

INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS

GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola			802G	
Asignatura:	Ingeniería de procesos enológicos			558	
Materia:	Tecnología e ingeniería enológicas				
Módulo:	Enología				
Carácter:	Optativa	Curso:	4	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

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1: Capacidad de análisis y síntesis
- G5: Resolución de problemas
- G9: Razonamiento crítico
- G13: Sensibilidad por temas medioambientales
- G14: Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica

Competencias específicas

- IA2.1: Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria
- IA2.3: Ingeniería de las obras e instalaciones

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 maquinaria de Recepción y elaboración 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 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 N° 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 frío en enología
Básica	Enología 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