



INGENIERIA DE PROCESOS ENOLÓGICOS  
GUÍA DOCENTE CURSO 2012-13

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología	<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Ingeniería de procesos enológicos	<b>558</b>
<b>Materia:</b>	Tecnología e ingeniería enológicas	
<b>Módulo:</b>	Formación específica	
<b>Carácter:</b>	OBLIGATORIA	<b>Curso:</b> 3
		<b>Semestre:</b> Segundo Semestre
<b>Créditos ECTS:</b>	6,00	<b>Horas presenciales:</b> 60,00
		<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b> 90,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español	
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Francés, Español	

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

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

PROFESORES

<b>Profesor responsable de la asignatura:</b>	Peña Navaridas, José Miguel		
<b>Teléfono:</b>	941299734	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:jmiguel.penya@unirioja.es">jmiguel.penya@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2115	<b>Edificio:</b>	Edificio Científico Tecnológico
<b>Horario de tutorías:</b>	No especificado		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Maquinaria necesaria para la elaboración, crianza y embotellado del vino y productos afines en los procesos enológicos. Programación técnica de las distintas elaboraciones y rendimiento unitario de las mismas
- Aplicación legal de la Seguridad e Higiene en la industria enológica.
- Gestión de la Seguridad Laboral: Principales Riesgos laborales en la industria enológica. Indicación de los Sistemas de gestión y prevención

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

Operaciones básicas de la industria alimentaria

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1. Capacidad de análisis y síntesis
- G2. Capacidad de organizar y planificar
- G6. Toma de decisiones
- G8. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- G9. Razonamiento crítico
- G12. Preocupación por la calidad

Competencias específicas

- E5. Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E9. Capacidad para organizar las actividades de control de calidad y de las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo en una empresa vitivinícola.
- E11. Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.
- 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

- Conocer y utilizar la maquinaria propia de la elaboración de los procesos enológicos, así como la maquinaria auxiliar utilizada en enología.
- Conocer los principales riesgos laborales asociados a las industrias enológicas

## TEMARIO

### PROGRAMA TEÓRICO Y PRÁCTICAS DE AULA:

1. Caracterización de los tipos de bodegas. Elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado.
2. Ingeniería del proceso productivo según los productos a obtener.
3. Ingeniería de la máquina: Recepción de uva. Descripción, rendimientos y aplicaciones.
6. Ingeniería del proceso de clarificación. Filtros. Tipos. Rendimientos . Aplicaciones.
7. Ingeniería del proceso de envejecimiento. Maquinaria. Sistemas de envejecimiento. Aplicación. Rendimientos.
8. Ingeniería del proceso de envejecimiento. bodegas de Crianza. Diseño. Aplicaciones. Rendimientos.
9. Ingeniería del proceso de embotellado. Maquinaria. Aplicaciones. Rendimientos.
10. Almacenamiento y expedición del producto terminado. Diseño. Aplicaciones.

### PROGRAMA DE PRÁCTICAS EN LABORATORIO Y CAMPO:

1. Estudio práctico y evaluación de los rendimientos, consumos energéticos e hidráulicos de la maquinaria de los diferentes procesos productivos.
2. Evaluación de los costes económicos y su repercusión en el producto terminado: personal, tiempos, consumos, etc.

## BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Diseño y construcción de industrias agroalimentarias / Emilio García- Vaquero Vaquero, Francisco Ayuga Tellez-- Madrid : Mundi-Prensa, 1993 <b>Absys Biba</b>
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Ana Casp Vanaclocha-- Madrid : Mundi-Prensa, 2005 294 p. ; 24 cm-- (Tecnología de alimentos) ISBN 84-8476-219-X N° de Título 245178 <b>Absys Biba</b>
Básica	Tratado de enología / José Hidalgo Togores-- Madrid : Mundi-Prensa, 2003 2 v. (1423 p.) : il., col. y n. ; 25 cm <b>Absys Biba</b>
Básica	Troost. Tecnología del vino A. López. El frío en enología

### Recursos en Internet

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Clases teóricas  
 Seminarios y talleres  
 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 basado en problemas  
 Aprendizaje orientado a proyectos

## ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas (laboratorio o aula informática)	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	40,00
Seminarios y prácticas de aula	Reducido	10,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>60,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio autónomo individual		0,00



Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de	0,00
Resolución individual de ejercicios, problemas, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	0,00
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>	90,00
<b>Total de horas</b>	150,00

### **EVALUACIÓN**

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Trabajos y proyectos	15	Sí
Informes y memorias de prácticas	15	No
Pruebas escritas	70	Sí
<b>Total</b>	100%	

### **Comentarios**

"Las actividades de evaluación no recuperable podrán ser sustituidas por otras en el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad)."

### **Criterios críticos para superar la asignatura**