DESTILADOS Y OTROS DERIVADOS DEL VINO
GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Enología					**703G**
Asignatura:	Destilados y otros derivados del vino					**550**
Materia:	Enología					
Módulo:	Intensificación en vitivinicultura					
Carácter:	Optativa	**Curso:**	4	**Semestre:**	Semestral	
Créditos ECTS:	4,50	**Horas presenciales:**	45,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	67,50	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51		**Código postal:**	26004
Localidad:	Logroño	**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor responsable de la asignatura:	Sanz Cervera, Susana A.		
Teléfono:	941299729	**Correo electrónico:**	susana.sanz@unirioja.es
Despacho:	2110	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	Lunes y Martes de 10 a 13 h		

Profesor:	Sancha González, Juan Carlos		
Teléfono:	941299722	**Correo electrónico:**	juan-carlos.sancha@unirioja.es
Despacho:	2101	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:			

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Fundamentos de la destilación:
Conceptos generales, tipos de destilados, fases de la destilación, equilibrio líquido/vapor, destilación discontinua, destilación continua.
- Destilados:
Destilación del vino: tipos y características, procesos de fabricación de destilados del vino, brandys y cognacs.
- Mostos naturales y mostos concentrados:
Tipos de mostos, técnicas de obtención del mosto, concentración del mosto, rectificación del mosto.
- Vinagre:
Biotecnología del vinagre, métodos de producción de vinagre, tipos de vinagre.
- Otros subproductos del vino:
Ácidos tartárico, fertilizantes, combustibles, aceites, piensos, colorantes, cosméticos, etc.
- Productos vitícolas no fermentados:
Uva de mesa, pasas, etc.

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales
- G1: Capacidad de análisis y síntesis.
- G8: Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.
- G9: Razonamiento crítico.
- G12: Preocupación por la calidad.
- G13: Sensibilidad hacia temas medioambientales

Competencias específicas

- E7: Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- E8: Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.
- E12: Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Una vez superada esta signatura, el alumno deberá ser capaz de:
- Disponer de mayores conocimientos teóricos y prácticos que le permitan dirigir, organizar y controlar la producción y transformación de la uva en función del tipo de producto enológico que se quiere elaborar.
- Disponer de mayores conocimientos sobre las metodologías de elaboración de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaría y materiales necesarios en cada caso.

TEMARIO

Programa teórico:
-Fundamentos de la destilación: conceptos generales, tipos de destilados, fases de la destilación, equilibrio líquido/vapor, destilación discontínua, destilación contínua.
-Destilados del vino: tipos y características, procesos de fabricación de brandys, armagnac y cognacs, brandys y brandys no acogidos a denominación, orujos y aguardientes . Legislación aplicable.
-Mostos naturales y mostos concentrados: tipos de mostos, técnicas de obtención del mosto, concentración del mosto, rectificación del mosto
-Vinagre: biotecnología del vinagre, métodos de producción de vinagre, tipos de vinagre
-Otros subproductos del vino: ácido tartárico, fertilizantes, combustibles, aceites, piensos, colorantes, cosméticos, etc.
-Productos vintícolas no fermentados: Uvas de mesa, pasas, etc.
Programa práctico:
-Destilación práctica en alambique de orujos y vinos
-Visita a alcoholera
-Visita a vinagrería

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Vinagre de Vino Absys
Básica	Guía Peñín de los destilados
Básica	Microbiología enológica Absys
Complementaria	Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia sobre el vinagre Absys
Recursos en Internet	
Enlace con la empresa Frings dedicada a la producción de vinagre http://www.frings.com	

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Clases prácticas
Tutorías
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje cooperativo

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	25,00
Clases prácticas de laboratorio, visitas...	Laboratorio	20,00

Total de horas presenciales	45,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	30,00
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	10,00
Resolución individual de ejercicios, cuestiones, actividades en biblioteca o similar	10,00
Preparación en grupo de seminarios, trabajos, presentaciones (orales, debates, ...)	17,50
Total de horas de trabajo autónomo	67,50

Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Pruebas orales	5	Sí
Trabajos y proyectos	5	Sí
Informes y memorias de prácticas	5	Sí
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simulada	5	No
Escalas de actitudes	5	No
Técnicas de observación	5	No
Pruebas escritas	70	Sí
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura