INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS
GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Enología					**703G**
Asignatura:	Ingeniería de procesos enológicos					**558**
Materia:	Tecnología e ingeniería enológicas					
Módulo:	Formación específica					
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	3	**Semestre:**	Semestral	
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	60,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	90,00	

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:	Peña Navaridas, José Miguel		
Teléfono:	941299734	**Correo electrónico:**	jmiguel.penya@unirioja.es
Despacho:	2115	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:			

Profesor:	Arbizu Milagro, María Julia		
Teléfono:	941299732	**Correo electrónico:**	julia.arbizu@unirioja.es
Despacho:	2113	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:			

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

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 la 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 máquinaria de Recepción y elaboracion 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 embotelado. 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 Absys Biba
Básica	Diseño de industrias agroalimentarias / Ana Casp Vanaclocha-- Madrid : Mundi-Prensa, 2005 294 p. ; 24 cm-- (Tecnología de alimentos) ISBN 84-8476-219-X Nº de Título 245178 Absys Biba
Básica	Tratado de enología / José Hidalgo Togores-- Madrid : Mundi-Prensa, 2003 2 v. (1423 p.) : il., col. y n. ; 25 cm Absys Biba
Básica	Troost. Tecnología del vino A. López. El frio en enología
Básica	Enologia practica : conocimiento yn elaboracion del vino
Básica	Elaboracion y crianza del vino tinto. F. Zamora
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
Total de horas presenciales		60,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual	-
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de	-
Resolución individual de ejercicios, problemas, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	-
Total de horas de trabajo autónomo	90,00
Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

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