

## 30833 - Enología

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 30833 - Enología

**Centro académico:** 105 - Facultad de Veterinaria

**Titulación:** 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es la formación en el conocimiento del vino y sus propiedades, incluyendo su proceso industrial, control y análisis. Los alumnos deben terminar la asignatura sabiendo cómo se produce el vino, qué tecnologías se deben emplear para su elaboración, las transformaciones químicas y bioquímicas que tienen lugar durante el proceso de vinificación y cuáles son los parámetros críticos que son necesarios controlar para conseguir el mejor producto de los posibles.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro: Objetivo 4: Educación de calidad; Objetivo 9: Industria, innovación e infraestructuras; Objetivo 12: Producción y consumo responsable

### 2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados:

- Sabe cuáles son los principales grupos de compuestos que se sintetizan en la uva para poder explicar la composición del mosto y del vino, teniendo en cuenta su procedencia.
- Identifica los microorganismos responsables de las transformaciones que tienen lugar desde la uva al vino acabado.
- Sabe cuáles son las transformaciones químicas y bioquímicas que tienen lugar durante el proceso de vinificación y cómo actuar para aprovecharlas.
- Es capaz de valorar la tecnología necesaria para obtener vinos blancos, rosados y tintos.
- Es capaz de realizar análisis sensoriales descriptivos de los distintos vinos.
- Es capaz de analizar los parámetros mediante los cuales se puede controlar la calidad del vino.
- Es capaz de elaborar un trabajo en equipo sobre un tema relevante de la asignatura, a partir de fuentes de información en inglés y castellano, y exponerlo de forma oral.

### 3. Programa de la asignatura

Clases teóricas

1. Introducción a la enología.
2. La uva. Origen y evolución de la vid.
3. Composición química de la baya de uva, su maduración.
4. Componentes del vino.
5. El SO<sub>2</sub> en enología.
6. La fermentación alcohólica y las levaduras.
7. La fermentación maloláctica y las bacterias lácticas.
8. La vendimia. Factores que pueden afectar a la calidad de la vendimia.
9. Esquema general de la elaboración de los vinos blancos.
10. Esquema general de la elaboración de los vinos tintos.
11. Factores que afectan a la crianza y el envejecimiento de los vinos.
- 12: Nociones de limpieza, clarificación y estabilización.
- 13: Embotellado

El programa se completa con prácticas de laboratorio, visita a una bodega y **exposición** de un trabajo

### 4. Actividades académicas

- Actividad Formativa 1: Adquisición de conocimientos básicos de la asignatura (3 ECTS). Clases magistrales participativas en grupo grande.
- Actividad Formativa 2: Prácticas de cata (0,8 ECTS en sesiones de 2h) y de laboratorio-planta (1,2 ECTS en sesiones

de 3h). Aprendizaje basado en casos prácticos. Trabajo en equipo e individual.

- Actividad Formativa 3: Realización de trabajos tutorizados (0,5 ECTS). Aprendizaje basado en seminarios y casos prácticos relacionados con la asignatura. Exposición oral en clase. Trabajo en equipo e individual.
- Actividad Formativa 4: Prácticas especiales (0,5 ECTS). Visita a una bodega en temporada de vendimia.

Material de apoyo: Tutorías (individual o en grupos pequeños) y material complementario vía web.

## 5. Sistema de evaluación

Realización de una prueba objetiva escrita con preguntas sobre los **contenidos teóricos** de la asignatura. Se realizará en las fechas establecidas en el calendario de exámenes elaborado por el centro. Para superar la asignatura será necesario obtener una nota igual o superior a 4 puntos sobre 10. (65% de la nota final)

**Prácticas.** La asistencia será obligatoria para superar por evaluación continua la asignatura. La evaluación será a partir de los resultados numéricos obtenidos en las prácticas de laboratorio-planta piloto y con las cuestiones previas y finales que se realizarán al final del semestre. (20% de la nota final)

**Trabajo individual tutelado.** La presentación oral en público será obligatoria y su valoración supondrá la mitad de la nota de esta actividad. La otra mitad provendrá de preguntas relacionadas con los seminarios elaborados por los alumnos, que aparecerán en la prueba escrita al final del semestre. (10% de la nota final)

**Visitas a empresas del sector.** La asistencia será obligatoria. La evaluación será a través de un cuestionario. (5% de la nota final).

Se valorará en las diferentes pruebas:

1. El grado de estructuración y de coherencia de la respuesta,
2. La comprensión y el manejo de los conceptos discutidos en la asignatura,
3. La precisión y concisión en el lenguaje y en la respuesta.

**Prueba global.** Para los alumnos que no hayan seguido el proceso de evaluación continuo anterior, se les proporcionará una prueba global con tres partes: 1.- cuestiones cortas de teoría (60% de la nota final); 2.- exposición de la elaboración de un tipo de vino, previa búsqueda bibliográfica (20% de la nota final); 3.- prueba semipráctica en el laboratorio (20% de la nota final). Se aplicarán los criterios de evaluación anteriormente descritos.

## 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4 - Educación de Calidad

9 - Industria, Innovación e Infraestructura

12 - Producción y Consumo Responsables