

C.F.I.E. PALENCIA  
C/ Fernando El Magno S/N  
34004 PALENCIA  
Telf:979711281  
Fax:979165770  
[www.cfiepalencia.com](http://www.cfiepalencia.com)



## CURSO

# BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: EL VINO



Plan Provincial de Formación del Profesorado  
CURSO 2005/2006



**Junta de  
Castilla y León**

Consejería de Educación  
Dirección Provincial de Educación  
Palencia



FONDO  
SOCIAL  
EUROPEO



**Junta de  
Castilla y León**

<b>Título de la Actividad:</b>	<b>BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: EL VINO.</b>
<b>Modalidad:</b>	CURSO
<b>Duración:</b>	30 HORAS.
<b>Ámbito de la convocatoria:</b>	CFIE de Palencia.
<b>Plazas ofertadas:</b>	20 plazas.
<b>Destinatarios:</b>	Profesorado de Secundaria en activo.

### JUSTIFICACIÓN

Debido al desarrollo e influencia del sector vitivinícola en nuestra provincia se ha considerado necesario realizar una actividad que aporte información actualizada y detallada sobre la elaboración y análisis de vinos para su posterior aplicación al aula.

### OBJETIVOS

- Conocer los aspectos vegetativos de la vid, su anatomía y su ciclo vegetativo.
- Reconocer las diferentes variedades viníferas en Castilla y León.
- Profundizar en la composición del vino: el proceso de vinificación.
- Conocer las diferentes crianzas y sus particularidades propias, como los periodos de crianza y la importancia de la bodega en la crianza.
- Definir la finalidad de la cata y las funciones del catador. Profundizar en la metodología de la cata y en el análisis sensorial del proceso.

### CONTENIDOS Y TEMPORALIZACIÓN

Presentación y evaluación inicial (0'5 h) Nociones elementales de viticultura (2'5 h) Bioquímica y microbiología del vino (3 horas) Transformación de la uva en vino (3 horas) Prácticas de laboratorio (3 horas) Crianza y envejecimiento de los vinos (4 horas) Técnicas de cata de vinos y análisis sensorial. (12 horas) Evaluación final y conclusiones (2 h)

### METODOLOGÍA

- Exposiciones teóricas y prácticas de personas expertas con coloquio sobre su intervención.
- Trabajo práctico en el Laboratorio.
- Visitas a las bodegas de Vega Sicilia en Valbuena de Duero y a la Estación Enológica de Castilla y León en Rueda para la realización de la sesión de crianza y los ejercicios de cata.

### DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

- 1º Profesorado en activo de **Física y Química** del ámbito del CFIE de Palencia.
  - 2º Profesorado en activo de **ciclos formativos** de Actividades Agrarias, Hostelería y Turismo e Industrias Alimentarias del ámbito del CFIE de Palencia.
  - 3º Profesorado en activo de **Tecnología** del ámbito del CFIE de Palencia.
  - 4º Profesorado en activo de **Secundaria** del ámbito del CFIE de Palencia.
- Si hubiera más participantes que plazas se realizará un sorteo público entre los inscritos el día 7 de noviembre de 2005 a las 17:00 h. en el CFIE de Palencia.

### PLAZO DE INSCRIPCIÓN

- Desde el día **24 de octubre de 2005** hasta el **6 de noviembre de 2005**. La inscripción se hará desde la página web del CFIE: [www.cfiepalencia.com](http://www.cfiepalencia.com). Es obligatorio consignar la **especialidad** en la ficha de inscripción.
- La lista del profesorado admitido será expuesta en la página web y en el tablón de anuncios del CFIE de Palencia el día 8 de noviembre de 2005.

### LUGARES DE CELEBRACIÓN

CFIE de Palencia, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias (Palencia), Bodegas Vega Sicilia (Valbuena de Duero) y Estación Enológica de Castilla y León (Rueda)

### CONDICIONES DE ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN

- Participación activa en el curso.
- De acuerdo con la orden 26 de noviembre, las faltas no podrán superar el 15% de la duración de la actividad.
- La superación del curso y tareas dará derecho a un certificado de 3,0 créditos.

### HORARIO

Lunes 14 de noviembre	16 a 19 h.	Presentación y ev inicial. Viticultura	CFIE de Palencia. Aula 4
Miércoles 16 de noviembre	16 a 19 h.	Bioquímica y microbiología del vino	CFIE de Palencia. Aula 4
Lunes 21 de noviembre	16 a 19 h.	Transformación de la uva en vino	CFIE de Palencia. Aula 3
Miércoles 23 de noviembre	16 a 19 h.	Prácticas de laboratorio	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias
Jueves 24 de noviembre	16 a 20 h.	Crianza y envejecimiento de los vinos	Bodegas Vega Sicilia
Lunes 28 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial.	Estación Enológica de Castilla y León
Martes 29 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial.	Estación Enológica de Castilla y León
Miércoles 30 de noviembre	16 a 20 h.	Cata de vinos y análisis sensorial.	Estación Enológica de Castilla y León
Lunes 12 de diciembre	16 a 18 h.	Evaluación final y conclusiones	CFIE de Palencia. Aula 4

### PONENTES Y COORDINACIÓN

- Sonia García, Licenciada en Enología, Ingeniero Técnico Agrícola.
- Encarnación Fernández, Doctora en Farmacia, Profesora Contratada Dra. del Área de Tecnología de los Alimentos de la UVA en la Licenciatura de Enología.
- María del Álamo, Dra. en Ciencias Químicas, Enóloga, Profesora Contratada Dra. del Área de Química Analítica de la UVA en la Licenciatura de Enología.
- Josefina Vila, Dra. en Farmacia, Enóloga, Profesora Titular del Departamento de Microbiología de la UVA en la Licenciatura de Enología.
- Begoña Jovellar, Enóloga de Bodegas Vega Sicilia.
- Técnicos de la Estación Enológica de Castilla y León.
- Javier Manzano, asesor de CCNN del CFIE de Palencia.