



Universidad de Valladolid

## PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE ENOFOOD-GAME

CONVOCATORIA 20-21

### COMPETENCIAS ADQUIRIDAS MEDIANTE GAMIFICACIÓN

Asignatura	Competencias
Tecnología enológica I	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de analizar y sintetizar.</li><li>– Gestionar la información.</li><li>– Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.</li><li>– Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.</li><li>– Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.</li></ul>
Bioquímica y microbiología enológicas II	<p>Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de analizar y sintetizar</li><li>– Poseer conocimientos, habilidades y destrezas e informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)</li><li>– Gestionar la información</li><li>– Demostrar un razonamiento crítico</li></ul> <p>Específicas:</p>



Universidad de Valladolid

## PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE ENOFOOD-GAME

### CONVOCATORIA 20-21

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.</li><li>- Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.</li></ul>
Cultura vitivinícola	<p>Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ser capaz de analizar y sintetizar</li><li>- Gestionar la información</li><li>- Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa</li></ul> <p>Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conocer la historia de la vitivinicultura, la geografía vitícola, la tipología de vides y vinos de las regiones del mundo y la influencia de la vid y el vino en el entorno humano. Vino y salud.</li></ul>
Tecnología enológica II	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.</li><li>- Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.</li><li>- Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.</li><li>- Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.</li></ul>



Universidad de Valladolid

## PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE ENOFOOD-GAME

### CONVOCATORIA 20-21

	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.</li></ul>
Biología enológica	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de analizar y sintetizar.</li><li>– Gestionar la información.</li><li>– Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa.</li><li>– Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad, de acuerdo a las disponibilidades técnicas y económicas y a las disposiciones legales.</li></ul>
Biología alimentaria	<p>Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de analizar y sintetizar</li><li>– Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas</li><li>– Demostrar un razonamiento crítico</li></ul> <p>Específicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Aplicaciones de la biología en la ingeniería agrícola y ganadera</li></ul>
Propiedades físicas de los alimentos. Análisis sensorial	<ul style="list-style-type: none"><li>– Ser capaz de seleccionar y aplicar las técnicas de análisis sensorial adecuadas para la evaluación de la calidad y el desarrollo de alimentos.</li><li>– Saber analizar e interpretar los resultados de análisis sensorial y extraer las conclusiones e implicaciones oportunas sobre los métodos de procesado.</li><li>– Ser capaz de innovar en los métodos de análisis existentes para responder a las nuevas necesidades y requisitos de calidad.</li></ul>



**Universidad de Valladolid**

## PROYECTO DE INNOVACIÓN DOCENTE ENOFOOD-GAME

CONVOCATORIA 20-21

Nuevas tendencias en enología	– Ser capaz de definir y evaluar la calidad de la uva y de los vinos mediante el empleo de métodos tradicionales e innovadores de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, y de extraer las implicaciones oportunas sobre el procesado y conservación
-------------------------------	--