

<b>Nombre de la materia</b>	Enología
<b>Clave</b>	Optativa
<b>Créditos</b>	5
<b>Horas por semana</b>	3
<b>Pre requisitos</b>	Ninguno
<b>Propósito</b>	
<p>Reconoce la utilización de los diferentes productos y subproductos de la viña, los factores que influyen sobre la cantidad y calidad de la producción de uva, la composición química de la materia prima, las operaciones particulares para la obtención de los principales productos de la fermentación de la uva, las principales formas de tratamiento y conservación del vino y los métodos para evaluar la calidad del vino.</p>	
<b>Competencias</b>	
<p>B2. Relaciona y aplica los conocimientos teóricos en su desempeño profesional</p> <p>B8. Usa su capacidad para adaptarse a nuevas situaciones en beneficio de su área profesional.</p> <p>B9. Establece la honorabilidad, veracidad, lealtad y responsabilidad, como normas de su conducta.</p> <p>E3. Soluciona problemas relacionados con el establecimiento de viñedos, la composición de la materia prima, las vinificaciones en tinto y en blanco, así como la conservación y clarificación de vinos.</p> <p>E6. Reproduce y optimiza técnicas biotecnológicas para el cultivo <i>in vitro</i> de especies vegetales, para fermentaciones en procesos de vinificación y en la obtención de productos microbianos, para el cultivo de setas y en la producción de compostas.</p>	
<b>Resumen de contenidos</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nociones generales de Viticultura.</li> <li>2. La materia prima. Transformación de la materia prima.</li> <li>3. Operaciones comunes a las diversas vinificaciones.</li> <li>4. Las vinificaciones.</li> <li>5. La crianza del vino.</li> <li>6. Clarificación del vino.</li> <li>7. Enfermedades y accidentes.</li> <li>8. Análisis del vino.</li> </ol>	
<b>Metodología de la enseñanza</b>	
<p>Los cursos serán impartidos mediante sesiones teóricas que serán apoyadas por material audiovisual, como acetatos, diapositivas, videos, así como prácticas realizadas en el laboratorio. Algunas de las prácticas y parte de la información que</p>	

se presenta a los estudiantes está relacionada con los proyectos de investigación que se desarrollan en nuestro laboratorio.

#### Evaluación de la materia

Se aplicarán dos exámenes parciales,

Exámenes	50 %
Participación en clases	25 %
Laboratorio	25 %

Políticas de aprobación

El promedio mínimo es de: 6

Asistencia mínima de: 80%

Otros:

#### Referencia bibliográfica

**Navarre, Colette y Navarre Jean Pierre, 1986.** Manuel d'Oenologie. 4a Ed. J.B: Bailliere. Paris, Francia. 354 p.

**Galet, Pierre, 1983.** Precis de Viticulture. 4a Ed. Imprimerie DEHAN, Montpellier, Francia. 584 p

**Flanzy, C. 1998.** Oenologie. Fondaments scientifiques et technologiques. Collection Sciences et Techniques Agroalimentaires. Ed. Lavoisier, Tec. Doc. Paris CEDEX. 1311 p.