MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA
GUÍA DOCENTE CURSO 2018-19

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Microbiología enológica				**543**
Materia:	Bioquímica y microbiología enológicas				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Obligatoria	
Curso:	3	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Semestral	
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, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Dizy Soto, Marta Mª Inés				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299748	**Correo electrónico:**	marta.dizy@unirioja.es		
Despacho:	2212	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Tenorio Rodríguez, Carmen				
Teléfono:	941299756	**Correo electrónico:**	carmen.tenorio@unirioja.es		
Despacho:	2216	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Torres Manrique, Carmen				
Teléfono:	941299750	**Correo electrónico:**	carmen.torres@unirioja.es		
Despacho:	2214	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Introducción a la Microbiología
- Grupos microbianos de interés enológico. Mohos, levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas.
- Las levaduras vínicas. Ecología y condiciones de desarrollo en la fermentación alcohólica. Criterios de selección. Paradas de fermentación.
- Las bacterias lácticas. Ecología y condiciones de desarrollo durante la fermentación maloláctica. Criterios de selección.
- Microbiología de las alteraciones del vino. Control y estabilidad microbiana de los vinos.
- Microbiología de vinificaciones especiales y productos derivados
- La biología molecular y sus aplicaciones en la enología.
- Técnicas microbiológicas de cultivo, identificación, caracterización y seguimiento de microorganismos enológicos.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Asignaturas:

- Bioquímica
- Bioquímica enológica
- Microbiología

CONTEXTO

La asignatura de Microbiología enológica pretende que el alumno conozca y domine los conceptos microbiológicos básicos y los aplicados al control y la elaboración de los vinos. Esto le permitirá la comprensión de la microbiota implicada y su relación con el vino, el proceso fermentativo de las levaduras, la fermentación maloláctica y las vinificaciones especiales desde un

punto de vista microbiano y las alteraciones del vino de origen microbiano.

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1: Capacidad de análisis y de síntesis
G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
G5: Resolución de problemas
G7: Trabajo en equipo
G8: Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
G9: Razonamiento crítico
G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma

Competencias específicas

• E3: Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los organismos vivos.
• E5: Capacidad para organizar y controlar 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.
• E6: Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.
• 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.
• 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

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Deberá ser capaz de definir, explicar y relacionar correctamente los conceptos básicos de la microbiología enológica.
- Tendrá los conceptos microbiológicos básicos en las transformaciones que ocurren en el proceso de vinificación.
- Deberá ser capaz de aplicar los conceptos básicos de la microbiología enológica a casos prácticos de la enología.
- Será capaz de redactar documentos con rigor científico, con sentido crítico y aplicando los conocimientos adquiridos en la materia.
- Será capaz de resolver problemas y realizar cálculos relacionados con los análisis microbiológicos y de biología molecular en el ámbito de la enología.
- Deberá ser capaz de trabajar en grupo y presentar un informe de prácticas con rigor científico.
- Deberá conocer el funcionamiento y saber manejar el material básico de laboratorio de microbiología.
- Deberá ser capaz de buscar información científica relacionada con la materia y la investigación en campos relacionados, empleando para ello las nuevas tecnologías y las clásicas.

TEMARIO

Teórico

1. Microbiología enológica. Organismos procariotas y eucariotas. La célula de levadura.
2. Nutrición, reproducción y crecimiento microbiano.
3. Técnicas de aislamiento e identificación de levaduras.
4. Clasificación y características de las levaduras de interés enológico.
5. Aislamiento e identificacion de bacterias lácticas.
6. Aislamiento e identificacion de bacterias acéticas y de otros microorganismos de interés en la enología.
7. Ecología de las levaduras vínicas. Criterios de selección.
8. Fermentación alcohólica y factores que afectan al desarrollo de las levaduras.
9. Medios para preservar la fementación del mosto.
10. Control de la fermentación de los mostos fundamentadas en factores físicos.
11. Control de la fermentación de los mostos fundamentadas en factores biológicos.
12. Paradas de fermentación.
13. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Factores que afectan a su crecimiento.
14. Selección de bacterias lácticas.
15. Vinificaciones especiales: vinos licorosos y vinos espumos
16: Vinificaciones especiales: vinos de crianza biológica
17. Estabilidad biológica y físico-química del vino embotellado. Usos de antisépticos en enología.
18. Alteraciones de vinos de origen microbiano.
19. Biología molecular y sus aplicaciones en la enología.

Práctico

Medios de cultivo y técnicas para el aislamiento de microorganismos vínicos
Caracterización macro y microscópica de microorganismos
Estimación de la población de microorganismos

Clasificación de levaduras y bacterias enológicas: Aislamiento, identificación de características morfológicas y bioquímicas y clasificación taxonómica.
Bioensayos de interés enológico.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Levaduras vínicas: funcionalidad y uso en bodega Absys
Básica	Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación Absys
Básica	Tratado de enología. Vol. 1 Microbiología del vino. Vinificaciones Absys
Básica	Wine Microbiology Absys
Complementaria	Microbiological Analysis of Grapes and Wine: Techniques and Concepts. Absys
Complementaria	Teoría y práctica de la elaboración del vino Absys
Complementaria	The yeasts: a taxonomic study Absys
Complementaria	Wine microbiology: practical applications and procedures Absys
Complementaria	Wine microbiology: science and technology Absys
Complementaria	Wine: microbiology and biotechnology Absys
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

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	36,00
Seminarios y talleres	Reducido	3,00
clases prácticas	Laboratorio	21,00
Total de horas presenciales		60,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	70,00
Estudio y trabajo en grupo	20,00
Total de horas de trabajo autónomo	90,00
Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	85%	
Técnicas de observación		5%
Informes y memorias de prácticas	10%	
Total	100%	

Comentarios

La evaluación no recuperable podrá ser sustituida por otras en el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) a especificar en cada caso.
La evaluación de la prueba escrita se desglosa en la prueba escrita de prácticas (15%) y un la prueba escrita de teoría (70%).

Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura es necesario haber realizado las prácticas de laboratorio obligatorias y entregar la memoria de prácticas.
La calificación final se promediará siempre y cuando se haya obtenido una puntuación de al menos 4,5/10 en cada una de las pruebas escritas (teoría y prácticas).