

FORMULARIO DE PROPUESTA DE ASIGNATURAS
(curso, seminario, taller, otros)

Revisado: Noviembre 2013_ ResCjo1748/13

1. Datos generales de la asignatura

Nombre de la asignatura (41 caracteres como máximo incluyendo espacios)	Enología
Nombre abreviado	
Nombre de la asignatura en Inglés	Oenology

POR FAVOR NO COMPLETE ESTE CUADRO. La información será colocada por las Unidades Técnicas (UE / UPEP / Bedelía)			
Créditos de Grado		Créditos de Posgrados	
Código de la asignatura de Grado		Código de la asignatura de Posgrado	
Nº Resolución del Consejo para cursos de Grado		Resolución del CAP para cursos de Posgrados	
Año que entra en vigencia:			

Departamento o Unidad responsable:	Tecnología de Alimentos
------------------------------------	-------------------------

Nivel	Carreras (Marque las que corresponda)			Cupos (*)	
				Mínimo	Máximo
Pregrado	Tec. Agroenergético <input type="checkbox"/>	Tec. Cárnico <input type="checkbox"/>	Tec. de la Madera <input type="checkbox"/>		
Grado	Lic. en Diseño de Paisaje <input type="checkbox"/>	Lic. en Gestión Ambiental <input type="checkbox"/>			
	Ingeniero Agrónomo <input checked="" type="checkbox"/>	Ingeniero de Alimentos <input checked="" type="checkbox"/>		Sin cupo	30
	Otras (especificar): Ingeniería Química, Lic. en Biología, Lic. en Bioquímica			s/c	5
Educación Permanente	Marque si este curso es ofrecido <u>exclusivamente</u> como EP <input type="checkbox"/>				
Posgrados	Profesionales	Diploma y Maestría en Agronomía <input checked="" type="checkbox"/>		S/c	5
		Diploma y Maestría en Desarrollo Rural Sustentable <input type="checkbox"/>			
	Académicos	Maestría en Ciencias Agrarias <input checked="" type="checkbox"/>		S/c	5
CUPO TOTAL				S/c	45

(*) Para los casos en que esto se admite

Modalidad de desarrollo de la asignatura: (Marque con X lo que corresponda)	Presencial	<input checked="" type="checkbox"/>	A distancia	<input type="checkbox"/>
---	------------	-------------------------------------	-------------	--------------------------

2. Equipo docente

Docente responsable	
Nombre (incluir el título académico):	Ing. Agr. PhD. Gustavo González Neves
Cargo (especificar grado docente, dedicación horaria global):	Profesor Titular, Gr. 5, 40 hs/sem, DT

Otros Docentes (co-responsables)	
Nombre (incluir el título académico):	Ing. Agr. MSc. Guzmán Favre
Cargo (especificar grado docente y dedicación horaria global):	Asistente, Gr. 2, 40 hs/sem
Institución y país:	Facultad de Agronomía. Universidad de la República
Nombre (incluir el título académico):	Ing. Agr. MSc. Diego Piccardo
Cargo (especificar grado docente y dedicación horaria global):	Asistente, Gr. 2, 30 hs/sem
Institución y país:	Facultad de Agronomía. Universidad de la República

(Agregue los renglones que requiera para completar la información de los docentes)

3. Programa de la asignatura

Objetivos	
Generales	Impartir los fundamentos científicos y técnicos para la elaboración de vinos y la apreciación de sus propiedades sensoriales, considerando particularmente la producción de vinos de calidades superiores.
Específicos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluar la situación de la vitivinicultura a nivel nacional e internacional. Analizar las tendencias de producción y de consumo de los productos de origen vitivinícola. 2. Conocer las referencias de las principales instituciones nacionales y extranjeras relacionadas con la vitivinicultura. 3. Identificar los principales componentes de la uva y conocer su evolución durante la maduración. Apreciar la incidencia de las distintas partes del racimo en la vinificación y la relación entre la composición de la uva y la calidad de los vinos. 4. Estudiar los aspectos científicos y tecnológicos implicados en la actividad de los microorganismos responsables de las transformaciones de la uva en vino. 5. Considerar las diferencias en la composición de los vinos, de acuerdo con su tipo, y relacionarla con sus propiedades tecnológicas, sensoriales y nutricionales. 6. Estudiar los procesos de elaboración y los puntos críticos que se deben controlar en cada caso. Interpretar la incidencia del proceso de vinificación en las diferencias entre los distintos tipos de vinos. 7. Comprender el impacto de los procesos naturales y forzados de estabilización, conservación y crianza sobre las características de los vinos. Evaluar la incidencia de las prácticas de corrección y del uso de aditivos. 8. Conocer los procesos de elaboración de diversos vinos especiales. 9. Evaluar las propiedades sensoriales de distintos tipos de vinos.

Unidades Temáticas

1. Consideraciones generales sobre la vitivinicultura nacional y mundial.

La situación de la vitivinicultura en el mundo. Principales zonas vitivinícolas y sus vinos más característicos. Tendencias de producción y consumo en los diversos países. La vitivinicultura en Uruguay. Variedades de uva. Tipos de vino. Organizaciones nacionales e internacionales vinculadas al sector vitivinícola.

2. Maduración y composición de la uva

Maduración de la uva y evolución de los distintos componentes. Análisis necesarios para definir momento de cosecha según el objetivo de producción. Influencia de las distintas partes del racimo en la vinificación y relación entre la composición de la uva y las características de los distintos tipos de vino.

3. Tratamientos pre-fermentativos de la vendimia.

Operaciones que preceden al proceso de fermentación. Cosecha, transporte y recepción de la uva en bodega. Características de los recipientes de fermentación. Obtención de los mostos: descobajado, molienda, prensado. Correcciones de los mostos. Aditivos de uso enológico.

4. Fermentaciones

Aspectos tecnológicos de la microbiología enológica. Bioquímica de las fermentaciones. Factores que inciden en el desarrollo de los agentes microbianos: mohos, bacterias y levaduras. Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica.

5. Elaboración de vinos tintos

Sistemas clásicos y alternativos de vinificación en tinto. Control y conducción de los procesos de maceración y fermentación alcohólica. Descube. Prensado.

6. Elaboración de vinos blancos y rosados

Sistemas clásicos y alternativos de vinificación en blanco y en rosado. Importancia de las operaciones pre-fermentativas. Desfangado. Control y conducción del proceso de fermentación alcohólica.

7. Conservación y crianza de los vinos. Crianza biológica y oxidativa. Recipientes para la crianza. Evolución de la composición de los vinos.

8. Estabilidad de los vinos. Factores que inciden en la estabilidad química y biológica. Estabilización: clarificación y filtración.

9. Elaboración de vinos especiales. Vinos espumosos. Vinos licorosos. Vinos compuestos.

10. Introducción a la degustación de vinos (a desarrollar durante todo el curso)

Fundamentos de la apreciación sensorial de los vinos. Catas de vinos.

Conocimientos previos requeridos o sugeridos (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la asignatura)

Se sugiere complementar con el curso de Viticultura, pero no es un requisito previo.

Metodología

Los temas serán desarrollados de manera teórica, realizando un curso básico de degustación en simultáneo, para interpretar las técnicas aplicadas en la elaboración de los distintos tipos de vino y apreciar vinos de diversas calidades y variedades.

Evaluación			
Describa aquí las características y estructura del sistema de evaluación:			
Pregrado/ Grado	Pruebas del Sistema de evaluación (marque la/las que se propone utilizar y describa brevemente cada tipo de evaluación, indicando si son individuales o grupales y número de pruebas. En los recuadros a la derecha indique el peso relativo de cada una de las pruebas en base 100)		
	Evaluación continua:	%	
	Pruebas parciales: dos pruebas escritas, individuales	50 % cada parcial	
	Pruebas parciales y trabajo:	Seminario	%
		Monografía	%
		Revisión bibliográfica	%
		Trabajos prácticos	%
Exoneración (*)	SI		
Otros (especificar):	%		
Posgrado y Educación Permanente	Sí. Los estudiantes de posgrado deberán complementar su formación mediante trabajos domiciliarios y participación en seminarios.		

(*)Reglamento del Plan de Estudio de Ingeniero Agrónomo. Artículo N°15, literal B "...al menos el 80% del puntaje exigido ...y más el 50% del puntaje de cada prueba de evaluación...".

Bibliografía
<ul style="list-style-type: none"> Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. E. Peynaud. Ed. Mundi Prensa. 3ª ed.1989. Madrid. Enología. Fundamentos científicos y técnicos. Coord. C. Flanzly. Mundi-Prensa. 2003. Madrid. Tratado de Enología. 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud. Mundi-Prensa. 2004. Madrid. Tratado de Enología. 2. Química del vino. Estabilización y tratamientos. P. Ribéreau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. Mundi-Prensa. 2004. Madrid. Tratado de Enología. J. Hidalgo Togoies. Tomos I y II. Ed. Mundi Prensa. 2003. Madrid. Publicaciones aportadas por los docentes a través de la Plataforma Agros.

Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, cada dos años, a demanda, otras)	Anual
--	-------

Cronograma de la asignatura (*)					
Año	2019	Semestre	Primero	Bimestre	-
Fecha de inicio	Inicio de primer semestre de 4º y 5º	Fecha de finalización	Final de primer semestre de 4º y 5º	Días y Horarios	Jueves, de 9 a 12 hs
Localidad/es	Montevideo		Salón	A FIJAR	

(*) Los cronogramas aprobados por el Consejo NO se podrán modificar sin su debida autorización.

Asignatura presencial - Carga horaria (hs. demandadas al estudiante presenciales y no presenciales)					
Exposiciones Teóricas	<u>40</u>	Teórico - Prácticos	<u>7</u>	Prácticos (campo o laboratorio)	
Talleres		Seminarios		Excursiones	<u>3</u>
Actividades Grupales (presenciales)		Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones		Lectura o trabajo domiciliario, horas de estudio.	
Actividades grupales o individuales de preparación de informes (no presenciales)		Plataforma Educativa (AGROS u otra)		Otras: lectura o trabajo domiciliario, horas de estudios	<u>25</u>
Total de horas requeridas al estudiante (presencial y no presencial)					<u>75</u>

Otros datos de interés: