

ASIGNATURA VINIFICACIONES

Código	40212030
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.2 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AVANZADAS
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	3
Teoría	0
Práctica	3,75
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No presenta

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado las asignaturas de tercer curso Prácticas integradas enológicas y Análisis y control químico enológico.

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019	
ID. FIRMA	angus.uca.es	u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==	PÁGINA	1/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

Id.	Resultados
1	Ser capaz de establecer el punto adecuado para el desarrollo de la vendimia en función del tipo de producto a elaborar.
2	Ser capaz de dirigir y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar.
3	Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables.
4	Ser capaz de dirigir, gestionar y realizar el control analítico y sensorial rutinario en bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
5	Ser capaz de realizar un análisis crítico de la realidad, extrayendo conclusiones y proponiendo alternativas

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB02	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 las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
CB03	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.	BÁSICA
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.	BÁSICA

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

Id.	Competencia	Tipo
CE02	Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.	ESPECÍFICA
CE11	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.	ESPECÍFICA
CE12	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.	ESPECÍFICA
CE13	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	ESPECÍFICA
CE14	Ser capaz de elegir y dirigir la realización de 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 proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias	ESPECÍFICA
CE21	Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura	ESPECÍFICA
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

CONTENIDOS

Estudio de la maduración de la uva y determinación del momento óptimo de vendimia.

Selección experimental de una cepa de levadura vínica de interés enológico.

Estudio y evaluación del efecto de los clarificantes en vinos.

Seguimiento y control de una fermentación maloláctica por co-inoculación

Determinación de la estabilidad proteica de los vinos.

Determinación de Fe en vino, y posterior desferrización.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

En la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- La adecuación, claridad y coherencia a las cuestiones planteadas en cualquiera de las prácticas y pruebas realizadas.
- La asistencia, el comportamiento del alumno, y el grado de participación e interés demostrado por el estudiante en el laboratorio durante las sesiones prácticas.
- La claridad y grado de organización en la exposición de los conocimientos recogidos en los trabajos escritos realizados por el estudiante.
- La profundidad y claridad de la exposición junto con la capacidad de resolución de cuestiones planteadas por el resto de compañeros y el profesorado durante las exposiciones de ejercicios, temas y trabajos realizadas por los estudiantes.

Procedimiento de calificación

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

La calificación final será el resultado de tener en cuenta cada uno de los siguientes apartados:

ASISTENCIA OBLIGATORIA.

La asistencia al laboratorio es obligatoria. Todas las faltas tienen que ser justificadas. Se admiten 3 horas de faltas justificadas a sesiones presenciales.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Pruebas de conocimientos previos (on-line) antes de las sesiones prácticas: 15%

INFORMES/HOJAS DE RESULTADOS

Prueba de conocimientos adquiridos mediante hojas de resultados y/o informes: 40%.

Si un informe u hoja de resultado de una práctica no se entrega en el plazo establecido, la calificación de éste se penalizará con 0,5 puntos por día de retraso.

COMPORTAMIENTO EN EL LABORATORIO

Se evaluará el comportamiento del alumno en el laboratorio, limpieza, destreza en el manejo del instrumenta, relaciones con otros compañeros, ...: 15%

EXAMEN FINAL ESCRITO

Al finalizar la asignatura, y en la fecha recogida en el calendario oficial del centro, se realizará una prueba final escrita sobre los temas tratados en la asignatura: 30%

Para poder aprobar la asignatura se exigirá una nota mínima de 5.0 en cada uno de los apartados indicados.

En las convocatorias de junio y septiembre el alumno se presentará a la parte suspendida en la convocatoria de febrero.

Ninguna nota se conserva de un curso académico para otro.

En caso de que un alumno suspenda la asignatura, este deberá realizar las prácticas de forma individual, siempre y cuando la infraestructura del laboratorio lo permita.

EVALUACIÓN GLOBAL

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	5/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Evaluación prácticas laboratorios	Realización de supuestos prácticos relacionados con la asignatura
Prueba de conocimientos adquiridos mediante informes/hojas de resultados de prácticas de laboratorio	Valoración de informes/hojas de resultados de prácticas de laboratorio
Comportamiento del alumno en clase	Rúbrica de evaluación y preguntas directas por parte del profesor

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GARCÍA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
CORDERO BUESO, GUSTAVO ADOLFO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
ROLDÁN GÓMEZ, ANA MARÍA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	6/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	30	Se desarrollarán 10 sesiones de prácticas de 3 horas de duración cada una, en las que el alumno se formará en el proceso de elaboración de vinos blancos y tintos a escala semi-industrial, mediante trabajo directo con los mismos durante todo el proceso de elaboración, con diversas prácticas que cubrirán la totalidad del proceso de elaboración.
10 Actividades formativas no presenciales	40	- Estudio autónomo - Elaboración de memorias/informes - Preparación de exposiciones individuales y/o en grupo - Realización de A.A.D.D.
12 Actividades de evaluación	5	Exámenes tipo test de conocimientos iniciales de las prácticas. Examen final escrito.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Blouin, J y Peynaud, E. Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2004.
- De Tullio, R. Tecnología de los vinos blancos. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 1997.
- Rankine, B. Manual práctico de enología. Edl Acribia, Barcelona, 1999.
- Jacobson, J.J. Introduction to wine laboratory practices and procedures. Springer, 2006.
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa. 2003.

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	7/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.
- Querol, A, Barrio, E., Huerta, T and Ramón, D. Molecular Monitoring of Wine Fermentations Conducted by Active Dry Yeast Strains. . Applied and Environmental Microbiology, Sept. 1992, pp. 2948-2953
- Claude Flanzy. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOSAMV Ediciones. Mundi Prensa, 2000
- Raham H. Fleet. WINE MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY2 nd edition. Harwood Academic Publishers, 1994
- R.B. Boulton, V.L. Singleton, L.F. Visón and R.E. Kunkee. PRINCIPLES AND PRACTICES OF WINEMAKING. An Aspen Publication,1998Métodos analíticos en alimentaria. PanreacProductos derivados de la uva, aguardientes y sidras <http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas> Tecnicas usuales de análisis en Enología. Panreac<http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas>

COMENTARIOS

Al ser una asignatura eminentemente práctica, la asistencia a las clases es obligatoria.

MECANISMOS DE CONTROL

Seguimiento del trabajo del alumno en el laboratorio.

Código Seguro de verificación:u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	8/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==

Encuestas de satisfacción a los alumnos.
Reuniones de coordinación del profesorado.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

Código Seguro de verificación: u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==	PÁGINA 9/9



u/jODiv5pCcmAEfWU2K4Hw==