

DESTILADOS Y OTROS DERIVADOS DEL VINO GUÍA DOCENTE CURSO 2016-17

| Titulación: | Grado en Enología | | | | | | 703G | |
|---|--|---------------------------------------|-------|--------------------------------------|--------------------------|-------|------|--|
| Asignatura: | Destilado | Destilados y otros derivados del vino | | | | | | |
| Materia: | Intensificación en enología | | | | | | | |
| Módulo: | Intensificación en vitivinicultura | | | | | | | |
| Modalidad de enseñanza de la titulación: Presencial | | | | | | | | |
| Carácter: | cter: Optativa Curso: | | 4 | Duración: | Semestral | | | |
| Créditos EC | réditos ECTS: 4,50 Horas presenciales: | | 45,00 | Horas estimadas de trabajo autónomo: | | 67,50 | | |
| Idiomas en que se imparte la asignatura: | | | | ra: | Español | | | |
| Idiomas del material de lectura o audiovisual: | | | | ovisual: | Inglés, Francés, Español | | | |

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

| AGRICULTU | JRA Y ALIMENTACIÓN | 1 | | | | | | R101 |
|------------|----------------------|------|-----------|-----------------|---------|-------|----------------|-------|
| Dirección: | C/ Madre de Dios, 51 | | | | | | Código postal: | 26004 |
| Localidad: | Logroño | | | Provir | ncia: L | La Ri | oja | |
| Teléfono: | 941299720 | Fax: | 941299721 | Correo electrón | nico: | | | |

PROFESORADO PREVISTO

| Profesor: | Gutiérrez Viguera, Ana | Respons | Responsable de la asignatura | | | | | |
|---|-------------------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------|-----------|--|--|
| Teléfono: | 941299727 Correo electrónico: | | ctrónico: | ana-rosa.gutierrez@unirioja.es | | | | |
| Despacho: | 2108 | Edificio: | CENTRO (| CIENTÍFICO TECNOLÓGICO | Tutorías: | Consultar | | |
| Profesor: Berrueco Puelles, Mª Inmaculada | | | | | | | | |
| Teléfono: | 941299736 | Correo electrónico: | | m-inmaculada.berrueco@unirioja.es | | | | |
| Despacho: | 2101 | Edificio: CENTRO | | CIENTÍFICO TECNOLÓGICO | Tutorías: | Consultar | | |

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Fundamentos de la destilación:

Conceptos generales, tipos de destilados, fases de la destilación, equilibrio líquido/vapor, destilación discontinua, destilación continua.

- Destilados:

Destilación del vino: tipos y características, procesos de fabricación de destilados del vino, brandys y cognacs.

- Mostos naturales y mostos concentrados:

Tipos de mostos, técnicas de obtención del mosto, concentración del mosto, rectificación del mosto.

- Vinagre:

Biotecnología del vinagre, métodos de producción de vinagre, tipos de vinagre.

- Otros subproductos del vino:

Ácidos tartárico, fertilizantes, combustibles, aceites, piensos, colorantes, cosméticos, etc.

- Productos vitícolas no fermentados:

Uva de mesa, pasas, etc.

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.
- G8: Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en 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.
- 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

Una vez superada esta signatura, el alumno deberá ser capaz de:

- 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.
- Disponer de mayores conocimientos sobre las metodologías de elaboración de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaría y materiales necesarios en cada caso.

TEMARIO

Programa teórico:

- -Fundamentos de la destilación: conceptos generales, tipos de destilados, fases de la destilación, equilibrio líquido/vapor, destilación discontínua, destilación contínua.
- -Destilados del vino: tipos y características, procesos de fabricación de brandys, armagnac y cognacs, brandys y brandys no acogidos a denominación, orujos y aguardientes . Legislación aplicable.
- -Mostos naturales y mostos concentrados: tipos de mostos, técnicas de obtención del mosto, concentración del mosto, rectificación del mosto
- -Vinagre: biotecnología del vinagre, métodos de producción de vinagre, tipos de vinagre
- -Otros subproductos del vino: ácido tartárico, fertilizantes, combustibles, aceites, piensos, colorantes, cosméticos, etc.
- -Productos vintícolas no fermentados: Uvas de mesa, pasas, etc.
- -Otros productos vínicos: vinos sin alcohol y de bajo grado, vinos sin sulfitos, vinos ecológicos.
- -Otras bebidas ferementadas: Cerveza, Sidra

Programa práctico:

- -Visita a alcoholera
- -Visita a vinagrería
- Visista a cervecería
- Visita a plantas elaboradoras de pacharán, vermut...

BIBLIOGRAFÍA

| Tipo: | Título |
|----------------|---|
| Básica | Vinagre de Vino Absys |
| Básica | Guía Peñín de los destilados |
| Básica | Microbiología enológica Absys |
| Básica | Biotecnología de la cerveza y de la malta |
| Básica | Tratado de Enología |
| Complementaria | Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia sobre el vinagre Absys |

Recursos en Internet

Enlace con la empresa Frings dedicada a la producción de vinagre http://www.frings.com

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas

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 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 | | | | |
| Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas | | | | |
| Resolución individual de ejercicios, cuestiones, actividades en biblioteca o similar | | | | |
| Preparación en grupo de seminarios, trabajos, presentaciones (orales, debates,) | | | | |
| Total de horas de trabajo autónomo | | | | |
| Total de horas | | 112,50 | | |

EVALUACIÓN

| Sistemas de evaluación | Recuperable | No Recup. | |
|---|-------------|-----------|--|
| Pruebas escritas | 70% | | |
| Pruebas orales | 5% | | |
| Trabajos y proyectos | 5% | | |
| Técnicas de observación | | 5% | |
| Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas | | 5% | |
| Escalas de actitudes | | 5% | |
| Informes y memorias de prácticas | 5% | | |
| Total | 100% | | |

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura