



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DE MONTES
GRADO DE ENOLOGÍA
CURSO 2024/25



**PROCESOS TECNOLÓGICOS Y
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN
LA INDUSTRIA ENOLÓGICA**

Datos de la asignatura

Denominación: PROCESOS TECNOLÓGICOS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA

Código: 102169

Plan de estudios: GRADO DE ENOLOGÍA

Curso: 4

Materia: ENOLOGÍA

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 6.0

Horas de trabajo presencial: 60

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 90

Plataforma virtual: <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: LÓPEZ INFANTE, MARIA ISABEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Edificio Charles Darwin, 2 planta, ala oeste

E-Mail: bt1loinm@uco.es

Teléfono: 957218589

Breve descripción de los contenidos

En los diferentes temas de la asignatura se desarrollan las innovaciones tecnológicas de los procesos productivos de elaboración y crianza de los diferentes tipos de vinos, los procesos post-fermentativos de clarificaciones, filtraciones y estabilizaciones de los vinos y los procedimientos de envasado. También se expondrán aspectos relacionados con el aseguramiento de la calidad en las industrias enológicas y se abordarán temas relacionados con otras industrias cuya materia prima es el vino (vinagres, brandys, etc).

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se especifican

Recomendaciones

Se recomienda haber superado la asignatura de Ingeniería y Tecnología enológica

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Bloque I. Elaboración de vinos de calidad.

Tema 1. Elaboraciones de vinos de calidad. Clasificación técnica de los vinos.

Tema 2. Tendencias e innovaciones tecnológicas en vinos blancos.

Tema 3. Tendencias e innovaciones tecnológicas en vinos tintos.

Tema 4. Elaboración de vinos ecológicos, biodinámicos y sin adición de anhídrido sulfuroso.

Bloque II. Procesos tecnológicos post-fermentativos.

Tema 5. Clarificaciones y filtraciones de los vinos.

Tema 6. Enfermedades y alteraciones de los vinos. Técnicas de estabilización y conservación.

Tema 7. Procesos tecnológicos de envasado de vinos y otras operaciones finales.

Bloque III. Aseguramiento de la calidad en industrias enológicas

Tema 8. Controles de calidad.

Tema 9. Análisis sensorial

Bloque IV. Procesos tecnológicos en vinificaciones especiales.

Tema 10. Elaboración de vinos espumosos.

Tema 11. Maceraciones carbónicas en vinos.

tema 12. Elaboración de vinos generosos y dulces.

Bloque V. Bebidas derivadas,

Tema 13. Elaboración y crianza de vinagres

tema 14. Elaboraciones y crianza de brandys

2. Contenidos prácticos

Visitas de prácticas a bodegas

Prácticas de análisis sensorial

Prácticas de diferenciación de vinos.

Prácticas de diseño de bodegas, maquinarias y equipamientos.

Bibliografía

1. Bibliografía básica:

Hidalgo Togores, J. 2009. Tratado de Enología. Tomo I y II.

Sandua, D. 2023. Enología revolucionaria: la nueva era de la enología y de la vitivinicultura.

Barba, L.L.M. 2021. La cata de vinos: Guía completa para conocer y degustar los vinos.

Ruiz Hernández, M. 2004. Tratado de vinificación en tinto.

Flanzy, C. 2000. Enología: fundamentos científicos y tecnológicos.

Molina Ubeda, R. 2000. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas.

2. Bibliografía específica:

Se proporcionará al final de cada tema artículos científicos y otros documentos de interés.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Toda la información sobre la asignatura estará recogida en la plataforma moodle, Durante el desarrollo de cada tema se facilitarán al alumnado bibliografía específica de artículos científicos, normativa y paginas web de consulta.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

La profesora establecerá tutorías con el alumnado a tiempo parcial y con necesidades educativas especiales para favorecer su proceso de aprendizaje.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	-	4	4
<i>Actividades de comunicacion oral</i>	4	-	4
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	28	-	28
<i>Actividades de expresión escrita</i>	-	6	6
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	10	10
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	4	4	8
Total horas:	36	24	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	30
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	40
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	20
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su

- área de est.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
 - CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
 - CE12 Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.
 - CE16 Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución .
 - CE21 Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
 - CG1 Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
 - CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB2	X			X
CB3	X			
CB4		X	X	
CE12	X			X
CE16			X	X
CE21	X			X
CG1				X
CU2	X		X	
Total (100%)	60%	10%	15%	15%
Nota mínima (*)	5	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Los medios de ejecución práctica consistirán en la realización de trabajos prácticos sobre diversos artículos científicos relacionados se podrán en la plataforma moodle.

Los medios orales consistirán en la realización de una exposición de carácter individual sobre un tema de innovación en procesos enológicos que se decidirá en clase.

La realización de proyectos globalizados de carácter individual consistirá en un prediseño de una bodega innovadora.

Las calificaciones de los diferentes instrumentos de evaluación se mantendrán hasta la primera convocatoria extraordinaria establecida.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Los trabajos del curso deberán entregarse en las fechas establecidas en la plataforma.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Dichas convocatorias se regirán por los mismos criterios de evaluación que el resto de las convocatorias ordinarias. Las calificaciones de los diferentes instrumentos de evaluación se mantendrán hasta la primera convocatoria extraordinaria establecida.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Los establecidos por la legislación vigente

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

Acción por el clima

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
