

INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS
GUÍA DOCENTE CURSO 2023-24

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	Créditos ECTS:	6,00	Duración:	Semestral (Segundo Semestre)
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, 53	Código postal:	26006		
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja		
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico:	dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Peña Navaridas, José Miguel	Responsable de la asignatura			
Teléfono:	941299734	Correo electrónico:	jmiguel.penya@unirioja.es		
Despacho:	2115	Edificio:	CENTRO 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.

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 TEORICO Y PRACTICAS DE AULA**

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.

[Sin texto]

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
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		10%
Pruebas escritas	70%	
Trabajos y proyectos	20%	
Total		100%

Comentarios

"Las actividades de evaluación no recuperable hacen referencia a las visitas a distintas instalaciones bodegueras y al informe elaborado por el alumno sobre lo visto en la visita.

Estas actividades no son de carácter obligatorio.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para aprobar la prueba escrita será necesario tener al menos 5/10, para poder mediar con el resto de de calificaciones. Esta nota supondrá un 70% de la nota final de la asignatura.

Los problemas supondrán el 20% de la nota final. La evaluación se realizará por mediación de resolución de problemas de forma individual, donde se tendrá que obtener al menos un 4/10 para poder mediar con el resto de calificaciones.

El 10% restante de la evaluación vendrá dado por la calificación de los informes de las visitas y otras actividades realizadas a lo largo del curso.