

# MASTER EN ENOLOGÍA

## Prácticas externas curriculares

---

### ✓ **Ámbito**

La asignatura troncal Prácticas externas curriculares es de 2º curso del Master en Enología. Tiene asignados 6 créditos prácticos y consiste en realizar prácticas de elaboración de vinos en una bodega comercial durante un período de 150 horas. El período de prácticas tiene que abarcar la recepción de la uva en la bodega, la extracción del mosto y la fermentación, y si es posible el seguimiento de los vinos de crianza del año anterior y sus operaciones de acabado y embotellado, pero siempre incluyendo el período de vendimia y fermentación.

Para cursar esta asignatura es necesario haber cursado las asignaturas del Módulo de Enología, ya que estas asignaturas permiten a los alumnos adquirir los conocimientos necesarios para realizar estas prácticas.

Los alumnos realizan estas prácticas en bodegas comerciales de distintas zonas vitivinícolas, tutorizados por un profesor de la materia Tecnología e Ingeniería Enológica y por el enólogo responsable de las elaboraciones en la bodega de elección. El período de prácticas oscila en función de la zona, si es en el hemisferio norte se realizarán durante los meses de septiembre y octubre, eligiendo los alumnos la zona en función de sus preferencias y disponibilidad. Los alumnos que deseen realizar las prácticas en otro país de la UE, pueden solicitar una beca Erasmus Prácticas. Si los alumnos optan por realizar las prácticas en el hemisferio sur, el período de vendimia es de febrero a abril.

La organización de las prácticas, fijación de las condiciones, firma de convenios, etc., la lleva a cabo el profesor tutor de la Universidad en el segundo cuatrimestre del primer curso del Master. Los alumnos que estén contratados en una bodega, podrán realizar en ella las prácticas.

### ✓ **Objetivos de la asignatura**

Realización del trabajo (organización, prácticas tecnológicas, controles e inquietudes) que tienen lugar en una bodega comercial durante la elaboración de un vino, aplicando los conocimientos adquiridos en la titulación.

### ✓ **Tutores en la Universidad**

- José Luis Aleixandre Benavent
- M<sup>a</sup> Inmaculada Álvarez Cano
- M<sup>a</sup> José García Esparza
- Victoria Lizama Abad

### ✓ **Sistema de evaluación**

El alumno dispondrá de un tutor en la bodega, que realizará su seguimiento día a día, y elaborará un informe final. El alumno realizará una memoria de prácticas que entregará en la Unidad de Prácticas en formato digital [practicas.etsiamn@sie.upv.es](mailto:practicas.etsiamn@sie.upv.es) en un plazo de un mes a

contar desde el momento de finalización de las prácticas. Junto con la memoria, el alumno entregará en la Unidad de Prácticas la encuesta del estudiante. Además, el alumno ha de llevar u ocuparse de que el tutor en la bodega envíe el informe final del tutor en la empresa y la encuesta del tutor en la empresa, ya que son indispensables para que se evalúen las prácticas,

La memoria constará de los siguientes apartados:

1. Datos del alumno
2. Introducción: bodega donde ha realizado las prácticas, ubicación, características de la zona, variedades más utilizadas, etc.
3. Áreas de la bodega en las que ha estado asignado y descripción concreta y detallada de las tareas y trabajos desarrollados.
4. Valoración de las tareas desarrolladas con los conocimientos y competencias adquiridos en relación con los estudios universitarios.
5. Relación de los problemas planteados y el procedimiento seguido para su resolución.
6. Identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han supuesto las prácticas.
7. Evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora. Análisis DAFO: Propuesta de mejora de aquellos aspectos que se considere susceptibles de ser mejorados. Si la mejora incluye instalaciones, especificaciones y diseño de las propuestas.

La nota final será un cómputo de la nota de la memoria y del informe del tutor en la bodega:

85%: valoración de la memoria realizada por el alumno.

15%: valoración del informe emitido por el tutor en la bodega.

### ✓ **Programa de la asignatura.**

- Recepción y control de la uva a la entrada de la bodega.
- Procesado de la uva: Extracción del mosto.
- Correcciones del mosto
- Fermentación: control analítico y organoléptico.
- Trasiegos.
- Las prácticas contemplarán si es posible las operaciones finales del vino: clarificación, estabilización, embotellado, y la crianza de los vinos: elección de las barricas, trasiegos, cata.

### ✓ **Bibliografía**

- ALEIXANDRE, J.L.; ALVAREZ, I. (2003). "Tecnología Enológica". Editorial Síntesis. Madrid.
- BLOUIN Y PEYNAUD (2004). "Enología Práctica". Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- HIDALGO, J. (2003). "Tratado de Enología. Tomo I y Tomo II". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- RANKINE, B. (1989). "Manual práctico de enología". Ed. Acribia, Zaragoza.
- RIBÉREAU-GAYON, P.; DUBORDIEU, D.; DONECHE, B.; LONVAUD, A. (2003). "Tratado de Enología 1: Microbiología del Vino. Vinificaciones y 2: Química del vino. Estabilización y tratamientos". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- ZAMORA, F. (2003). "Elaboración y crianza del vino tinto". Ed. AMV y Mundi-Prensa. Madrid.