


Curso académico 2021-2022

# La industria del vino. Tecnología, enología y viticultura

del 21 de diciembre de 2021 al 30 de junio de 2022

DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL

Características: material multimedia, actividades presenciales optativas, actividades presenciales obligatorias, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

*Ingeniería de Construcción y Fabricación*

E.t.s. de Ingenieros Industriales

## Convocatoria más reciente

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico para el que ha sido publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 7 de septiembre al 15 de diciembre de 2022.

Periodo de docencia:

Del 21 de diciembre de 2022 al 30 de junio de 2023.

Puede acceder a ella a través de este enlace.

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL
## Curso 2021/2022

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

## Destinatarios

No es necesario ningún prerrequisito especial en el alumno.

## 1. Presentación y objetivos

El objetivo general de este curso de Experto Profesional es la de proporcionar una formación teórica y práctica sobre viticultura, enología, análisis sensorial y metodología de cata, iniciación al maridaje, legislación y comercio exterior de vino en la UE y en España, con la idea de formar profesionales que posean una visión completa de los problemas y avances actuales en este sector.

## 2. Contenido

La industria del vino.

Viticultura.

El suelo y la geología en los viñedos.

Denominaciones de origen en España. Geografía Vitivinícola Internacional.

Tecnología en bodegas e instalaciones: concepto y funcionamiento.

Proceso de elaboración del vino. Vinificación y crianza de los vinos.

Análisis sensorial. Metodología de cata.

Iniciación al maridaje de vinos. Funciones y competencias del Sumiller.

Comercio exterior de vino en la UE y en España.

Consejos reguladores. La regulación vitivinícola en la UE y en España.

Cerveza y bebidas espirituosas.

## 3. Metodología y actividades

El planteamiento general de este curso está basado en la metodología a distancia de la UNED, en la que se combina el material didáctico con la realización de ejercicios y trabajos prácticos y asistencia a las distintas actividades programadas. En este curso no existen exámenes, por lo que no es necesario ningún esfuerzo memorístico. Por el contrario, se requiere un ejercicio de integración de los materiales básicos del curso, ya que es así como se valorará el aprendizaje del mismo.

PLANIFICACIÓN ACTIVIDADES: A finales de cada mes se irán programando las actividades del mes siguiente en la plataforma alf, indicando fecha y lugar. Las salidas se realizarán desde el metro de Ciudad Universitaria (Madrid) hacia el punto de destino. Está previsto que todas las actividades se realicen en un solo día, exceptuando el Curso de Cata que se realizará en un fin de semana completo, y se intentarán agrupar lo máximo posible para facilitar los desplazamientos. Las actividades previstas son las siguientes (esta planificación está sujeta a cambios según disponibilidad y organización de los distintos centros):

- Curso de cata: Fin de semana en marzo - abril.

- Visita Finca El Encín: por determinar.

- Visita Bodega Las Moradas: abril - mayo.

- Visita Bodega Tagonius: por determinar.

- Visita fábrica de cerveza artesana: mayo - junio.

- Jornadas ponencias expertos (presencial u online): mayo - junio.

# 4. Material didáctico para el seguimiento del curso

## 4.1 Material obligatorio

### 4.1.1 Material en Plataforma Virtual

Guía didáctica

Documentación sobre cada uno de los temas:

Breve historia del vino.

Viticultura. Ciclo vegetativo de la vid. Agroecología de la vid. Recogida de las uvas, condiciones y cuándo hacerlo. Climatología de la vid. Variedades de uva.

El suelo y la geología en los viñedos.

Denominaciones de origen en España. Producción de vino en España. Geografía Vitivinícola Internacional.

Bodegas e instalaciones: concepto y funcionamiento. Metodología para el estudio de costes de producción de uva para producción de vinos.

Concepto de vino. Proceso de elaboración del vino. Tipos de vinos. Vinificación y crianza de los vinos.

Análisis sensorial. Metodología de cata. Cata de vinos blancos. Cata de vinos tintos.

Iniciación al maridaje de vinos. Funciones y competencias del Sumiller.

Comercio exterior de vino en la UE y en España. La industria del vino en el mundo.

Consejos reguladores. La regulación vitivinícola en la UE y en España.

Cerveza y bebidas espirituosas.

## 5. Atención al estudiante

Debido al carácter eminentemente práctico del curso, están previstas al menos 7 reuniones presenciales para visitas y/o actividades.

Es importante que los alumnos entiendan las peculiaridades de la enseñanza a distancia y de la metodología de la UNED, en la que el curso es impartido por un Equipo Docente, ubicado físicamente en la Sede Central de Madrid, sin contacto directo con los alumnos, distribuidos por todo el mundo.

Siempre que sea posible, se canalizarán las consultas de tipo docente a través de las páginas en internet de la asignatura. No obstante, cuando esta alternativa no sea posible, se puede utilizar el correo electrónico, el correo postal o el teléfono. También puede ser conveniente indicar un teléfono de contacto pues en determinadas ocasiones puede ser muy interesante una relación directa profesor alumno por esta vía.

Dirección postal:

La industria del vino. Tecnología, enología y viticultura.

ETSII - UNED

Juan del Rosal, 12

28040 Madrid

Correo electrónico:

lromero@ind.uned.es

Teléfono: 91.398.9621

## 6. Criterios de evaluación y calificación

La evaluación se basará en los ejercicios de evaluación a distancia, en la elaboración del trabajo del curso y en la asistencia a las actividades muy relevantes (curso de cata y visita "El Encín"). La calificación final se compondrá en un 40% de la obtenida en los ejercicios, en un 40% de la del trabajo y un 20% de las actividades.

También se valorará, y siempre de forma positiva, la asistencia al resto de las sesiones presenciales programadas, así como la dedicación al curso demostrada a lo largo de todo el período lectivo a través de las tutorías.

# 7. Duración y dedicación

El curso de Experto Profesional en Enología y Viticultura, con una dedicación prevista de 750 horas, es un curso eminentemente práctico y, por ello, se considera imprescindible la asistencia a la actividad mensual programada dentro del plan de actividades así como la realización de los distintos ejercicios que se proponen a lo largo del curso al objeto de obtener, al final, los resultados deseados. Evidentemente, antes de entrar a desarrollar los ejercicios es conveniente asimilar los conceptos fundamentales de la materia. Puede ser conveniente dedicar los dos primeros meses a una primera asimilación de conceptos al objeto de estar en situación de empezar a trabajar en los ejercicios de evaluación a distancia en el mes de febrero. Una vez elaborada los distintos ejercicios y de haber asistido a las actividades programadas, se debe estar en posición de poder abordar el trabajo/proyecto final.

# 8. Equipo docente

## Director/a

Director - UNED

*ROMERO CUADRADO, LUIS*

## Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

*DOMINGUEZ SOMONTE, MANUEL*

## Colaboradores externos

Colaborador - Externo

*DOMÍNGUEZ ESPINOSA, RUT A.*

# 9. Precio del curso

Precio de matrícula: 1.080,00 €.

# 10. Descuentos

## 10.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en este enlace.

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: descuentos@fundacion.uned.es.

## 11. Matriculación

Del 6 de septiembre al 15 de diciembre de 2021.

**Información de matrícula:**

Fundación UNED

C/ Guzmán el Bueno, 133 - Edificio Germania, 1ª planta

28003 - Madrid

Teléfonos: +34 913867275 / 1592

Correo electrónico: predondo@fundacion.uned.es

**http://www.fundacion.uned.es**

## 12. Responsable administrativo

Negociado de Títulos Propios.