

i ASIGNATURA TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA

Código	40212020
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	3
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	7,25
Práctica	0,25
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de Vinos

🎓 RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==	PÁGINA 1/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Id.	Resultados
1	Ser capaz de valorar la vendimia, su evolución en función de sus características sensoriales
2	Ser capaz de desarrollar una vinificación, según el objetivo enológico planteado
3	Reconocer la tecnología aplicada en la elaboración de vinos en general
4	Reconocer el funcionamiento de los equipos y accesorios implicados en las operaciones y procesos enológicos
5	Reconocer los fenómenos implicados en las operaciones y procesos enológicos
6	Ser capaz de planificar, dirigir y desarrollar operaciones, procesos y tratamientos enológicos
7	Reconocer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos y tintos
8	Reconocer, dirigir, planificar y desarrollar las operaciones de embotellado, limpieza y desinfección en bodega
9	Poseer los conocimientos básicos de balances de materia y energía, síntesis de procesos involucrados en bodega

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB01	Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	2/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

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 su área de estudio	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
CE08	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura	ESPECÍFICA
CE10	Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.	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

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	3/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Id.	Competencia	Tipo
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
CE15	Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de alcoholes, vinos especiales, productos derivados y afines.	ESPECÍFICA
CE16	Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, mosto y vino	ESPECÍFICA
CE20	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.	ESPECÍFICA
CE23	Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.	ESPECÍFICA
CE24	Conocer los fundamentos del diseño de los equipos básicos para la producción de vinos y derivados.	ESPECÍFICA
CE25	Conocer las bases científico-tecnológicas de los procesos industriales relacionados con la elaboración de vinos y derivados, sabiendo integrar de forma óptima las distintas operaciones unitarias implicadas.	ESPECÍFICA

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	4/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Id.	Competencia	Tipo
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
CT1	Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

CONTENIDOS

1. Control y seguimiento de la maduración de la uva blanca y tinta.
2. Vinificación en blanco. Tecnología e instalaciones.
3. Vinificación en tinto y rosado. Tecnología e instalaciones.
4. Crianza de vinos blancos y tintos
5. Estabilización, preparación y embotellado de vinos
6. Refrigeración en bodega. Cálculo y dimensionamiento de instalaciones
7. Limpieza y desinfección en bodega

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Coherencia, integración, justificación, adecuación, claridad, organización, precisión, relevancia, actualidad

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	5/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Procedimiento de calificación

Prueba teórica (Examen teórico-práctico) 80% nota final

Memorias e informes de los casos prácticos, la lectura comprensiva, las presentaciones de memorias sobre temas concretos, las A.A.D.D. y la asistencia a clase: 20% nota final

Las notas correspondientes a la evaluación de las memorias e informes de los casos prácticos, la lectura comprensiva, las presentaciones de memorias sobre temas concretos y las A.A.D.D se mantendrán sólo hasta la convocatoria de Febrero

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 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
Examen teórico-práctico	Examen escrito presencial
Memorias e Informes de los casos prácticos, la lectura comprensiva, las presentaciones de memorias sobre temas concretos y las A.A.D.D.	Evaluación por profesor y entregados en campus virtual o Google Drive para la evaluación entre iguales por alumnos

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GOMEZ BENITEZ, JUAN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	6/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	58	Clases teóricas por método expositivo Resolución de casos prácticos Lectura comprensiva y síntesis de artículo doctrinal Presentaciones de memorias sobre temas concretos
06 Prácticas de salida de campo	2	
10 Actividades formativas no presenciales	85	Estudio autónomo del alumno Realización de A.A.D.D. (Preparación de memorias sobre temas concretos) Foro de debates virtuales
12 Actividades de evaluación	5	Evaluación en el examen final

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Boulton R.B.; Singleton V.L.; Bisson L.F. y Kunkee R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino 1ª Edición. Editorial Acribia. Zaragoza. 2002 -

Flanzy C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. 2ª Edición. AMVEdiciones, Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2002. -

Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición. Editorial Mundi-Prensa. 2010. -

Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Tomo 2. Química del vino. Estabilización y

Código Seguro de verificación: PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	7/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

tratamientos.Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.

- Zamora Marín F. Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos. Editorial Mundri-Prensa. 2003.

-Blouin, J. y Peynaud, E. Enología práctica . Conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa. 2004.

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==	PÁGINA 8/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Bibliografía específica

- Blouin, J. y Guimberteau, G. Maduración y madurez de la uva. Editorial Mundi-Prensa. 2004.
- Brugirard A. Aspects pratiques du collage des moûts det des vins. Colletcion Avenir Onologie. 2002. - Brugirard A.; Rochard J. Aspects pratiques des traitements thermiques des vins. Collection Avenir Oenologie. Bourgogne publications. Chaintré. 1991.
- Doneche B. Les acquisitions récentes dans les traitements physiques du vin: Incidences sur la composition chimique et les caractères organoleptiquez des vins. Editorial Lavoisier. Paris. 1994. -
- Gautier B. Aspectos prácticos de la filtración de los vinos. Colleticon Avenir Oenologie. 1995.
- Molina R. Técnicas de filtración en la industria enológica. A. Madrid Vicente.Madrid. 1992.
- Molina Úbeda R. Teoría de la clarificación de mostos y vinos y sus aplicaciones prácticas. Editorial Mundi-Prensa. 2000.
- Sánchez Pineda de las Infantas T. Ingeniería del frío: teoría y práctica. Editorial A. Madrid-MundiPrensa. 2001.
- Manual de bombas. Asociación Española de fabricantes de bombas para fluidos. Barcelona. 1993. - Torella E.; Cabello R. y Navarro J. Cálculos en climatización. Editorial A. Madrid. 2002.
- López, A. Las instalaciones frigoríficas en las bodegas. Manual de Diseño. Editorial AMV. 1992. -
- Wilbrett, G. Limpieza y Desinfección en la industria alimentaria. Acribia. 2000

Código Seguro de verificación:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==	PÁGINA
			9/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==

Bibliografía ampliación

- Riboulet J.M. y Alegoet C. Aspectos prácticos del taponado de los vinos. Colletión Avenir Oenologie. 1995.
- Remacha, A. Tecnología del corcho. Editorial Visión Libros. 2008.
- OIV. Código internacional de prácticas enológicas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 2006.
- Palacios García, A. Mitos y leyendas del vino. AMV. 2016

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción de los alumnos
 Reuniones periódicas de área para el seguimiento de la asignatura
 Consideración de las notas finales de los alumnos

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:PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==. 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	PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==	PÁGINA	10/10



PrQLjXPPVdzD/g0j16d9EQ==