MATERIALES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA
GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Enología					**703G**
Asignatura:	Materiales auxiliares en la industria enológica					**552**
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:	Gutiérrez Viguera, Ana Rosa		
Teléfono:	941299727	**Correo electrónico:**	ana-rosa.gutierrez@unirioja.es
Despacho:	2108	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	Lunes de 9 a 13 y Miércoles de 9 a 12		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Locales de almacenamiento y recipientes vínicos
- Materiales empleados en los recipientes vínicos.
- Aditivos y coadyuvantes enológicos: dosis y modos de empleo
- La madera en la elaboración y crianza de vinos
- Envases en la industria enológica
- El taponado de botellas
- El embalaje en la industria enológica
- Detergentes y desinfectantes en la industria enológica
- Prácticas de análisis de aditivos
- Prácticas de control de tapones
- Prácticas de control de limpieza
- Prácticas de fabricación de elementos auxiliares: visitas a empresas especializadas

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 a 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.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

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.
Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre los materiales auxiliares empleados en la industria enológica para decidir los tratamientos y productos aplicables en distintos casos, con la finalidad de obtener productos de calidad.
Analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.

TEMARIO

Programa teórico:
-Locales de almacenamiento y recipientes vínicos
-Aditivos y coadyuvantes enológicos: dosis y modos de empleo
-La madera en la elaboración y crianza de los vinos
-Envases en la industria enológica
-El taponado de las botellas
-El embalaje en la industria enológica
-Detergentes y desinfectantes en la industria enológica
Programa práctico:
-Prácticas de control de tapones
-Prácticas de análisis de aditivos
-Prácticas de control de limpieza
-Prácticas de fabricación de elementos auxiliares: visitas a empresas especializadas

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Tratado de enología. Ribèreau-Gayon Absys
Básica	Tratado de enología Absys
Básica	Aspectos prácticos del taponado de vino Absys
Básica	Los tapones sintéticos en enología Absys
Básica	Elaboración y crianza del vino tinto Absys

Recursos en Internet
Página de la OIV http://www. oiv.int/oiv/cms/index
Página del Consejo Regulador de la DOC Rioja http:es.riojawine.com/es
Página de los Grupos de Investigación en Enología (GIENOL) http://www.gienol.es

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 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	20,00
Preparación en grupo de seminarios, trabajos, presentaciones (orales, debates, ...)	7,50
Total de horas de trabajo autónomo	67,50
Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Informes y memorias de prácticas	20	Sí
Técnicas de observación	10	No
Pruebas escritas	50	Sí
Evaluación contínua (Asistencia y participación en actividades presenciales)	20	No
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura