

Enología II

PROGRAMACIÓN DOCENTE POR ACTIVIDADES

Curso 2011-2012

Desarrollo del programa

Actividad 1: Clase teórica

Descripción:

El profesor desarrolla en el aula los contenidos de la asignatura tanto explicando los conceptos y resultados, como mostrando ejemplos y aplicaciones.

Contenidos:

Esta actividad se usará en todos los temas de la asignatura.

Competencias:

- G1: Capacidad de análisis y síntesis
- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G5: Resolución de problemas
- G7: Trabajo en equipo
- G9: razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad
- 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.
- E8: Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos

Organización:

MODALIDAD ORGANIZATIVA

- Clases teóricas

MÉTODO DE ENSEÑANZA

- Lección magistral
- Resolución de problemas

TIEMPO PREVISTO DE REALIZACIÓN: prácticamente todo el semestre

Escenario:

Aula

Recursos:

Pizarra y proyector de vídeo

Evaluación:

Pruebas no recuperables:

- Trabajo bibliográfico: 5%

Pruebas recuperables:

- Examen al final de semestre: 70%

Examen final con ejercicios y cuestiones correspondientes a los temas de los que consta la asignatura. La nota de esta prueba constituirá un 70% de la nota final de la asignatura. Es necesario para hacer la media final haber superado la actividad 2.

Actividad 2: Prácticas de laboratorio

Descripción:

Los alumnos, con ayuda del profesor y de los guiones diseñados previamente, realizarán las prácticas previstas en el programa desarrollado.

Realizar diferentes visitas técnicas a empresas del sector relacionadas con la tonelería, tapón, vinagre y alcoholes

Contenidos:

- Prácticas con agentes de clarificación
- Prácticas de tratamientos de estabilización
- Prácticas de sistemas de filtración de los vinos
- Visitas técnicas a empresas del sector

Competencias:

- G1: Capacidad de análisis y síntesis
- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G5: Resolución de problemas
- G7: Trabajo en equipo
- G9: razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad
- 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.
- E8: Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos

Organización:

MODALIDAD ORGANIZATIVA

- Práctica, trabajo en equipo de los alumnos (grupos de 3), discusión de resultados en grupo reducido y con la profesora, redacción de conclusiones, y trabajo autónomo del alumno para la escritura del informe de las prácticas.

MÉTODO DE ENSEÑANZA

- Resolución de problemas
- Observación experimentación y manejo de equipos e instrumental de laboratorio.
- Utilización de recursos informáticos y bibliográficos

TIEMPO PREVISTO DE REALIZACIÓN: veinte horas durante el semestre.

Escenario:

Laboratorio, aula anexa y cualquier sitio donde el alumno disponga de un ordenador personal con conexión a Internet.

Recursos:

Todo el equipamiento y materiales del laboratorio de Tecnología de Alimentos. Ordenadores personales o bien los disponibles en las salas de usuarios de la propia universidad.

Evaluación:

Resultado del aprendizaje:

- Realizar cálculos relacionados con los análisis llevados a cabo.
- Ser capaz de trabajar en grupo y presentar un informe de prácticas con rigor científico.
- Conocer el funcionamiento y saber manejar con soltura el material básico de laboratorio.
- Familiarizarse con el método experimental.
- Buscar información científica relacionada con los métodos de análisis enológico

Pruebas no recuperables:

- Presentación del trabajo práctico: 20%

Profesor responsable de la asignatura

Fdo.: Belén Ayestarán

En Logroño a de de