

Guía Docente

Modalidad presencial

Enología

Curso 2025/26

Grado en Ing. De las Industrias Agrarias y Alimentarias



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	Enología
Carácter:	Obligatoria
Código:	41204GG
Curso:	4º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	5
Prerrequisitos:	NINGUNO
Responsable docente:	Isabel García Izquierdo Doctora en Biología Funcional y Genómica. Máster en Biología Celular y Molecular. Acreditada Contratada Doctor. Miembro del grupo Biomicrob de la UCAV
Email:	isabel.garcia@ucavila.es
Ámbito de conocimiento:	Biología celular y molecular Microbiología genética
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo:	Tecnología específica
Materia:	Tecnologías de las Industrias Alimentarias



2.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS

- CN17. Conocer los procesos básicos implicados en las principales industrias agrarias, así como las tecnologías básicas que se emplean en este tipo de instalaciones.
- CN18. Conocer y comprender los principios de la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, el análisis de alimentos y la trazabilidad.
- CN19. Conocer, comprender los principales equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria y la automatización y control de procesos.

2.2. HABILIDADES O DESTREZAS

- H19. Describir e identificar las principales operaciones básicas que componen los procesos de las industrias agroalimentarias.
- H21. Desarrollar equipos y sistemas destinados a la automatización, optimización y control de procesos agroalimentarios.

2.3. COMPETENCIAS

- C9. Definir y diseñar equipos y sistemas destinados a la automatización, optimización y control de procesos agroalimentarios.
- C10. Evaluar la situación de empresas del sector alimentario y la restauración en aspectos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y el desarrollo

de nuevos productos y elaborar planes de mejora relacionados con dichos aspectos.

- C11. Calcular las capacidades de equipos y maquinarias auxiliares para las líneas de producción en industrias agroalimentarias.

3

Contenidos de la asignatura

3.1. PROGRAMA

Tema 1. Historia del vino

Tema 2. Química enológica

Tema 3. Bioquímica y microbiología enológicas

Tema 4. Vinificaciones especiales

Tema 5. Viticultura

Tema 6. Tecnología enológica

Tema 7. Análisis sensorial

Tema 8. Cultura vitivinícola

Tema 9. Técnicas de laboratorio

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

➤ BIBLIOGRAFÍA

- Suárez González M. 2020. Enología. Universidad Católica de Ávila, Ávila.
- Hidalgo Togores J. 2003. Tratado de enología. Ediciones Mundi-Prensa.
- López Alejandro M.M. 2010. Viticultura, enología y cata para aficionados. Ediciones Mundi-Prensa.
- Mijares y García-Pelayo M. I. 2007. El vino de la cepa a la copa. Ediciones Mundi-Prensa.
- Cenzano J. M. 2015. Vinificación de blancos y rosados. AMV Ediciones.
- Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. 2004. Los parásitos de la vid – estrategias de protección razonada

➤ RECURSOS:

- Acceso a todos los libros recomendados en la guía docente de la asignatura a través de la Biblioteca de la Universidad.

➤ ENLACES:

Recursos adicionales:

- Buscador de artículos científicos: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov>
- Buscador de artículos científicos: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov>
- Buscador de artículos científicos [Scopus preview - Scopus - Welcome to Scopus](#)

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

➤ **(CT) Clases teóricas:**

El profesor desarrollará los contenidos propios de la asignatura. Este modelo ofrece la posibilidad de ofrecer una visión global del tema tratado e incidir en aquellos conceptos claves para su comprensión. Asimismo, se indicará a los estudiantes aquellos recursos más recomendables para la preparación posterior del tema en profundidad. Aquí se incluirá la exposición virtual.

➤ **(CP) Clases prácticas:**

El estudiante pone en práctica los conocimientos adquiridos a través de los contenidos aprendidos en la teoría. En esta metodología se incluyen los ejercicios y problemas, sesiones prácticas con ordenador, sesiones prácticas en laboratorio y prácticas en empresa.

➤ **(S) Seminarios:**

Metodología desarrollada en grupo donde se reflexiona y/o profundiza sobre los contenidos ya trabajados por el estudiante con anterioridad, para la resolución de aquellas cuestiones más complejas que surgen en la adquisición de conocimientos previamente expuestos por el profesor. Se incluyen el trabajo en grupo y seminario.

➤ **(MTA) Metodología de trabajo autónomo:**

Metodología donde el estudiante aprende nuevos contenidos, de forma autónoma, a partir de orientaciones del profesor o por parte de material didácticos diseñado al efecto. La actividad se centrará en la búsqueda, localización, análisis, elaboración y exposición de la información trabajada de manera no presencial y en ausencia del profesor. Se incluyen el trabajo, elaboración de proyectos y trabajos de investigación, trabajo autónomo del estudiante, actividades en la plataforma virtual, memoria de prácticas y elaboración del Trabajo Fin de Grado.

➤ **(T) Tutoría:**

Se trata del seguimiento individualizado de la actividad del estudiante para asegurar las mejores condiciones de aprendizaje. En estas tutorías los estudiantes pueden consultar con los profesores las dudas acerca de la asignatura estudiada, así como recibir recomendaciones sobre cómo abordar la titulación de un modo más eficaz. Se incluyen las tutorías.

➤ **(P) Pruebas:**

El estudiante mediante distintas actividades demuestra haber adquirido las competencias propias de la titulación. Se incluyen las actividades de evaluación.



La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media del examen (valorado en un 50%), la media del examen y participación en las prácticas (20%), la realización de un trabajo obligatorio individual (con valor del 20%) y otras actividades (10%).

➤ **Examen final escrito (50 % de la nota final)**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen **al menos un 5.0 para poder realizar la ponderación de notas**. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen por curso académico.

No se guardará la nota del examen, si éste estuviera aprobado, para una convocatoria posterior.

➤ **Trabajo obligatorio (20% de la nota final)**

La superación del trabajo constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el trabajo al menos un 5.0

para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. **En el caso de tener el trabajo obligatorio superado y no aprobar el examen, se guardará su nota hasta la segunda convocatoria de examen perteneciente al curso académico actual.**

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. **Con la no presentación del trabajo obligatorio se considerará suspensa la asignatura, independientemente de la nota obtenida en el examen.**

Queda expresamente prohibido el uso de herramientas de inteligencia artificial para la elaboración total o parcial del trabajo obligatorio. El incumplimiento de esta norma podrá implicar la anulación del trabajo y la imposibilidad de superar la asignatura en la convocatoria correspondiente.

➤ **Prácticas de laboratorio (20% de la nota final)**

La asistencia y realización de las prácticas de laboratorio es obligatoria para todos los alumnos. **La no participación en las prácticas durante el desarrollo ordinario del curso imposibilita la superación de la asignatura en primera convocatoria**, independientemente de las calificaciones obtenidas en el resto de los apartados evaluables.

Al finalizar el bloque práctico, **se realizará un examen específico** de prácticas que será la base para la calificación de esta parte de la asignatura. Esta prueba evaluará los conocimientos, competencias y habilidades adquiridas durante las sesiones de laboratorio.

Para que la calificación de las prácticas pueda ser ponderada con el resto de notas, el alumno deberá haber asistido a todas las sesiones establecidas y haber obtenido una calificación mínima de 5.0 en el examen de prácticas. En caso contrario, se considerará no superado este bloque.

Los alumnos que no hayan superado el examen de prácticas y si hayan acudido de forma presencial a estas, en convocatoria ordinaria deberán repetir el correspondiente examen práctico para optar a la superación de la asignatura en segunda convocatoria.

➤ **Otras actividades de evaluación (10%)**

Este apartado incluye la realización de diversas actividades formativas vinculadas al contenido teórico y práctico de la asignatura. A lo largo del semestre, el alumno deberá completar una serie de pruebas objetivas en la plataforma Blackboard, que se habilitarán al finalizar determinados bloques temáticos.

Además, se podrán programar actividades complementarias, tales como:

- Cuestionarios de evaluación de diversos temas vistos en clase.
- Resolución de casos o problemas prácticos relacionados con el temario.
- Participación en seminarios o debates.

La evaluación de este bloque se realizará sobre la base de la participación activa del estudiante, el cumplimiento de las actividades dentro de los plazos establecidos y la calidad del trabajo realizado. Estas actividades no podrán recuperarse fuera del calendario previsto, salvo causa justificada debidamente acreditada.

La calificación obtenida en este bloque se ponderará con el resto de apartados únicamente si el alumno ha superado los requisitos establecidos para el trabajo obligatorio y las prácticas de laboratorio.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Trabajo obligatorio	20%
Prácticas de laboratorio	20%
Actividades varias	5%
Test autoevaluación	5%
Examen final escrito	50%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación del trabajo obligatorio se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

COMPONENTES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Calidad de la revisión bibliográfica: selección adecuada y actualizada de fuentes científicas, profundidad de análisis, rigor académico y estructura del contenido	50%
Redacción y presentación escrita: claridad expositiva, coherencia argumentativa, uso correcto del lenguaje académico y formato ajustado a las normas (citas, bibliografía...)	24%
Capacidad crítica y de síntesis: identificación de puntos clave, reflexión sobre el estado de conocimiento, capacidad para establecer relaciones entre conceptos....	15%
Exposición oral del trabajo: claridad en la presentación, dominio del tema, capacidad comunicativa y uso de recursos visuales apropiados.	1%
TOTAL	100%

Los criterios para la evaluación de la evaluación continua son los siguientes:

ASPECTO DEL TEXTO	CARACT. POSTIVAS	1	0,75	0,5	0,25	0	CARACT. NEGATIVAS
Calidad de la revisión bibliográfica	Fuentes científicas relevantes, actualizadas y bien integradas						Fuentes irrelevantes, no científicas o desactualizadas
Redacción y presentación escrita	Lenguaje académico claro, coherente, sin						Redacción pobre, errores gramaticales u ortográficos graves

	errores ortográficos						
Capacidad crítica y de síntesis	Identifica ideas clave, las relaciona y aporta valor analítico						Repetición descriptiva sin análisis ni síntesis
Estructura y organización del trabajo	Índice claro, desarrollo lógico, secciones diferenciadas						Desorganizado, sin índice ni lógica interna
Formato del documento	Cumple normas de presentación, márgenes, interlineado, portada, etc.						Incumple criterios básicos de presentación
Objetivos del trabajo	Claros, definidos y alcanzables según el desarrollo del trabajo						No se formulan o no se justifican adecuadamente
Metodología	Explicación clara del enfoque seguido para la revisión bibliográfica						No se describe o es inadecuada
Bibliografía	Abundante, actualizada, correctamente citada en estilo académico						Escasa, mal citada o sin criterios académicos
Uso de terminología científica	Uso correcto y preciso de los términos técnicos del área						Uso incorrecto o ausencia de terminología
Análisis e interpretación de los contenidos	Razonamiento lógico y comprensión profunda de los textos revisados						Descripción sin interpretación ni reflexión
Conclusión	Clara, coherente con el desarrollo, aporta reflexión final						Ausente o desconectada del contenido tratado
Argumentación general del trabajo	Bien fundamentada, coherente, evita afirmaciones infundadas						Afirmaciones vagas o sin base
Originalidad del contenido	Aporta visión propia, sin copiar fuentes literalmente						Copia literal o sin elaboración personal
Uso de inteligencia artificial	No utilizada en la elaboración del trabajo						Utilización detectada o sospechosa de IA



Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.
- **Tutor personal o de grupo:** asignado al alumno al iniciar los estudios de Grado y que orienta al alumno tanto en cuestiones académicas como personales.

El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

Horario de tutorías de la asignatura: En relación a los horarios de atención en tutorías para consultas, aclaración de dudas, revisiones de trabajos y exámenes, etc., el profesor informará en la plataforma Blackboard de las franjas en las que tenga disponibilidad, pudiendo variar de un cuatrimestre a otro y también durante los meses de verano. Todo ello será informado oportunamente y con suficiente antelación a través del Campus Virtual.

Herramientas para la atención tutorial: Plataforma Blackboard, correo electrónico (isabel.garcia@ucavila.es).

Horario de la asignatura: El alumno deberá consultar los horarios de clases de la asignatura en el apartado correspondiente dentro de la página web de la UCAV: www.ucavila.es. Igualmente, se informará de ellos en la Plataforma Blackboard.

Las sesiones se desarrollarán según la siguiente tabla, en la que se recogen el calendario de temas y las actividades de evaluación:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
1ª y 2ª semana	
Presentación asignatura Tema 1	Seminario 1. Cómo realizar un trabajo científico
3ª-4ª -5ª semana	
Tema 2	Seminario 2 Evaluación temas 1-2
6ª-7ª-8ª Semana	
Tema 3 Tema 4 Tema 5	Caso práctico Evaluación temas 3-5
9ª semana	
Tema 6	
10ª-11ª semana	

Tema 6	Caso práctico
Tema 7	Evaluación temas 6-7
12 ^a – 13 ^a - 14 ^a semana	
Tema 8	Seminario 3
Tema 9	Evaluación temas 8-9
15 ^a semana	
Repaso de la asignatura	Examen final

El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.