

### 1.- Datos de la Asignatura

Titulación	INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA (IND. AGRARIAS Y ALIMENTARIAS)					
Centro	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ZAMORA					
Denominación	INGENIERÍA ENOLÓGICA			Código	12740	
Plan	1997		Ciclo	1º	Curso	3º
Carácter <sup>1</sup>	O		Periodicidad <sup>2</sup>	C2		
Créditos LRU	T	3.0	P	1.5	Créditos ECTS	
Área	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS					
Departamento	CONSTRUCCIÓN Y AGRONOMÍA					
Aula / Horario / grupo	115 (MIE) y 112 (JUE).		MIE . 19:00 – 20:00 JUE : 17:00 – 18:00	ÚNICO		
Laboratorio/ Horario / grupo						
Informática / Horario / grupo						
Plataforma Virtual	Plataforma:					
	URL de Acceso:					

<sup>1</sup> Troncal, Obligatoria, Optativa (abreviatura T, B, O)

<sup>2</sup> Annual, 1º Cuatrimestre, 2º Cuatrimestre (A, C1, C2).

### Datos del profesorado\*

Profesor Responsable / Coordinador	ÁNGEL CARBAJOSA RUIZ DEL ÁRBOL				
Departamento	CONSTRUCCIÓN Y AGRONOMÍA				
Área	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
Centro	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ZAMORA				
Despacho	259 (ed. Magisterio)	Grupo / s	ÚNICO		
Horario de tutorías	LU/MA 18:00/19:00 y JU: 18:00/20:00 1ª cuat. MI: 17/19 y JU: 20/21 (2ª cua)				
URL Web					
E-mail	carruia@jcyl.es	Teléfono	980-535757 695967938		

### 2.- Sentido de la materia en el plan de estudios\*

**Bloque formativo al que pertenece la materia**

Conjunto de asignaturas vinculadas entre sí. Todas las relacionadas con la Enología:  
Enología Básica (asignatura obligatoria en 2º curso)  
Química Enológica (asignatura optativa en 3º curso)  
Bioquímica y Microbiología enológicas (asignatura optativa en 3º curso)  
Análisis y Control de Vinos (asignatura optativa, en 3º curso)

**Papel de la asignatura dentro del Bloque formativo y del Plan de Estudios.**

La asignatura de Ingeniería Enológica, es complementaria de las anteriores.

**Perfil profesional.**

Interés de la materia para una profesión futura. La asignatura de Ingeniería Enológica es prioritaria para la profesión de Enólogo.

**3.- Recomendaciones previas\***

Lo que se indica en el apartado 2.

**Datos Metodológicos**

**4.- Objetivos de la asignatura (Generales y Específicos)**

Indíquense los objetivos preferiblemente estructurados en Generales y Específicos (también pueden indicarse objetivos instrumentales o de otro tipo. Son dos fundamentales:

- 1.- Que el alumno adquiera el completo conocimiento de la maquinaria e instalaciones a utilizar en bodega, así como los distintos procesos de la elaboración de los vinos.
- 2.- Que el alumno aprenda a proyectar y a diseñar una bodega.

**5.- Contenidos**

**Programa de teoría:**

Tema 1.- Instalación de bodegas y diagramas de flujo de los distintos procesos de elaboración de vinos. Diseño y dimensionado de bodegas. Aplicación práctica.

Tema 2.- Depósitos. Características técnicas. Tipos. Cálculos.

Tema 3.- Maquinaria e instalaciones utilizadas en recepción, estrujado, escurrido y prensado de la uva. Características técnicas.

Tema 4.- Maquinaria e instalaciones utilizadas en el proceso de fermentación del mosto. Diferentes técnicas a aplicar, según los distintos tipos de vinos.

Tema 5.- Técnicas de crianza y envejecimiento en vinos. Procesos tecnológicos.

Tema 6.- El acabado de los vinos. Maquinaria utilizada en los procesos de clarificación, filtración y estabilización.

Tema 7.- Utilización del frío en los procesos de elaboración y estabilización de los vinos. Tecnología a utilizar.

Tema 8.- Instalación de una planta embotelladora de vinos.

Tema 9.- Subproductos y residuos vitivinícolas y su posible aprovechamiento

Tema 10.- Agua y vertidos enológicos en bodega. Su tratamiento.

Tema 11.- La nueva OCM del sector vitivinícola (2000). Ley de la Viña y del Vino (2003). Ley de la Viña y del Vino de Castilla y León (2005) y su Reglamento (2006).

Programa de prácticas:

Prácticas en aula: Análisis sensorial y práctica de cata de vinos.

Problemas: En aula 6 horas.

Prácticas de campo: Visita a instalaciones bodegueras.

#### 6.- Competencias a adquirir\*

Competencias Específicas. (En relación a los conocimientos, habilidades. y actitudes: conocimientos destrezas, actitudes...)

Transversales: (Competencias Instrumentales: <cognitivas, metodológicas, tecnológicas o lingüísticas>; Competencias Interpersonales <individuales y sociales>; o Competencias Sistémicas. <organización, capacidad emprendedora y liderazgo>

*\*Según la clasificación establecida por la ANECA, esta tabla puede ser más adecuada para las asignaturas que ya están adaptadas al modelo del EEEES. En los documentos recogidos por la ANECA para cada titulación, se especifican las competencias tanto específicas como transversales o genéricas. Esta relación de competencias se puede consultar en: [http://www.aneca.es/modal\\_eval/conver\\_docs\\_titulos.html](http://www.aneca.es/modal_eval/conver_docs_titulos.html)*

#### 7.- Metodologías

Exposición oral de los temas de que consta la asignatura, con la ayuda de transparencias.

Problemas y ejercicios prácticos de cálculo de instalaciones bodegueras.

#### 8.- Previsión de Técnicas (Estrategias) Docentes\*

Opcional para asignaturas de cualquier curso			
	Horas presenciales	Horas no presenciales	Horas totales
Clases magistrales	30		30
Clases prácticas	7		7
Seminarios			
Exposiciones y debates	A la demanda		
Tutorías (ver apartado)			
Actividades no presenciales			
Preparación de trabajos			
Otras actividades	8		8
Exámenes (escritos	Un examen final		

TOTAL	45		45
-------	----	--	----

#### 9.- Recursos

##### Libros de consulta para el alumno

El temario se ajusta a los libros que figuran en el programa de la asignatura los cuales se encuentra a disposición del alumno, en la biblioteca de la Escuela.

##### Otras referencias bibliográficas, electrónicas o cualquier otro tipo de recurso.

Se entregan al alumno fotocopias por el profesor de la asignatura.

#### 10.- Evaluación

##### Consideraciones Generales

Examen final por escrito (junio y septiembre) que consta de dos partes : una teórica sobre la asignatura y otra práctica consistente en la resolución de un problema,

##### Criterios de evaluación

Según el conocimiento del alumno.

##### Instrumentos de evaluación

##### Recomendaciones para la evaluación.

##### Recomendaciones para la recuperación.