



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA

AGRONÓMICA Y DE MONTES

**GRADO DE ENOLOGÍA**

CURSO 2024/25

**ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE ENOLOGÍA**

## Datos de la asignatura

---

**Denominación:** ELABORACIÓN DE PROYECTOS DE ENOLOGÍA**Código:** 102179**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 4**Denominación del módulo al que pertenece:** APLICACIONES Y TRABAJO FIN DE GRADO**Materia:** ELABORACIÓN DE PROYECTOS EN ENOLOGÍA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** SEGUNDO 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

---

Con esta asignatura se pretende que el estudiante sea capaz de diseñar, planificar o desarrollar trabajos y proyectos en los campos de la actividad en los que los enólogos tienen atribuciones profesionales

## Conocimientos previos necesarios

---

### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

### Recomendaciones

Ninguna especificada

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

Bloque I. Viticultura y diseño de una plantación.

Bloque II. Dimensionamiento de una bodega

Bloque III. Aspectos normativos y de control de calidad.

Bloque IV Aprovechamiento de subproductos y residuos en las industrias vitivinícolas.

## 2. Contenidos prácticos

Diseñar y planificar un viñedo  
 Establecimiento del nivel de producción de una bodega  
 Estudio de casos de dimensionamiento de bodegas  
 Visitas de prácticas.

## Bibliografía

---

MathWorks (2010). MATLAB® 7 Getting Started Guide. Recurso Web: [http://www.mathworks.com/help/pdf\\_doc/matlab/getstart.pdf](http://www.mathworks.com/help/pdf_doc/matlab/getstart.pdf)

MathWorks (2010). Simulink® 7 Getting Started Guide. Recurso Web: [http://www.mathworks.com/help/pdf\\_doc/simulink/sl\\_gs.pdf](http://www.mathworks.com/help/pdf_doc/simulink/sl_gs.pdf) -

Tratado de viticultura. Volumen I y II 2019. 5ª edición. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togores. Ediciones Mundi-Prensa ISBN: 8484767515

Plantaciones frutales. 2019. Planificación y diseño. 3ª edición. Fernández Escobar, R. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid. ISBN: 8484767418

El sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC) en la industria del vino. AMV Ediciones

Arquitectura del vino: las bodegas españolas. Anson Rafael. 2010.

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Toda la información sobre la asignatura estará recogida en la plataforma moodle

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

Las estrategias metodológicas serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por los estudiantes a tiempo parcial y por el alumnado con necesidades educativas especiales en los casos que se requieran. El profesorado establecerá tutorías para este alumnado con el objetivo de favorecer su proceso de aprendizaje.

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	-	4	4
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	5	20	25
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	26	-	26
<i>Actividades de expresión escrita</i>	5	-	5

<b>Actividad</b>	<b>Grupo completo</b>	<b>Grupo pequeño</b>	<b>Total</b>
<b>Total horas:</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>60</b>

### Actividades no presenciales

<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	50
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	20
<b>Total horas:</b>	<b>90</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado conocer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algu.
- 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.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CE1 Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal, geometría, geometría diferencial, cálculo diferencial e integral, ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales, métodos numéricos.
- CE10 Conocer los principios de la Viticultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
- CE11 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
- 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.

- CE13 Se capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.
- CE14 Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
- CE15 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
- 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 .
- CE17 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce.
- CE18 Se capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
- CE19 Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, el mosto y vino, y controlar todo tipo de residuos.
- CE2 Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos.
- CE20 Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medio ambiente.
- 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.
- CE22 Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
- CE23 Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.
- CE3 Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones.
- CE4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CE5 Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y sus aplicaciones. Climatología.
- CE6 Conocimiento adecuado del conocimiento de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
- CE7 Conocimientos básicos de biología y sus aplicaciones.
- CE8 Conocimientos básicos de bioquímica y sus aplicaciones.
- CE9 Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
- CG1 Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
- CG2 Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.
- CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.

**Métodos e instrumentos de evaluación**

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB1			X
CB2		X	X
CB3	X		X
CB4		X	
CB5	X		X
CE1			X
CE10	X		X
CE11	X		X
CE12	X		X
CE13	X		X
CE14		X	
CE15	X		X
CE16	X		X
CE17		X	
CE18			X
CE19			X
CE2		X	
CE20			X
CE21		X	X
CE22		X	X
CE23			X
CE3		X	
CE4	X		
CE5	X		
CE6	X		
CE7	X		

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CE8	X		
CE9	X		
CG1		X	X
CG2		X	X
CU2		X	X
CU3			X
<b>Total (100%)</b> <b>Nota mínima (*)</b>	<b>10%</b> <b>4</b>	<b>70%</b> <b>4</b>	<b>20%</b> <b>4</b>

(\*)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 resolución de problemas y estudio de casos que se expondrán en clase, de forma individual.

El proyecto globalizado será de carácter individual y se dividirá en tres apartados: establecimiento de viñedo, diseño e implementación de una bodega y control e calidad de los productos.

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 métodos de evaluación se adaptarán a las necesidades presentadas por el alumnado a tiempo parcial y con necesidades educativas especiales, en función de las características de cada caso. Toda la documentación e información estará disponible en la plataforma moodle.

### **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 las convocatorias ordinarias.

Las calificaciones obtenidas en los diferentes instrumentos de evaluación establecidos 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

---

Industria, innovación e infraestructura  
Producción y consumo responsables

## Otro profesorado

---

**Nombre:** SÁNCHEZ SUÁREZ, FERNANDO

**Departamento:** QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie, planta 3

**E-Mail:** g62sasuf@uco.es

**Teléfono:** 957218534

**Nombre:** TRAPERO RAMÍREZ, CARLOS ANTONIO

**Departamento:** AGRONOMÍA

**Ubicación del despacho:** Edificio Celestino Mutis

**E-Mail:** g32trrac@uco.es

**Teléfono:** 957218570

---

*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).*

---