-10

## 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