

INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS

GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola	802G
Asignatura:	Ingeniería de procesos enológicos	558
Materia:	Tecnología e ingeniería enológicas	
Módulo:	Enología	
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	
Carácter:	Optativa	Curso: 4
		Duración: 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:	Peña Navaridas, José Miguel	Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299734	Correo electrónico: jmiguel.penya@unirioja.es
Despacho:	2115	Edificio: EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar
Profesor:	López Ocón, Elena	
Teléfono:	941299736	Correo electrónico: elena.lopez@unirioja.es
Despacho:	D-2117	Edificio: EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar
Profesor:	Ojeda García, María Sonia	
Teléfono:		Correo electrónico: maria-sonia.ojeda@unirioja.es
Despacho:		Edificio: EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar

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

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G5 - Resolución de problemas.

G9 - Razonamiento crítico.

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

Competencias específicas



IA2.1 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria.

IA2.3 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la ingeniería de las obras e instalaciones de la industria agroalimentaria.

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 Togoeres-- 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
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	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		15%
Trabajos y proyectos	15%	
Pruebas escritas	70%	
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