

Guía Docente

Modalidad Semipresencial

Enología

Curso 2024/25

Grado en Nutrición Humana y Dietética



UCAV

www.ucavila.es



Nombre:	ENOLOGÍA
Carácter:	OPTATIVA
Código:	30304GJ
Curso:	3º
Duración (Semestral/Anual):	SEMESTRAL
Nº Créditos ECTS:	3
Prerrequisitos:	Aconsejable tener conocimientos agronómicos
Responsable docente:	ÁNGELA GARCÍA SOLAESA Doctora en Ciencia y Biotecnología Alimentarias, Máster en Seguridad y Biotecnología Alimentarias, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética.
Email:	angela.garcia@ucavila.es
Departamento (Área Departamental):	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lengua en la que se imparte:	CASTELLANO
Módulo VII:	OPTATIVAS
Materia:	ENOLOGÍA

2.1. COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio;
- CB2 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;
- CB3 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;
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado;
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CG5 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.
- CG6 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.
- CG7 - Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista- Nutricionista.

- CG8 - Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CG9 - Conocer los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- CG11 - Conocer la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos.
- CG25 - Participar en la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación.
- CG26 - Elaborar, controlar y cooperar en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.
- CG27 - Intervenir en calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos.
- CG28 - Proporcionar la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de restauración.
- CG29 - Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.

2.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE11 - Conocer su composición química, sus propiedades físico-químicas, su valor nutritivo, su biodisponibilidad, sus características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.
- CE12 - Conocer los sistemas de producción y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos.
- CE13 - Conocer y aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

- CE24 - Colaborar en la protección del consumidor en el marco de la seguridad alimentaria.

2.3. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CT2 - Capacidad de organización y planificación.
- CT3 - Capacidad de resolución de problemas.
- CT4 - Capacidad para el trabajo en equipo.
- CT5 - Capacidad para el trabajo en un contexto internacional.
- CT6 - Capacidad de razonamiento crítico.
- CT7 - Capacidad de aprendizaje autónomo.
- CT9 - Capacidad para tener iniciativa y espíritu emprendedor.
- CT10 - Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica.
- CT11 - Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando siempre la consecución de la calidad.

2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- El alumno conocerá las características organolépticas y químicas del vino.
- El alumno adquirirá conocimientos sobre el proceso de vinificación, los aditivos utilizados en la elaboración y conservación del vino y las alteraciones que pueden aparecer en el mismo, así como las medidas preventivas existentes para evitarlas.

3.1. PROGRAMA

Unidad didáctica 1. Historia del vino.

- Tema 1. El origen del vino
- Tema 2: La Filoxera y la Edad Moderna.

Unidad didáctica 2. Química enológica

- Tema 3. Química enológica.

Unidad didáctica 3. Enotecnia y Enología.

- Tema 4. Vinificación de blancos
- Tema 5. Vinificación de rosados
- Tema 6: Vinificación de tintos
- Tema 7. Uso de gases en bodega.
- Tema 8. Higiene en la bodega

Unidad didáctica 4. Vinificaciones especiales.

- Tema 9. Champagne y Cava
- Tema 10. Vinos de Jerez
- Tema 11. Vinos de Tokaj
- Tema 12. Sauternes.

Unidad didáctica 5. Vinos del Mundo

- Tema 13. Vinos del Mundo.

Unidad didáctica 6. Defectos del vino

- Tema 14. Defectos visuales
- Tema 15. Defectos olfativos
- Tema 16. Defectos gustativos

Unidad didáctica 7. Análisis sensorial.

3.2. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS Y ENLACES

Libros de referencia

- Ribereau-Gayon P, Dubourdieu D, Doneche B, Lonvand A, Glories Y y Mangean A . Tratado de Enología (tomo I y II). AMV-Ediciones.2008
- Blouin A. Enología práctica. Conocimiento y Elaboración del Vino. 4ª Edición, 2004 Ediciones Mundi Prensa.
- Hidalgo Fernandez-Cano L y HidalgoTogores J . Tratado de Viticultura (Tomo I y II) 5ªEdición. AMV-Ediciones. 2019.

Tratados o libros de consulta

- Varios Autores. Variedades de la Vid. 2ª Edición. AMV-Ediciones. 2019.
- Flores Martín L . Defectos organolépticos del vino. ¿Cuál y por qué? 1ªEdición. AMV-Ediciones. 2018.
- Cencerio J M e Castillo I . Vinificación de Blancos y Rosados. AMV-Ediciones
- Moreno Vígara J J y Andrés Peinado R . Química enológica. 1ª Edición. AMV-Ediciones. 2010.
- Zamora Marín F . Elaboración y Crianza del Vino Tinto. Aspectos Científicos y Prácticos. AMV-Ediciones. 2003
- Flanzky C. Enología. Fundamentos Científicos y Tecnológicos. 2ª Edición. AMV-Ediciones. 2003
- Madrid J , Madrid A y Moreno G. Analisis de Vinos, Mostos y Alcoholes. 3ª Edición. AMV-Ediciones. 2003.
- Johnson H y Robinson J. Atlas Mundial del Vino. 7ª Edición. AMV-Ediciones. 2017
- Lopez E. ¿Te cuento un Vino? 1ª Edición. Libros.com. 2015

Enlaces recomendados

- Rivista Internet di Vitiltura ed Enologia (en linea) (citado 2020 Febreo 6. Disponible en: <https://www.infowine.com/>

- Organización Internacional de la viña y el Vino (en línea) (citado 2020 Febreo 6
Disponible en: <http://www.oiv.int/>
- Asociación de Denominaciones de Origen (en línea) (citado 2020 Febreo 6
Disponible en: <https://vinosdo.wine/>
- Ministerio de Agricultura y Pesca (en línea) (citado 2020 Febreo 6. Disponible
en: <https://www.mapa.gob.es/>
- Plataforma Tecnológica del Vino (en línea) (citado 2020 Febreo 6. Disponible
en: <http://www.ptvino.com/>
- Revista de la asociacion de enologos (en línea) (citado 2020 Febreo 6.
Disponible en: <http://www.ACEnologia.com/>
- Revista de divulgacion enologica (en línea) (citado 2020 Febreo 6. Disponible
en: <http://www.revistaenologos.es/>.
- Iternational Viticulture y Enology Society (en línea) (citado 2020 Febreo 6.
Disponible en: <http://ives-openscience.eu/>
- Portal de Difusión de la Investigación Cientifica (en línea) (citado 2020 Febreo
6. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/>
- Portal de Difusión de la Investigación Cientifica (en línea) (citado 2020 Febreo
6. Disponible en: <http://sciencedirect.com/>
- Portal de Difusión de la Investigación Cientifica: (en línea) (citado 2020 Febreo
6. Disponible en: <https://oenologuesdefrance.fr/>

- **RECURSOS:**

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

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales:

- **Clases virtuales:** mediante la clase magistral virtual el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- **Estudio personal dirigido:** el alumno acometerá de forma individual el estudio de la asignatura de modo que le permita adquirir las competencias de la misma. Para ello contará con la tutorización personalizada del profesor de la asignatura, como principal responsable docente.
- **Preparación y realización de trabajos:** el alumno elaborará los diferentes trabajos según las competencias y actividades correspondientes que deba trabajar durante el semestre.
- **Prácticas de laboratorio:** Se habilitará un periodo de una semana a finales de cada cuatrimestre, para la realización de prácticas presenciales obligatorias en la universidad, para todas aquellas asignaturas que lo requieran a juicio del profesor.
- **Realización de test de autoevaluación:** El alumno contará con test al término de cada unidad para repasar los contenidos y poner en práctica los conocimientos adquiridos.
- **Tutorías personalizadas:** El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.
- **Visualización de videos:** el alumno a distancia dispondrá en la plataforma virtual de los medios audiovisuales que precise.
- **Actividades de evaluación**



La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación de esta asignatura se realiza mediante la media ponderada del examen (50% de la calificación final) y la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en las diferentes actividades de la plataforma, con valor del 50%).

➤ **Examen final (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 sobre 10 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.

Este examen constará de preguntas tipo test con cuatro opciones de respuesta. Los errores puntuarán de forma negativa a criterio del profesor.

➤ **Evaluación continua (50% de la nota final)**

No se admitirán trabajos de evaluación continua fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación. Los trabajos de la evaluación continua que no se presenten se considerarán suspensos con una calificación cualitativa de cero.

Las actividades propuestas dentro de la evaluación continua serán:

- **Ejercicios/seminarios (40% de la nota final)**

Relacionados con el temario práctico y seminarios. Prácticas de laboratorio 25% y trabajo escrito un 15%.

- **Participación en las diferentes actividades de la plataforma virtual (10% de la nota final)**

A través de la plataforma se colgarán dos cuestionarios que el alumno debe ir realizando para su posterior evaluación por parte del profesor.

EJERCICIOS Y ACTIVIDADES EVALUABLES	PROPORCIÓN
Examen escrito	50%
Trabajo y prácticas	40%
Participación en cuestionarios de la plataforma virtual	10%
TOTAL	100%

Criterios de calificación de la evaluación continúa

Los criterios para la evaluación de las actividades correspondientes a la evaluación continua (ejercicios prácticos y participación en actividades de la plataforma) 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
Contenidos generales	10%
Temas de especialidad	75%
Otras aportaciones	15%
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
Estructura (orden lógico)	Bien organizado						Sin orden, índice o esquema
Formato	Adecuado						Inadecuado
Objetivos	Fundamentados y claros						No se especifican

Expresión escrita	Corrección gramatical y ortografía						Incorrección y faltas
Metodología	Bien expuesta						Mal o no se explica
Bibliografía	Se utiliza la necesaria						No hay indicios de ello
Terminología	Adecuado uso						Uso inadecuado
Análisis	Corrección						Incorrección
Interpretación	Rigurosa						Defectuosa o inexistente
Conclusión	Existe, clara y correcta						Confusa, errada o ausente
Argumentación	Coherente y acertada						Afirmaciones poco coherentes



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 dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Orientador Académico Personal:** encargado de planificar al alumno el estudio de la asignatura en función del tiempo disponible, incluso realiza nuevas planificaciones ajustándose a nuevos periodos marcados por el alumno según sus circunstancias personales y familiares. Otra de sus funciones es la de realizar un seguimiento del estudio del alumno, así como de dar al alumno información de carácter general necesaria en su proceso formativo.
- **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.

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: El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. 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: Correo electrónico, plataforma Blackboard y atención telefónica.



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.

El peso de cada unidad formativa dentro de cada asignatura queda determinado en el cronograma por el tiempo dedicado a la misma. El alumno deberá acometer el estudio marcado por la herramienta de planificación utilizada en el campus virtual, después de la planificación realizada con su tutor. A continuación, se muestra una tabla con las unidades didácticas que componen la asignatura y las unidades de tiempo que se requieren para su estudio.

UNIDADES DIDÁCTICAS	UNIDAD DE TIEMPO	HORAS DEDICACIÓN
Unidad 1		5 HORAS
Unidad 2		10 HORAS
Unidad 3		20 HORAS
Unidad 4		20 HORAS
Unidad 5		5 HORAS

Unidad 6	10 HORAS
Unidad 7	5 HORAS
TOTAL	100
	75

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