FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA
GUÍA DOCENTE CURSO 2020-21

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola				**761M**
Asignatura:	Fundamentos de enología				**5209**
Materia:	Fundamentos de enología				
Módulo:	Complementos de formación				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial		**Carácter:**	Complemento De Formación	
Curso:	1	**Créditos ECTS:** 3,00	**Duración:**	Semestral (Primer Semestre)	
Horas presenciales en el campus:	0,00		**Horas no presenciales on line:**	20,00	
Horas presenciales on line:	10,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	45,00	

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:	Gutiérrez Viguera, Ana Rosa			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299727	**Correo electrónico:**	ana-rosa.gutierrez@unirioja.es		
Despacho:	2108	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Guadalupe Mínguez, Zenaida				
Teléfono:	941299726	**Correo electrónico:**	zenaida.guadalupe@unirioja.es		
Despacho:	2107	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Martínez Lapuente, Leticia				
Teléfono:	941299722	**Correo electrónico:**	leticia.martinez@unirioja.es		
Despacho:	2101	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Se imparten los conocimientos básicos en enología, que incluyen la composición de la uva y del vino, el procesado de la uva, la elaboración de vinos tintos, blancos, rosados y espumosos, tratamientos de estabilización, clarificación y crianza, así como otras vinificaciones especiales.

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

Ninguno especificado.

COMPETENCIAS

Competencias generales

Competencias específicas

CEF01 - Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumno conocerá la composición química de la uva y del vino, las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos, así como la maquinaria y materiales necesarios en cada caso. Asimismo, el alumno se familiarizará con la terminología enológica en castellano e inglés.

TEMARIO

Tema 1.- Principales compuestos de los vinos: características y métodos de análisis
Tema 2.- Madurez, recolección, control de calidad y correcciones de la uva
Tema 3.- Procesado de la uva: Despalillado, Estrujado, Desfangado y Sulfitado
Tema 4.- Transformaciones durante la vinificación: fermentación alcohólica, maceración y fermentación maloláctica
Tema 5.- Microbiología de la vinificación: microorganismos útiles y de alteración
Tema 6.- Conservación de los vinos en bodega y Crianza en barrica.
Tema 7.- Estabilización y embotellado de los vinos
Tema 8.- Vinificaciones especiales: vinos espumosos.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino Absys
Básica	Tratado de Enología (2003). Tomo 1: Microbiología del Vino. Vinificaciones. Tomo 2: Química del vino. Estabilización y tratamientos Absys
Básica	Tratado de Enología Absys
Básica	Enología : fundamentos científicos y tecnológicos Absys

Recursos en Internet

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas
Clases teóricas
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza
Método expositivo - Lección magistral
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Clases teóricas (se puede asistir en el campus a las horas presenciales on line)	Grande	0,00	10,00	20,00	30,00
Total de horas de actividades dirigidas					30,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	45,00
Total de horas de trabajo autónomo	45,00

Total de horas	75,00

Comentarios
El Plan de contingencias del curso 2020-21 para la adaptación de la actividad docente a los requerimientos de la situación sanitaria ha sido activado para las asignaturas del primer semestre y anuales. Puede encontrar información sobre la modalidad de impartición de la asignatura en www.unirioja.es/estudiantes/plan_contingencias/plan_contingencias.shtml o consultar el plan de contingencias completo en www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/2021/plancon.shtml.

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	100%	
Total	100%	

Comentarios
Los sistemas y criterios críticos de evaluación podrán ser modificados, previa actualización de esta guía docente, si fuese precisa su adaptación a la modalidad no presencial o semipresencial como respuesta a las medidas, recomendaciones y/o restricciones aprobadas por las autoridades competentes en función de la situación sanitaria real o prevista.