

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204013	PRACTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS
Titulación	0204	LICENCIATURA EN ENOLOGÍA
Departamento	C122	INGEN. QUIMICA, TECNOL. DE ALIMENTOS Y TECN. DEL MEDIO AMBIENTE
Curso	2	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	1Q	
Créditos ECTS	5	
Créditos Teóricos	0	Créditos Prácticos 6
		Tipo Troncal

Profesores	Belén Puertas García, Luis Pérez Rodríguez, Jesús Manuel Cantoral Fernández, Ildefonso Caro Pina, Miguel Palma Lovillo, Remedios Castro Mejías.
Objetivos	Se pretende que, una vez adquiridos los conocimientos básicos de viticultura y enología, el alumno desarrolle a escala piloto el proceso completo de la elaboración del vino, desde el seguimiento de la maduración, control de vinificación y hasta el embotellado. De esta forma, por primera vez el alumno estará en contacto directo con el proceso completo de elaboración del vino.
Programa	Se realizará la elaboración de dos

Código Seguro de verificación: vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/4



vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==

vinos, uno blanco y otro tinto, incluyendo, todo el proceso productivo, desde el seguimiento de la maduración al embotellado. El desarrollo de estas prácticas se realizará preferentemente en la bodega piloto del C.I.F.A. Rancho de la Merced de Jerez de la Frontera y en la Facultad de Ciencias. Los alumnos se repartirán en grupos de 2 ó 3 alumnos, y se les propondrá un calendario orientativo de trabajos a desarrollar. Este calendario será confirmado una vez que se conozcan las fechas exactas de realización de los trabajos.

Para cada variedad se realizarán básicamente los siguientes trabajos:

- Seguimiento de la maduración (en el caso de la tinta realizar algún control de maduración fenólica).

- Vendimia
- Operaciones de lagar (molturado, despallado, prensado, desfangado, etc)
- Dosificaciones (SO₂, tartárico, enzimas, ..)
- Seguimiento de la fermentación alcohólica (remontados y bazuqueos para vinos tintos)
- Deslíos
- Estabilización, clarificación, filtración y embotellado.
- Análisis organoléptico de los vinos obtenidos.

Tras finalizar la elaboración de los vinos se procederá a desarrollar un proceso de clarificación y evaluación (control organoléptico y analítico) de los resultados de la aplicación de diferentes clarificantes en distintas condiciones.

A propuesta de las áreas de conocimiento implicadas en la docencia se podrán realizar actividades docentes complementarias a las anteriores.

En el curso 2006-2007 se realizará el seguimiento microbiológico a dos tanques

Código Seguro de verificación: vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/4



vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==

	<p>de fermentación vínica de una variedad de uva blanca (preferentemente Palomino fino) con el objetivo de realizar un:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Control de fermentación espontánea * Control de fermentación tras inoculación de levadura comercial
Metodología	<p>A los alumnos se les asignará una variedad blanca y otra tinta a las que les deberán realizar el seguimiento de su maduración. Para ello, se les indicará un calendario de controles a los que deberán asistir, así como la fecha prevista de vendimia. Una vez terminada la vendimia, los alumnos deberán participar en las operaciones de preparación, estabilización y embotellado de los vinos elaborados. Sobre algunos de estos vinos se desarrollarán las prácticas de clarificación.</p>
Criterios y sistemas de evaluación	<p>Alumnos que realizan las prácticas en el CIFA Rancho de la Merced y en la Facultad de Ciencias</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 % Asistencia y aptitud - 20 % Examen - 40 % Memoria de prácticas <p>Alumnos que realizan las prácticas fuera del CIFA Rancho de la Merced</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 % Asistencia - 50 % Exposición y defensa ante una comisión - 30 % Memoria de prácticas
Recursos bibliográficos	<ul style="list-style-type: none"> - Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. Claude Flanzy. Madrid: A.M.V.: Mundi Prensa, 2003. - Hidalgo Togoeres J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa. 2003. - Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Tom2 2. Química del vino. Estabilización y tratamientos. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.

Código Seguro de verificación: vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/4
			
vHGpdCmCN5gn7CEE8TlWBw==			

	<p>- Zamora Marín F. Elaboración y crianza de vinos tintos: Aspectos científicos y prácticos. Editorial Mundri-Prensa. 2003.</p> <p>- Molecular Monitoring of Wine Fermentations Conducted by Active Dry Yeast Strains. Amparo Querol, Eladio Barrio, Tomás Huerta, and Daniel Ramón. Applied and Environmental Microbiology, Sept. 1992, pp. 2948-2953</p>
--	---

Código Seguro de verificación: vHGpdCmCN5gn7CEE8T1WBw==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/4



vHGpdCmCN5gn7CEE8T1WBw==