



TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	0885	2026-27

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	TECNOLOGÍA ENOLÓGICA Y DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS
SUBJECT	TECHNOLOGY OF WINE AND OTHER ALCOHOLIC BEVERAGES
MÓDULO	9. Formación Complementaria
MATERIA	9.2. Ampliación de Tecnología de los Alimentos
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	Ciencias Agrarias y Tecnología de los Alimentos

CÓDIGO GEA	804304
CARÁCTER (BÁSICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA)	OPTATIVA
SEMESTRE(S) (1,2,3,4,5,6,7,8)	SEMESTRE 8

FACULTAD	VETERINARIA
DPTO. RESPONSABLE	SD FARMACIA GALÉNICA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
CURSO	4º
PLAZAS OFERTADAS (si procede)	25 plazas

	CRÉDITOS ECTS		
CARGA TOTAL	6	ACTIVIDADES DOCENTES PRESENCIALES	40 %
SEMESTRE	8	ACTIVIDADES DOCENTES NO PRESENCIALES	60 %
REPARTO DE CRÉDITOS POR ACTIVIDAD		DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDAD PRESENCIALES	HORAS PRESENCIALES
TEORÍA	4	Desarrollo del programa teórico	44
TUTORÍAS, EXÁMENES	0,4	Actividad tutorial y pruebas de evaluación	
PRÁCTICAS	1	Destilación de vino, fabricación de cerveza y prácticas en el laboratorio	6
SEMINARIOS	0,6	Seminarios de trabajo. Desarrollo de un nuevo producto y su etiquetado	10

(1 ECTS equivale a 10 horas de actividades presenciales)



	NOMBRE	CORREO ELECTRÓNICO
COORDINACIÓN	Manuela Fernández Álvarez	manuela@ucm.es
	Carlos Escott Pérez	cescott@ucm.es
PROFESORADO	M ^a Fernanda Fernández León	mariafef@ucm.es
	Beatriz Herranz Hernández	herranzh@ucm.es
	M ^a Dolores Romero de Ávila Hidalgo	lolarh@vet.ucm.es
	Izaskun Martín Cabrejas	izaskmar@ucm.es
	Cristian Vaquero Miguel	cvaqueromiguel@ucm.es
	Juan Antonio Gilabert Santos	jagilabe@vet.ucm.es

BREVE DESCRIPTOR

En esta asignatura optativa se profundiza en la tecnología de elaboración de las bebidas alcohólicas, desde la obtención y preparación de las materias primas hasta los sistemas de maduración y envejecimiento, incluyendo un estudio detallado de las técnicas prefermentativas, fermentativas y post-fermentativas y tratando los aspectos bioquímicos y microbiológicos implicados en los procesos de elaboración.

REQUISITOS Y CONOCIMIENTOS PREVIOS RECOMENDADOS

Se recomienda que el estudiante posea conocimientos básicos sobre la composición, características y producción de bebidas alcohólicas

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

El objetivo de esta asignatura es que los estudiantes profundicen en el conocimiento de la elaboración de las bebidas alcohólicas y en todos los factores que influyen en su producción, enfatizando en los aspectos tecnológicos y prestando especial atención a todo lo que va a condicionar la calidad de los productos terminados.

GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT

This subject aims to go in depth and reinforce previous knowledge about the manufacturing process of alcoholic beverages and the factors that affect their production, emphasizing the technological aspects and paying special attention to those that determine the quality of the final product.



COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA

CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.

CG-T2. Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.

CG-T3. Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

CG-T4. Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA

CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.

CG-T6. Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.

CG-T7. Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.

CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA

CE-PTA1. Adquirir la formación para el desarrollo profesional en las industrias, administraciones e instituciones científicas y académicas relacionadas con la producción, conservación y transformación de alimentos.

CE-PTA3. Comprender las particularidades de los sistemas de almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.

CE-PTA6. Comprender los aspectos y factores requeridos para establecer y estimar la vida útil de los diferentes alimentos.

CE-PTA8. Estar al día de los avances tecnológicos y la implantación en la industria alimentaria de las tecnologías emergentes.

CE-PTA11. Analizar los principios y factores que permitan diseñar y optimizar procesos de elaboración de nuevos productos.

CE-PTA17. Valorar los diferentes materiales utilizados en la elaboración de envases para alimentos y sus particularidades, así como adquirir conocimientos sobre nuevos materiales y recubrimientos.



CE-PTA38. Reconocer las propiedades tecnológicas y los principios y técnicas actuales de producción, procesado, transformación, conservación, almacenamiento, distribución y control de parámetros en la elaboración de los alimentos de origen vegetal.

CE-PTA41. Definir, describir y diseñar el proceso productivo óptimo para la utilización eficiente de los recursos disponibles para la obtención de un alimento de origen vegetal.

CE-PTA42. Establecer las medidas de prevención y control a tomar durante la producción, procesado, transporte, distribución y venta de los alimentos de origen vegetal para garantizar su calidad, seguridad y aptitud para el consumo humano.

Nota aclaratoria: En esta asignatura se desarrollan las competencias indicadas en relación con la industria y tecnología de las bebidas alcohólicas.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (si procede)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

Con los conocimientos adquiridos en esta asignatura, los estudiantes:

- conocerán en detalle la tecnología de la producción de las bebidas alcohólicas,
- relacionarán la calidad de las bebidas alcohólicas con los factores que en ella pueden influir,
- podrán aplicar los procesos de elaboración de las bebidas alcohólicas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS (PROGRAMA TEÓRICO / PRÁCTICO)

PROGRAMA TEÓRICO

I. INTRODUCCIÓN

Tema 1. La industria de bebidas alcohólicas en España y en el mundo. Producción. Estructura empresarial. Evolución, perspectivas de consumo y consideraciones sociales, económicas y culturales.

II. LICORES Y AGUARDIENTES

Tema 2. Proceso general de fabricación. Destilación. Continua y discontinua. Equipos de destilación.

Tema 3. Aguardientes de vino y sus residuos. Aspectos tecnológicos particulares. Aguardientes de residuos de uva. Aspectos tecnológicos particulares.

Tema 4. Aguardientes de otras materias primas ricas en azúcares. Proceso de elaboración del ron.

Tema 5. Aguardientes de materias primas que requieren sacarificación. Proceso de elaboración del whisky.

Tema 6. Aguardientes derivados de destilados neutros. Proceso de elaboración.

Tema 7. Licores. Tipos. Proceso de elaboración.



III. LA CERVEZA

Tema 8. Materias primas. Malteado. Componentes sápidos y aromáticos del lúpulo. Proceso general de fabricación.

Tema 9. Obtención del mosto. Métodos de infusión y de decocción. Transformaciones durante la maceración. Filtración, cocción, enfriamiento y clarificación del mosto.

Tema 10. Levaduras. Selección y mejora. Propagación de un cultivo puro de levaduras. Fenómenos metabólicos relevantes en cervecería. Otros efectos y transformaciones.

Tema 11. Tecnologías de la fermentación y maduración: método clásico y en tanques troncocónicos. Fermentación baja. Cosecha, tratamiento y almacenamiento de la levadura. Empleo de levaduras inmovilizadas. Fermentación alta. Cervezas de fermentación espontánea.

Tema 12. Filtración de la cerveza. Estabilización: biológica, coloidal y del sabor. Carbonatación.

Tema 13. Composición y propiedades fisicoquímicas de la cerveza terminada. Propiedades sensoriales de la cerveza. Análisis sensorial.

Tema 14. Cervezas especiales. Cervezas sin alcohol o con contenido reducido.

Tema 15. Envasado de la cerveza. Embotellado. Enlatado. Embarrilado.

IV. EL VINO

Tema 16. Morfología de la vid. Yemas y sus tipos. Conceptos básicos para un correcto cultivo de la vid. Manejo del suelo: preparación del terreno, plantación, riego, fertilización y herbicidas. La poda. Sistemas de poda. Manejo de la canopia: raleos, deshoje y despampanado.

Tema 17. Ciclo vegetativo de la vid: de la dormición al agostamiento. Condiciones climáticas favorables y desfavorables. Ciclo reproductivo: de la inducción floral al envero. Fitorreguladores. Maduración de la uva. Cambios químicos que ocurren durante la maduración.

Tema 18. La bodega. Conceptos básicos para la correcta instalación de las distintas áreas en una bodega. Áreas de recepción, fermentación, crianza y envasado. Instalaciones frigoríficas. Logística en una bodega.

Tema 19. Microorganismos de interés enológico. Levaduras. Biología de las levaduras. Autólisis. Control y mejora genética.

Tema 20. Bacterias lácticas. Ecología de las bacterias lácticas del vino. Contribución de las bacterias lácticas al flavor de los vinos. Interacción con otros microorganismos. Bacteriófagos.

Tema 21. Química de las fermentaciones. Alcohólica, gliceropirúvica, maloláctica y acética.

Tema 22. Enzimas en Enología. Enzimas nativos y exógenos. Polifenoloxidasas, proteasas, lipoxigenasa y glicosidasas.

Tema 23. La vendimia. Planificación. Grados de madurez de la uva para los diferentes vinos. Criterios de calidad. Operaciones de vendimia y su relación con la calidad del vino. Vendimia manual y mecanizada. Transporte de la vendimia a la bodega.

Tema 24. Operaciones previas a la fermentación. Despalillado. Estrujado. Ecurrido. Prensado. Equipos para todas estas operaciones. Bombas.



Tema 25. Mosto. Componentes y su papel en el vino. Correcciones a realizar en los mostos para mantener y mejorar la calidad de los vinos. Acidificación. Corrección del contenido en azúcar.

Tema 26. Sulfitado. Actividad del sulfuroso. Sulfitos libre y combinado. Propiedades. Dosificación.

Tema 27. Encubado. Depósitos y materiales utilizados para su construcción. Condiciones generales.

Tema 28. Vinificación en blanco. Operaciones mecánicas. Sulfitado. Desfangado. Fermentación. Potenciación del aroma varietal.

Tema 29. Vinificación en tinto. Aspectos tecnológicos particulares de la vinificación. Factores químicos, físicos y bioquímicos que influyen en la maceración y extracción. Remontado. Deslastre. Condiciones de fermentación y maceración. Control de la fermentación. Vinos de maceración carbónica. Metabolismo anaerobio de la uva y fermentación.

Tema 30. Vinificación en rosado y clarete. Aspectos tecnológicos a tener en cuenta antes, durante y después de la fermentación. Influencia en el color. Factores de calidad.

Tema 31. Clarificación de los vinos. Clarificación espontánea. Trasiegos. Encolado. Filtración y centrifugación.

Tema 32. Estabilización de los vinos. Estabilización tartárica. Otras operaciones de estabilización.

Tema 33. Crianza. Tipos y condiciones para la crianza. Crianza oxidativa. Crianza reductora. Crianza mixta. Crianza sobre lías. Otras condiciones de crianza.

Tema 34. Envasado. Acondicionamiento para la comercialización de los vinos. Materiales y tipos de envases. Etiquetado.

Tema 35. Vinos espumosos. Método tradicional o *champenoise* (cava). Prensado. Desfangado. Vino base. Tiraje. Segunda fermentación. Removido. Degüelle. Renivelado. Otros métodos de elaboración de espumosos.

Tema 36. Vinificaciones especiales. Blush. Vinos de podredumbre noble. Vinos del hielo. Vinos dulces. Vinos licorosos. Vinos de Jerez. Crianza bajo velo. Crianza oxidativa. Vino de Oporto.

Tema 37. Alteración de los vinos. Alteración por levaduras, bacterias lácticas y acéticas. Otras quiebras.

Tema 38. Termovinificación. Fundamento y tecnología del proceso. Efectos y aplicaciones.

Tema 39. Vinos ecológicos. Vinos desalcoholizados y bajos en alcohol.

Tema 40. Subproductos de la elaboración del vino. Valorización y aplicaciones.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS Y SEMINARIOS

- Manejo de tablas de ingestas recomendadas. Estimación de las ingestas recomendadas de nutrientes de individuos en distintas circunstancias.
- Destilación de vino. Obtención de holandas.
- Fabricación de licores.
- Análisis físico-químico de destilados.



- Fabricación de cerveza.
- Análisis básicos para el control del proceso de elaboración de las bebidas fermentadas.
- Análisis sensorial de bebidas alcohólicas.

Debido a la naturaleza de las prácticas, el calendario y el horario previstos para su realización pueden sufrir alguna modificación, siempre contando con la disponibilidad de los estudiantes.

MÉTODO DOCENTE

La actividad presencial incluirá:

- **Clases teóricas.** En el aula se expondrán, mediante lecciones magistrales, los contenidos recogidos en el programa de la asignatura.
- **Desarrollo y elaboración de productos.**
- **Clases prácticas en laboratorio y/o planta piloto.**
- **Seminarios.** Los estudiantes, de forma individual o en pequeños grupos, desarrollarán temas relacionados con la asignatura y que complementen la información aportada en las clases teóricas y/o aborden otros de especial interés y actualidad. Los trabajos realizados serán expuestos en público y discutidos con el resto de los estudiantes bajo la supervisión de un profesor.
- **Tutorías.** Los profesores resolverán de forma individualizada las dudas que se planteen en relación con cualquier aspecto de la asignatura, tanto teórico como práctico, incluyendo dudas sobre los seminarios, así como todas aquéllas que surjan a lo largo del curso y que sean de interés para la formación del alumnado.

Para la docencia se utilizará también el Campus Virtual de la UCM, donde se encontrará material de apoyo para el aprendizaje, además de toda la información sobre la asignatura.

Actividad formativa	Competencias
Clases magistrales (teoría)	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T10, CG-T11, CE-PTA1, CE-PTA3, CE-PTA6, CE-PTA8, CE-PTA11, CE-PTA17, CE-PTA38, CE-PTA41, CE-PTA42
Prácticas	CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T11, CE-PTA11, CE-PTA38, CE-PTA41, CE-PTA42
Seminarios	CG-T2, CG-T6, CG-T7

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura se llevará a cabo de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Examen escrito sobre los contenidos teóricos y prácticos:** 70% de la calificación global. Para superar la asignatura será imprescindible obtener una calificación mínima de 5 puntos sobre 10 en este examen.



- **Elaboración y presentación de los seminarios:** 25% de la calificación global. Para superar la asignatura será imprescindible obtener una calificación mínima de 5 sobre 10 en este apartado.
- **Actitud y participación del estudiante en las actividades académicas:** 5% de la calificación global.

Para aprobar la asignatura será requisito imprescindible la asistencia a las clases prácticas, así como la preparación, presentación y asistencia a los seminarios.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA RECOMENDADA

- BAMFORTH, C.W., KROCHTA, J.M. (2010). Packaging and shelf life of beer. En Packaging and shelf life of foods (Robertson, G.L. ed.). CRC Press.
- BAMFORTH, C.W., RUSSEL, I., STEWART, G. (eds.) (2009). Beer. A quality perspective. Elsevier, Amsterdam.
- BLOUIN, J. y PEYNAUD, E. (2003). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino, 4ª edición. Mundi-Prensa, Madrid.
- BOTO, J.A. y BOTO, M. (2017). La cerveza: ciencia, tecnología, ingeniería, producción, valoración. Publicaciones Universidad de León, León.
- BOTO, J.A. y BOTO, M. (2017). La elaboración del vino. Publicaciones Universidad de León, León.
- BRIGGS, A.E., BOULTON, C.A., BROOKES, P.A. y STEVENS, R. (2004). Brewing. Science and practice. Woodhead Publishing in Food Science and Technology. CRC Press, Nueva York.
- BRIGGS, A.E., BOULTON, C.A., BROOKES, P.A., STEVENS, R. (2004). Brewing. Science and practice. Woodhead Publishing in Food Science and Technology. CRC Press, Nueva York.
- CLARKE, R.J. y BAKKER, J. (2010). Química del flavor del vino. Acribia, Zaragoza.
- DE ROSA, T. (1987). Tecnología de los vinos espumosos. Mundi-Prensa, Madrid.
- DE ROSA, T. (1988). Tecnología del vino tinto. Mundi-Prensa, Madrid.
- DE ROSA, T. (1998). Tecnología de los vinos blancos. Mundi-Prensa, Madrid.
- FLANZY, C. (ed.). (2000). Enología: Fundamentos científicos y biotecnológicos. Mundi-Prensa, Madrid.
- HIDALGO TOGORES, J. (2011). Tratado de Enología, 2ª edición. 2 volúmenes. Mundi-Prensa, Madrid. Disponible como libro electrónico en la Biblioteca de la UCM.
- HORNSEY, I.S. (2002). Elaboración de cerveza: microbiología, bioquímica y tecnología. Acribia, Zaragoza.
- HOUGH, J.S. (1990). Biotecnología de la cerveza y de la malta. Acribia, Zaragoza.
- JACKSON, R.S. (2020). Wine Science. Principles and applications. 5ª ed. Elsevier Academic press



KELLER, M. (2010). The Science of grapewine. Elsevier. Academic press

PIGGOTT, J. (2011). Alcoholic beverages. Sensory Evaluation and Consumer Research. Elsevier, Amsterdam.

REEVES, M.J. (2010). Packaging and shelf life of wine. En Packaging and shelf life of foods (Robertson, G.L. ed.). CRC Press.

RUSSELL, I., BAMFORTH, C.W., STEWART, G. (2003). Whisky. Technology, production and marketing. Elsevier, Amsterdam.

SANCHÍS, V., ORIVE, M., RAMOS, A.J. (2000). La cerveza: aspectos microbiológicos. Universidad de Lleida.

USSEGLIO-TOMASSET, L. (1998). Química enológica, Mundi-Prensa, Madrid.

VARNAM, A.H. y SUTHERLAND, J.P. (1996). Bebidas: Tecnología, química y microbiología. Acribia, Zaragoza.

Aprobado en el Consejo de Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria de 8 de junio de 2026.