

Año académico	2016-17
Asignatura	22489 - Viticultura y Enología
Grupo	Grupo 8, 1S, GEAM
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Identificación de la asignatura

Asignatura	22489 - Viticultura y Enología
Créditos	2,4 presenciales (60 horas) 3,6 no presenciales (90 horas) 6 totales (150 horas).
Grupo	Grupo 8, 1S, GEAM (Campus Extens)
Período de impartición	Primer semestre
Idioma de impartición	Castellano

Profesores

Profesor/a	Horario de atención a los alumnos					
	Hora de inicio	Hora de fin	Día	Fecha inicial	Fecha final	Despacho
Josefina Bota Salort j.bota@uib.es	13:00	14:00	Martes	12/09/2016	31/07/2017	despatx 3 annex MO
José Mariano Escalona Lorenzo jose.escalona@uib.es						Hay que concertar cita previa con el/la profesor/a para hacer una tutoría

Contextualización

La asignatura Viticultura y enología es una asignatura optativa de cuarto curso del itinerario I (hortofruticultura y jardinería) del Grado de Ingeniería agroalimentaria del medio rural. Esta asignatura se compone de tres bloques. El bloque I aborda aspectos generales de la viticultura, el Bloque II trata sobre las principales técnicas de elaboración de los vinos y el Bloque III versa sobre la catación de vinos haciendo incapié en las principales características de los vinos en función de su tipología.

Requisitos

Competencias

Específicas

- * Capacidad de identificación y caracterización de especies vegetales.
- * Capacidad de transferencia de tecnología, en tender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agrario..
- * Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de la calidad de los productos hortofrutícolas. Comercialización.

Genéricas

- * Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de razonar de forma crítica.

Guía docente

* Capacidad de organizar y planificar.

Básicas

* Se pueden consultar las competencias básicas que el estudiante tiene que haber adquirido al finalizar el grado en la siguiente dirección: http://estudis.uib.cat/es/grau/comp_basiques/

Contenidos

Contenidos temáticos

Viticultura y enología. Enología

Tema 1. Introducción a la viticultura

Historia de la viticultura y la enología. Zonas vitivinícolas del mundo. El cultivo de la vid en el mediterráneo. La viticultura y enología en Baleares.

Tema 2. Recepción de vendimia. Procesos correctivos del mosto

Proceso de recolección de vendimia: variantes. Maquinaria asociada a la recepción de vendimia. Correcciones en el mosto. Tratamientos pre-fermentativos.

Tema 3. Elaboraciones principales

Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Procesos fermentativos. Bioquímica de las fermentaciones

Tema 4. La crianza de los vinos

El roble: características botánicas. Fabricación de las barricas. Tipos. Procesos de crianza: interacciones madera-vino. Alternativas a la crianza clásica

Tema 5. Procesos de preparación de vinos para el embotellado

Sistemas de estabilización de los vinos. Métodos y criterios de filtración de los vinos. El embotellado

Tema 6. Elaboraciones especiales

Elaboración de vinos espumosos y gasificados. Elaboración de vinos generosos. Otras elaboraciones especiales

Viticultura y enología. Viticultura

Tema 7. Biología y fisiología de la vid

Aspectos botánicos. Ciclo fenológico de la vid: descripción de cada uno de los estadios fenológicos (brotación, floración, cuajado, envero, maduración). Aspectos de la fisiología de la vid. Interacción con el medio. Ecofisiología.

Tema 8. Variedades y porta-injertos

Principales especies de género vitis. Vitis vinífera: variedades mas comunes. Descriptiva de las variedades : ampelografía, ampelometría, técnicas moleculares de identificación. Sistema variedad-portainjerto: afinidades. efectos en la fisiología de la planta.

Tema 9. Implantación del viñedo

Diseño de una plantación de viña. Aspectos a considerar: suelo, planta, clima. Sistemas de plantación. Marcos de plantación. Calendario de operaciones.

Tema 10. Manejo del cultivo

Año académico	2016-17
Asignatura	22489 - Viticultura y Enología
Grupo	Grupo 8, 1S, GEAM
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Operaciones post-plantación. Sistemas de formación y conducción de la vid. Podas de invierno y podas en verde.

Tema 11. Nutrición y riegos

Necesidades nutricionales de la vid. Plan de abonado. Necesidades hídricas. Sistemas de control del consumo y de aporte hídrico a la planta. Efecto en la fisiología y la maduración de la uva.

Tema 12. Control de plagas enfermedades y malas hierbas

Descripción de las principales plagas y enfermedades de la vid. Estrategias de control. Alternativas a la protección clásica: producción integrada y producción ecológica.

Tema 13. Maduración y cosecha

Principales cambios físico-químicos durante la maduración. Influencia del manejo del cultivo en la producción y composición final de la uva. Interacción con el medio. Parámetros que definen la calidad de la cosecha. Determinación de fecha de vendimia. Recolección: sistemas.

Viticultura y enología. Cata

Tema 14. La técnica de la catación

Metodología de la cata. Sistemas de catación.

Metodología docente

Actividades de trabajo presencial

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
Clases teóricas	Clases teóricas	Grupo grande (G)	Exponer los contenidos teórico-prácticos del temariomediante exposiciones power point y con apoyos en páginas web en continua interacción con el alumno. En esta actividad los alumnos adquirirán las competencias T2,T3, G6, C1,C8, c10,H2, H4 y H5.1.	32
Clases prácticas	Prácticas de bodega, laboratorio y campo	Grupo mediano (M)	Conocer los procesos enológicos básicos. Reconocimiento y caracterización de variedades de vid. Prácticas de poda. Análisis de mostros y vinos. Cata de vinos. Los resultados de las prácticas realizadas se recogerán en un trabajo de prácticas. En esta actividad el alumno trabajará las competencias C1, C9 C10, T2 y T3 y H2	10
Clases prácticas	Visitas a viñedos y bodegas	Grupo mediano (M)	Realizar visitas a intalaciones de bodegas y a viñedos con el fin de asimilar los conceptos recibidos en las clases teóricas. Los aspectos mas relevantes de las vsistas se recogeran en el trabajo de prácticas. Esta actividad permite al alumno tener información privilegiada sobre los procesos tecnológicos de las industrias del sector vitivinícola y permite adquirir las competencias competencias G6, C8 H5 y H5.1	12
Tutorías ECTS	Tutorías	Grupo pequeño (P)	Tutorías de seguimiento del aprendizaje del alumno y de resolución de dudas. En esta actividad el alumno adquiere de manera personalizada las competencias T2 y T3	2
Evaluación	control 1	Grupo grande (G)	Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos del bloque I (enología). Esta evaluación tiene por objeto que los alumnos respondan a preuntas de los contenidos teóricos y resuelvan	2



Año académico	2016-17
Asignatura	22489 - Viticultura y Enología
Grupo	Grupo 8, 1S, GEAM
Guía docente	A
Idioma	Castellano

Modalidad	Nombre	Tip. agr.	Descripción	Horas
			problemas y casos prácticos. En esta actividad los alumnos demostraran la adquisición de las competencias T2, T3, C10,	
Evaluación	final	Grupo grande (G)	Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos del bloque II y III (Viticultura) en el caso de haberse presentado al primer control o de los contenidos de toda la asignatura en el caso contrario . Esta evaluación tiene por objeto que los alumnos respondan a preguntas de los contenidos teóricos y resuelvan problemas y casos prácticos. En esta actividad los alumnos demostraran la adquisición de las competencias T2, T3, C10,	2

Al inicio del semestre estará a disposición de los estudiantes el cronograma de la asignatura a través de la plataforma UIBdigital. Este cronograma incluirá al menos las fechas en las que se realizarán las pruebas de evaluación continua y las fechas de entrega de los trabajos. Asimismo, el profesor o la profesora informará a los estudiantes si el plan de trabajo de la asignatura se realizará a través del cronograma o mediante otra vía, incluida la plataforma Campus Extens.

Actividades de trabajo no presencial

Modalidad	Nombre	Descripción	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	estudio de los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	Consolidación de los conocimientos adquiridos tanto en las clases magistrales como en las clases prácticas. En esta actividad, los alumnos adquieren las competencias T2 y T3	90

Riesgos específicos y medidas de protección

Las actividades de aprendizaje de esta asignatura no conllevan riesgos específicos para la seguridad y salud de los alumnos y, por tanto, no es necesario adoptar medidas de protección especiales.

Evaluación del aprendizaje del estudiante

Prácticas de bodega, laboratorio y campo

Modalidad	Clases prácticas
Técnica	Informes o memorias de prácticas (no recuperable)
Descripción	Conocer los procesos enológicos básicos. Reconocimiento y caracterización de variedades de vid. Prácticas de poda. Análisis de mostros y vinos. Cata de vinos. Los resultados de las prácticas realizadas se recogerán en un trabajo de prácticas. En esta actividad el alumno trabajará las competencias C1, C9 C10, T2 y T3 y H2
Criterios de evaluación	Se evaluará lpos contenidos, estructura y redacción del informe .
Porcentaje de la calificación final:	15%

Guía docente

Visitas a viñedos y bodegas

Modalidad	Clases prácticas
Técnica	Escalas de actitudes (no recuperable)
Descripción	Realizar visitas a instalaciones de bodegas y a viñedos con el fin de asimilar los conceptos recibidos en las clases teóricas. Los aspectos más relevantes de las visitas se recogerán en el trabajo de prácticas. Esta actividad permite al alumno tener información privilegiada sobre los procesos tecnológicos de las industrias del sector vitivinícola y permite adquirir las competencias G6, C8 H5 y H5.1
Criterios de evaluación	Se evaluará la actitud y el interés del alumno en las visitas técnicas a los viñedos y bodegas.
Porcentaje de la calificación final:	5%

control 1

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas (recuperable)
Descripción	Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos del bloque I (enología). Esta evaluación tiene por objeto que los alumnos respondan a preguntas de los contenidos teóricos y resuelvan problemas y casos prácticos. En esta actividad los alumnos demostrarán la adquisición de las competencias T2, T3, C10,
Criterios de evaluación	Se evaluarán los contenidos expuestos en las clases de teoría correspondientes al bloque II y III de la asignatura. El control constará de diferentes preguntas cortas y casos prácticos que el alumno debe resolver. Para poder promediar con el final, se debe obtener un mínimo del 40% de la nota máxima
Porcentaje de la calificación final:	40%

final

Modalidad	Evaluación
Técnica	Pruebas objetivas (recuperable)
Descripción	Evaluación de los contenidos teóricos y prácticos del bloque II y III (Viticultura) en el caso de haberse presentado al primer control o de los contenidos de toda la asignatura en el caso contrario. Esta evaluación tiene por objeto que los alumnos respondan a preguntas de los contenidos teóricos y resuelvan problemas y casos prácticos. En esta actividad los alumnos demostrarán la adquisición de las competencias T2, T3, C10,
Criterios de evaluación	Se evaluarán los contenidos expuestos en las clases de teoría correspondientes al bloque I de la asignatura si el alumno se ha presentado a primer control, o de los contenidos de toda la asignatura en caso contrario. El control constará de diferentes preguntas cortas y casos prácticos o problemas por escrito que el alumno debe resolver
Porcentaje de la calificación final:	40%

Recursos, bibliografía y documentación complementaria

Bibliografía básica

José Hidalgo Tugores, 2005. La calidad del vino desde el viñedo. Ed. Mundiprensa. Markus Keller, 2010. The sciences of grapevines. Anatomy and physiology. Ed Elsevier Academic Press Luis Hidalgo, 1998. Tratado de viticultura, 2ª Ed. Mundiprensa. A. Reinier, 2002. Manual de viticultura 5º Ed. Ed Mundiprensa Grupo de trabajo de la vid, 2004. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección, 5º Ed. Ediciones Mundiprensa. MAPA Jacques Bloin, 2004. Maduración y madurez de la uva. Ed Mundi-Prensa. Madrid. José Hidalgo Tugores, 2003. Tratado de enología I ,II. Ed Mundi-prensa. Madrid. Claude Flanzy, 2000. Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV Ediciones. Pilar Baeza y otros, 2007. Fundamentos, aplicaciones y consecuencias de riego en vid. Editorial agrícola R.J. Clarke y J. Bakker, 2010. Química del





Año académico	2016-17
Asignatura	22489 - Viticultura y Enología
Grupo	Grupo 8, 1S, GEAM
Guía docente	A
Idioma	Castellano

flavor del vino. Ed Acribia. Zaragoza. España. Nicolas Vivas. Manual de tonelería 2004. Ed Mundi Prensa J. A. Suarez Lepe y B. Íñigo Leal, 2004. Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación. Ed Mundi-Prensa. Madrid. R. S. Jackson, 1994. Wine Science: principles and applications. Ac. Press. New York Fernando Zamora, 2003. Elaboración y crianza del vino tinto: aspectos científicos y prácticos. Ed Mundi-Prensa. Madrid.

Bibliografía complementaria

Diario Oficial de la C.E.E. (1990). Métodos oficiales de análisis de vinos. Reglamento CEE nº 2676/90, 3 de octubre de 1990. Emmanuelle Vaudour, 2010. Los terroirs vitícolas: definiciones, caracterización y protección. Ed Acribia. Zaragoza, España. Delrot y otros 2010. Methodologies and results in grapevine Research

Otros recursos

Páginas web: oiv.com mundovino.com verema.com genres.de inia.es mmpm.es Revistas científico divulgativas: ACE, revista electrónica (pag web ace.com) Viticultura y enología profesional La semana vitivinícola American journal of viticulture and enology Vitis

