

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Tecnología e Innovación Enológica y de Bebidas

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-T1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 2º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Jueves	19:00	21:00
Viernes	19:00	21:00

TUTORÍAS GRUPALES :

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Jueves	21:00	22:00	Sala de profesores principal

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
31 de enero de 2020	16:00	18:00	Aula 1123
07 de septiembre de 2020	16:00	18:00	Aula 1123

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Nuria Inmaculada Peña Albillo

EMAIL: nipena@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Jueves a las 21:00 horas

CV DOCENTE:

Dentro de su actividad docente cabe citar su labor como profesora en la UEMC en la asignatura Biología y Fisiología de la vid y Factores Naturales de Calidad, en el curso de 4º de Agrónomos 2006-2011; profesora en el Master de Innovación, Biotecnología e Innovación Alimentaria impartido en la U.E.M.C durante los años 2012 y 2013; y • Docente en distintos cursos de cata. Docente en curso de Postgrado de Especialista en Impacto Ambiental y Auditorías Ambientales en la Universidad de Valladolid (1997).

CV PROFESIONAL:

Dentro de su experiencia profesional cabe destacar: Actualmente desempeña el puesto de Directora Técnica Bodega Pérez Pascuas; Directora Técnica de Bodega Frutos Villar de 2006 a 2019; Directora Técnica de Bodega Covitro del 2000 a 2006; miembro del Comité de cata de la D.O. Toro y D.O. Cigales. Enóloga en D.O. Tierra de León y elaboraciones en D.O. Lanzarote.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

Tipos de Vino, elaboración de vino, transformación en los componentes del vino, innovación en bodega, subproductos vínicos, alteraciones en vinos, bebidas licorosas, bebidas refrescantes, agua de consumo humano, innovación enológica y de bebidas.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. TECNOLOGÍA ENOLÓGICA.

1. Tipos de vinos y productos derivados de la vid.
2. Elaboración de distintas clases de vinos. : 2.1. Fundamentos de la vinificación. 2.2. Elaboración de vinos tintos. 2.3. Elaboración de vinos rosados. 2.4. La maceración carbónica. 2.5. Elaboración de vinos blancos. 2.6. Elaboración de vinos espumosos de calidad. 2.7. Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos.
3. Materias primas. Transformación de los componentes.
4. Alteraciones y deterioro. : 4.1. Alteraciones microbianas. 4.2. Alteraciones físico- químicas. 4.3. Crianza de los vinos.
5. Subproductos vitivinícolas.
6. La innovación enológica.

2. TECNOLOGÍA DE BEBIDAS.

1. Bebidas espirituosas. : 7.1. Bebidas de alta graduación alcohólica. 7.2. Tipos de destilación alcohólica. 7.3. Elaboración del coñac. 7.4. Elaboración del brandy. 7.5. Elaboración del ron. 7.6. Elaboración del whisky. 7.7. Elaboración del tequila. 7.8. Elaboración de la ginebra. 7.9. Elaboración del vodka. 7.10. Elaboración del anís. 7.11. Elaboración de aguardientes de orujo. 7.12. Elaboración del pacharán. 7.13. Elaboración del pisco. 7.14. Elaboración del kirsch. 7.15. Elaboración del arrak. 7.16. Elaboración del pastis. 7.17. Elaboración del marrasquino. 7.18. Elaboración del bitter. 7.19. Elaboración del advocaat. 7.20. Elaboración del anisette. 7.21. Elaboración del curaçao. 7.22. Elaboración del peppermint. 7.23. Elaboración de la hidromiel. 7.24. Elaboración del sake. 7.25. Elaboración de la absenta. 7.26. Elaboración de licores diversos. 7.27. Innovación en bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Nuevos procesos, nuevos productos.

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Tipos vinos y productos derivados de la vid. Elaboración de vino y fundamentos de la vinificación. Elaboración de vinos tintos. Elaboración de vinos rosados. La maceración carbónica. Elaboración de vinos blancos. Elaboración de vinos espumosos. Elaboración de vinos de licor o licorosos. Otras vinificaciones. Transformación en los componentes del vino. Alteraciones microbianas y físico- químicas. Prácticas enológicas. Crianza de los vinos. Subproductos vitivinícolas. Innovación enológica. Bebidas espirituosas. La destilación alcohólica. Elaboración del coñac. Elaboración de brandy. Elaboración del ron. Elaboración del whisky. Elaboración del tequila. Elaboración de la ginebra. Elaboración del vodka. Elaboración del anís. Elaboración de aguardientes de orujo. Elaboración del pacharán. Elaboración del pisco. Elaboración del Kirsch. Otras elaboraciones (Arrak, Pastis, Marrasquino, Bitter, Advocaat, Anisette, Curaçao, Peppermint, Hidromiel, Sake, Absenta y Licores diversos. Bebidas refrescantes. Innovación en bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Nuevos procesos, nuevos productos.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

Se realizarán clases expositivas en el aula utilizando la pizarra, el proyector y la pantalla. Se utilizarán los laboratorios y las aulas de informática en función de las necesidades de cada actividad. Se utilizará el correo electrónico para la comunicación con el alumno. Para el envío de documentación y la recepción de archivos evaluables se utilizará la página web en Moodle asignada a la asignatura.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis
- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG03. Capacidad para la resolución de problemas
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG12. Habilidades interpersonales
- CG13. Orientación al cliente
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CG16. Capacidad para generar nuevas ideas (creatividad)
- CG17. Capacidad de aprendizaje autónomo (aprender a aprender)
- CG18. Iniciativa y espíritu emprendedor

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE01. Habilidades para Fabricar y conservar alimentos
- CE03. Capacidad para Controlar y optimizar los procesos y los productos
- CE04. Habilidades para Desarrollar nuevos procesos y productos
- CE10. Capacidad para Comercializar los productos alimentarios.
- CE12. Capacidad para conocer los principios de gestión de proyectos aplicados a la innovación de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Controlar y optimizar los procesos y los productos
- Fabricar y conservar alimentos

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- José Hidalgo Togores (2011): Tratado de enología, Tomo I. Mundi-Prensa Madrid. ISBN: 84-8476-119-3
- José Hidalgo Togores (2011): Tratado de enología, Tomo II. Mundi-Prensa Madrid. ISBN: 84-8476-134-7
- Heinrich Thönges. (1994): Zumos, vinos y licores: preparación, conservación y almacenamiento. Omega. ISBN: 84-2821-023-3
- Gerhard Troost (1985): Tecnología del Vino. Ediciones Omega S.A. Barcelona. ISBN: 84-282-0742-9

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[AZ3\(https://www.az3oeno.com\)](https://www.az3oeno.com)
Servicios ecológicos para bodegas

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

Se utilizará el Método Didáctico o expositivo para transmitir la información basada en contenidos permitiendo una programación más estructurada en los aspectos de la asignatura que más se basan en la memorización. Las actividades realizadas en este método serán clases presenciales.

MÉTODO DIALÉCTICO:

Método Dialéctico en los aspectos de la asignatura más propicios para fomentar el diálogo y la participación. Se realizarán actividades de trabajo individual o en grupo.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Se utilizará el Método Heurístico en las Tutorías, Clases prácticas y Laboratorios fomentando la iniciativa.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Se realizarán dos pruebas de evaluación que se aprobarán con un 5,0.

Cada prueba teórica tendrá tres partes: "Prueba tipo test" 20% "Pruebas de respuesta corta" 30% y "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo" 50%.

La evaluación se complementará con las presentaciones en clase de los trabajos realizados por los alumnos que se repartirá a lo largo de las semanas. Las indicaciones acerca de los trabajos así como los criterios de evaluación serán entregadas a al alumno previo a la realización del mismo.

Para aprobar la asignatura cada trabajo debe alcanzar un 5,0, en caso de no aprobar un trabajo el alumno dispondrá de una segunda fecha de entrega para entregarlo con los cambios solicitados en la convocatoria extraordinaria.

El plagio en algún trabajo supondrá el suspenso en dicho trabajo sin opción a una nueva entrega y se asignará un diferente trabajo para una posterior convocatoria.

Para aprobar la asignatura todas las pruebas y trabajos deben estar aprobadas. En caso de que la media supere el 5,0 pero alguna nota no alcance el 5,0 la nota en el acta será de 4,5.

En cuanto a la falta de asistencia justificada a las actividades complementarias de extensión universitaria el profesor determinará la forma de suplir dicha calificación.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Visita a Bodega								X										
BLOQUE 1 EL VINO		X	X	X	X	X	X	X								X	X	X
BLOQUE 2 BEBIDAS									X	X	X	X	X	X		X	X	X
BLOQUE 1/2 INNOVACIÓN ENOLÓGICA Y DE BEBIDAS								X	X						X	X	X	X
TUTORIA GRUPAL			X				X			X			X					

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Se realizarán dos pruebas de evaluación que se aprobarán con un 5,0.

Cada prueba teórica tendrá tres partes: "Prueba tipo test" 20% "Pruebas de respuesta corta" 40% y "Pruebas de respuesta larga, de desarrollo" 40%.

La evaluación se complementará con las presentaciones en clase de los trabajos realizados por los alumnos que se repartirá a lo largo de las semanas. Las indicaciones acerca de los trabajos así como los criterios de evaluación serán entregadas a al alumno previo a la realización del mismo.

Para aprobar la asignatura cada trabajo debe alcanzar un 5,0, en caso de no aprobar un trabajo el alumno dispondrá de una segunda fecha de entrega para entregarlo con los cambios solicitados.

El plagio en algún trabajo supondrá el suspenso en dicho trabajo sin opción a una nueva entrega y se asignará un diferente trabajo para una posterior convocatoria.

Para aprobar la asignatura todas las pruebas y trabajos deben estar aprobadas. En caso de que la media supere el 5,0 pero alguna nota no alcance el 5,0 la nota en el acta será de 4,5.

En cuanto a la falta de asistencia justificada a las actividades complementarias de extensión universitaria el profesor determinará la forma de suplir dicha calificación.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Se realizará una prueba de evaluación que se aprobará con un 5,0.

Cada prueba teórica tendrá tres partes: “Prueba tipo test” 20% “Pruebas de respuesta corta” 40% y “Pruebas de respuesta larga, de desarrollo” 40%.

En el caso de no haber aprobado la presentación del trabajo durante el curso se volverá a presentar el trabajo el día de la evaluación extraordinaria.

El plagio del trabajo presentado el día de la evaluación extraordinaria supondrá el suspenso de dicho trabajo.

Para aprobar la asignatura todas las pruebas y trabajos deben estar aprobadas. En caso de que la media supere el 5,0 pero alguna nota no alcance el 5,0 la nota en el acta será de 4,5.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	40%
Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	40%
Trabajos y proyectos	20%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.