Universidad de Cádiz

GRADO EN ENOLOGÍA
GUIA DE 4ºCURSO
Curso 2016-17

Facultad de Ciencias

Campus de Puerto Real
ciencias.uca.es

Índice

Equipo de Gobierno 1
Información de Contacto Facultad de Ciencias 1
Planificación Docente Curso 2016/2017 2
Espacios Docentes 2
Planos de la Facultad 3
Composición de Grupos 5
Asignaturas 6
Horarios del séptimo semestre 7
Horarios del octavo semestre 10
Calendario académico 2016/2017 12
Fechas de Exámenes 13
Competencias del Título 14
Fichas de Asignatura del Séptimo Semestre 16
Fichas de Asignatura del Octavo Semestre 33
Profesorado 43
Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) 44
Enlaces de interés 46

Equipo de Gobierno

Decano
José Manuel Gómez Montes de Oca — josemanuel.montesdeoca@uca.es

Vicedecano de Infraestructura y Posgrado
Ismael Cross Pacheco — ismael.cross@uca.es

Vicedecana de Ordenación Académica y Planificación
Mª de los Santos Bruzón Gallego — m.bruzon@uca.es

Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad
Laura Cubillana Aguilera — laura.cubillana@uca.es

Secretaria
Josefina Aleu Casatejada — secretaria.ciencias@uca.es

Coordinadora del Grado en Biotecnología
Gema Cabrera Revuelta — gema.cabrera@uca.es

Coordinadora del Grado en Enología
Ana Mª Roldán Gómez — ana.roldan@uca.es

Coordinadora del Grado en Ingeniería Química
Jezabel Sánchez Oneto — jezabel.sanchez@uca.es

Coordinador del Grado en Matemáticas
José Manuel Díaz Moreno — josemanuel.diaz@uca.es

Coordinadora del Grado en Química
Ana Mª Simonet Morales — ana.simonet@uca.es

Información de Contacto Facultad de Ciencias

Facultad de Ciencias	956 01 **2700**	
Decanato Facultad de Ciencias	956 01 **6303**	ciencias@uca.es

Planificación Docente Curso 2016/2017

Espacios Docentes

FACULTAD CIENCIAS			
AULAS	**CAPACIDAD**	**LABORATORIOS**	**CAPACIDAD**
FC 9	60	FC LAB 1	48
FC 10	30	FC LAB 3	25
FC 12	32	FC LAB 4	15
		FC LAB 6	15
		FC LAB 7	25
		FC LAB 8	15
		PLANTA PILOTO (PP)	100
		AULA DE PROYECTO	32
AULAS INFORMÁTICA		**CAPACIDAD**	
FC INF 2		30	
FC INF 3		30	

AULARIO SUR	
AULAS	**CAPACIDAD**
AC 16	99

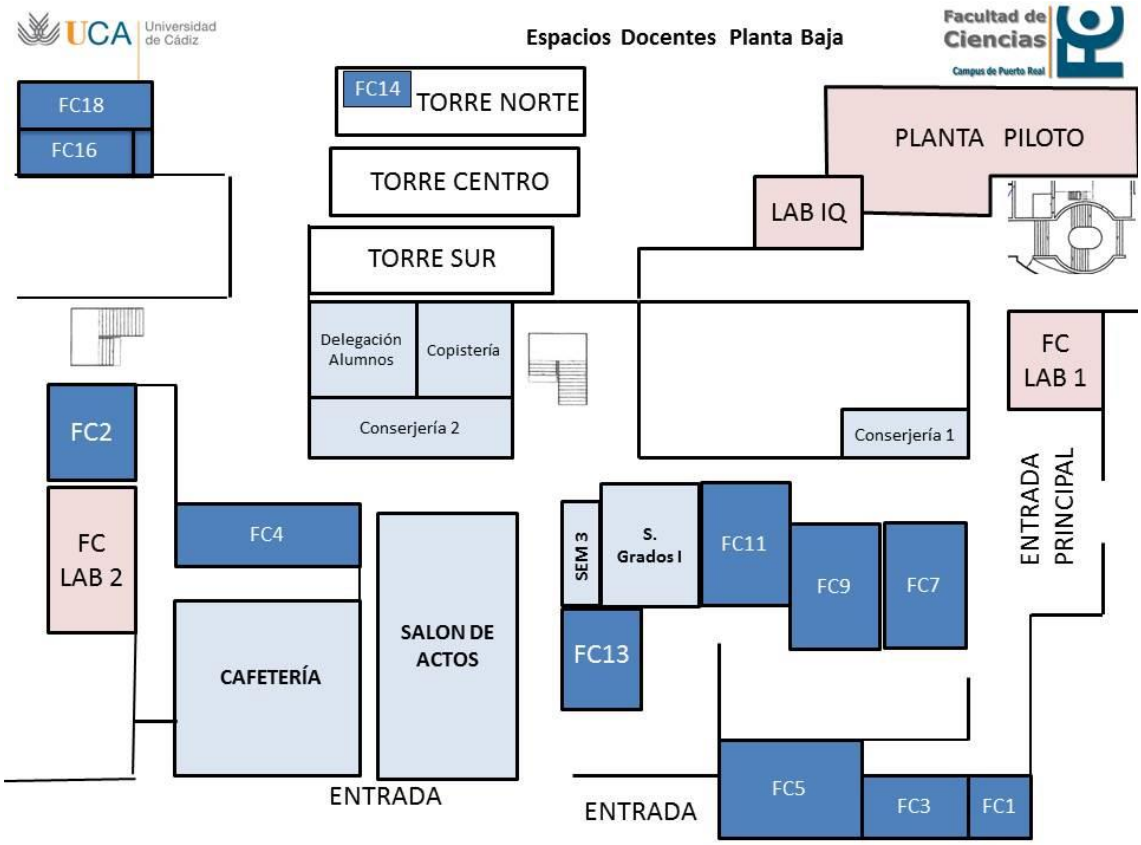
CASEM	
15	63

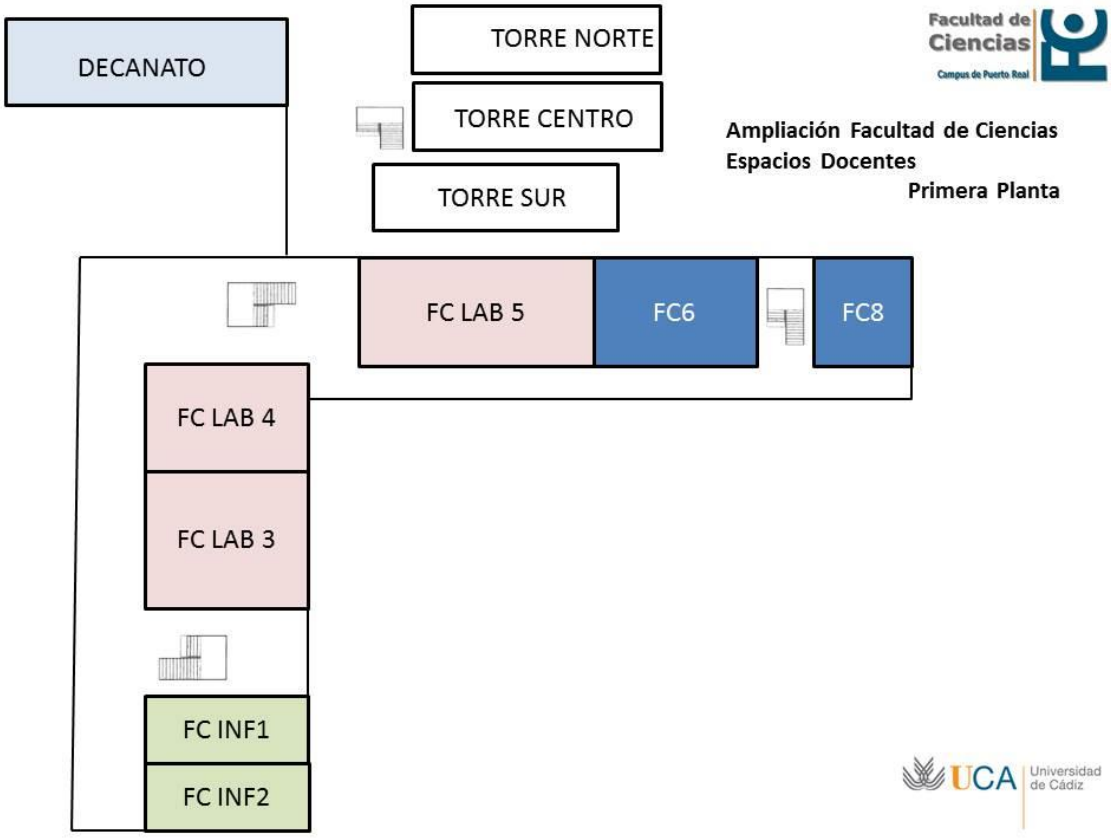
LABORATORIOS
LAB 401
LAB 511
LAB 512
LAB 509

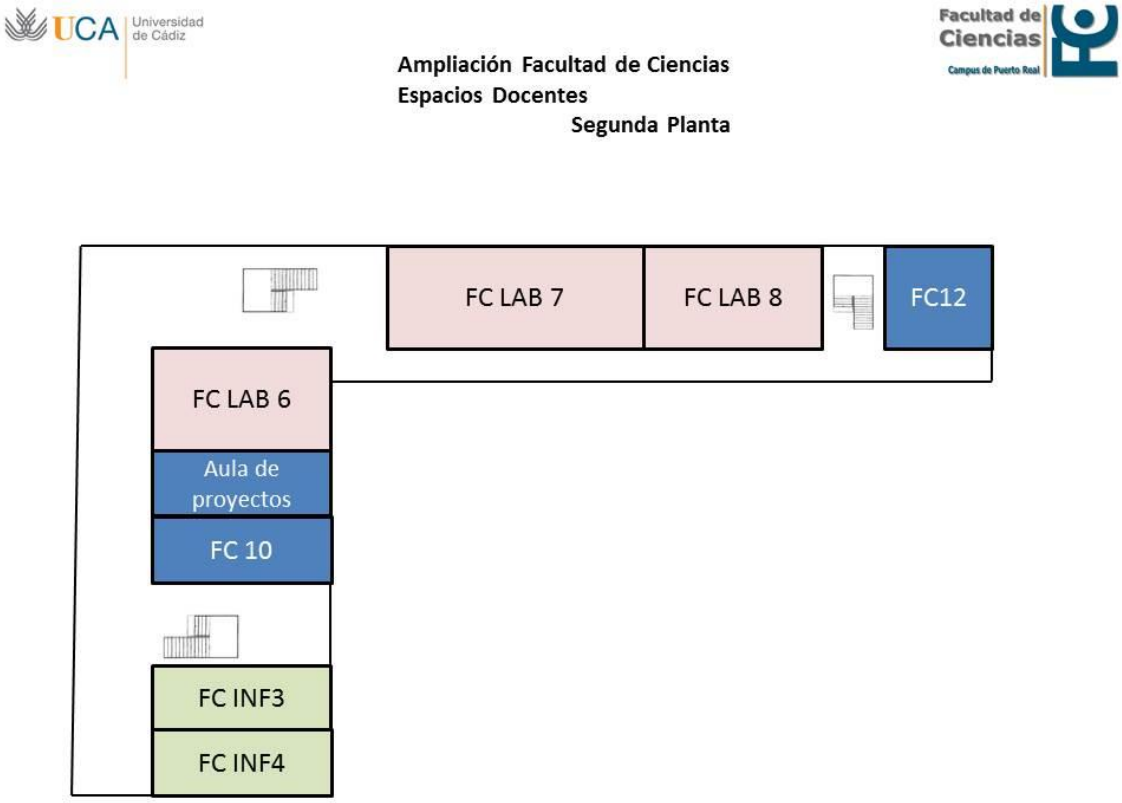
OTROS CENTROS
SALA DE CATAS IVAGRO
LAB CTL-2

ATENCIÓN: La asignación de Aulas que aparece en esta Planificación puede sufrir modificaciones en función del ajuste final entre el tamaño de los grupos y la capacidad de las diferentes aulas asignadas, así como por las peticiones que se realicen desde los Servicios Generales de Coordinación del Campus.

Planos de la Facultad




DECANATO
TORRE NORTE
TORRE CENTRO
TORRE SUR
Ampliación Facultad de Ciencias
Espacios Docentes
Primera Planta
FC LAB 5
FC6
FC8
FC LAB 4
FC LAB 3
FC INF1
FC INF2


Ampliación Facultad de Ciencias
Espacios Docentes
Segunda Planta
FC LAB 7
FC LAB 8
FC12
FC LAB 6
Aula de proyectos
FC 10
FC INF3
FC INF4

Composición de Grupos

Con carácter general, y siempre y cuando no incurran incidencias particulares en asignaturas concretas, la composición de los grupos se realizará atendiendo al orden alfabético de los apellidos, de acuerdo con la distribución que se indica en la siguiente tabla. En cualquier caso, dicha ordenación podrá modificarse al objeto de evitar la existencia de grupos descompensados.

Número de Grupos	Distribución	
Dos	**Grupo A**	**De la Aa la J (inclusive)**
	Grupo B	**De la K a la Z (inclusive)**
Tres	**Grupo A**	**De la Aa la I (inclusive)**
	Grupo B	**De la J a laR (inclusive)**
	Grupo C	**De la S a laZ (inclusive)**

NOTA: Los grupos para la realización de prácticas de laboratorio pueden sufrir modificaciones con respecto a lo anteriormente expuesto, por lo que, en esos casos, la organización y nomenclatura empleada puede variar.

Asignaturas

El horario del cuarto curso del Grado en Enología para las clases de Teoría, Prácticas informáticas y Seminarios, así como de laboratorio y salidas de campo (SC) se recogen en la siguiente tabla. Teniendo en cuenta el número de horas presenciales correspondientes a cada asignatura, en algunos casos la impartición de las clases no ocupa todo el semestre.

El coordinador del Grado gestionará con los profesores los días marcados como AAD/PROA, para la realización de las actividades académicas correspondientes con los alumnos.

CÓDIGO	NOMBRE	CLAVE	ECTS	HORAS PRESENCIALES		
				T +P+ S	L	SC
SEMESTRE 7º						
40212021	Análisis sensorial	AS	6	6	54	-
40212026	Genética y Mejora de la Vid	GMV	3	10	20	-
40212013	Gestión Medioambiental en la Industria Vitivinícola	GMIV	3	25	-	5*
40212027	Técnicas vitícolas y de Protección	TVP	6	60	-	-
40212029	Elaboración del Jerez	EJ	3	10	10	10
40212031	Proyecto	P	6	60	-	-
40212030	Vinificaciones	V	3	-	30	-

CÓDIGO	NOMBRE	CLAVE	ECTS	HORAS PRESENCIALES		
				T +P+ S	L	SC
SEMESTRE 8º						
40212011	Cultura vitivinícola	CV	6	30	20	10*
40212022	Elaboraciones Especiales	EE	6	42	18	-
40212028	Prácticas en Bodegas	PB	9			
402120	Trabajo Fin de Grado	TFG	9			

*Quedan por distribuir 5 horas de salidas de campo de Gestión Medioambiental en la Industria Vitivinícola y 10 horas de salidas de campo de Cultura vitivinícola, las cuales se realizarán en fecha y hora acordadas por el profesor de la asignatura y la coordinadora del Grado. Los alumnos serán con antelación de la fecha y hora de las visitas.

Horarios del séptimo semestre

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 1: 03/10-07/10	8:30	FC10		TVP	TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10		TVP	TVP	EJ	P
	10:30	FC10		GMV	AS	EJ	AAD/PROA
	11:30	FC10		AS	AS	P	GMIV
	12:30	FC10		AS	AAD/PROA	P	GMIV
SEM 2: 10/10-14/10	8:30	FC10	P	TVP		AAD/PROA	P
	9:30	FC10	P	TVP		EJ	P
	10:30	FC10	GMIV	GMV		EJ	AAD/PROA
	11:30	Sala catas		AS			
	11:30	FC10	GMIV			P	GMIV
	12:30	Sala catas		AS			
	12:30	FC10				P	GMIV
SEM 3: 17/10-21/10	8:30	FC10	P	TVP	TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	GMIV	GMV		EJ	AAD/PROA
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	GMIV			P	GMIV
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10				P	GMIV
	15:30-18:30	PP	V	V	V	V	V
SEM 4: 24/10-28/10	8:30	FC10	P	TVP	TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ*	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	GMIV	GMV		EJ*	AAD/PROA
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	GMIV			EJ (1/2)*	GMIV
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10					GMIV
	15:30-18:30	PP	V	V	V	V	V
SEM 5: 31/10-04/11	8:30	FC10			TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10			TVP	EJ*	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10				EJ*	AAD/PROA
	11:30	Sala catas			AS		
		FC10				EJ (1/2)*	GMIV
	12:30	Sala catas			AS		
		FC10					GMIV
SEM 6: 07/11-11/11	8:30	FC10	P	TVP	TVP	AAD/PROA	
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ	
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	GMIV	GMV		EJ	
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	GMIV			P	
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10				P	
SEM 7: 14/11-18/11	8:30	FC10	P	TVP	TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ*	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	GMIV	GMV		EJ*	AAD/PROA
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	GMIV			EJ (1/2)*	GMIV
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10					GMIV

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 8: 21/11-25/11	8:30	FC10	P	TVP	TVP	AAD/PROA	P
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ*	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	GMIV	GMV		EJ*	AAD/PROA
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	AAD/PROA			EJ (1/2)*	GMIV
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10					GMIV
SEM 9: 28/11-02/12	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	PP				EJ	
		FC10	P	TVP	TVP		P
	10:30	Sala catas			AS		
		PP				EJ	
		FC10	P	GMV			P
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		PP				EJ (1/2 h)	
		FC10	TVP				
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	TVP			AAD/PROA	
SEM 10: 12/12-16/12	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	
	9:30	PP				EJ	
		FC10	P	TVP	TVP		P
	10:30	Sala catas			AS		
		PP				EJ	
		FC10	P	GMV			P
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		PP				EJ (1/2 h)	
		FC10	TVP				
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	TVP		AAD/PROA	AAD/PROA	
SEM 11: 19/12-23/12	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ	
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	P	GMV		EJ	
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	AAD/PROA			P	
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	AAD/PROA			P	
SEM 12: 09/01-13/01	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	
	9:30	FC10	P	TVP	TVP	EJ	P
	10:30	Sala catas			AS		
		FC10	P	AAD/PROA		EJ	P
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	TVP			EJ (1/2 h)	P
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	TVP				
	15:30-20:30	PP	GMV_P	GMV_P	GMV_P	GMV_P	
SEM 13: 16/01-20/01	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	PP				EJ	
		FC10	P	TVP	TVP		P
	10:30	PP				EJ	
		FC10	P	AAD/PROA			P
	11:30	Sala catas		AS	AS		
		PP				EJ (1/2 h)	
		FC10	TVP				P
	12:30	Sala catas		AS	AS		
		FC10	TVP		AAD/PROA	AAD/PROA	

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 14: 23/01-26/01	8:30	FC10	AAD/PROA	TVP	TVP	AAD/PROA	
	9:30	PP				EJ	
		FC10	P	TVP	TVP		
	10:30	PP				EJ	
		FC10	P	AAD/PROA	AAD/PROA		
	11:30	Sala catas		AS			
		PP				EJ (1/2 h)	
		FC10	P		AAD/PROA		
	12:30	Sala catas		AS			
		FC10	P		AAD/PROA	AAD/PROA	

Horarios del octavo semestre

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 1: 06/03-10/03	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM2: 13/03-17/03	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 3: 20/03-24/03	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 4: 27/04-31/04	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 5: 03/04-07/04	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 6:17/04-21/04	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 7: 24/04-28/04	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 8: 01/05-05/05	9:30	FC10/IVAGRO		AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC10/IVAGRO		CV	EE	CV	EE
	11:30	FC10/IVAGRO		CV	EE	CV	EE
	12:30	FC10/IVAGRO		CV	EE	CV	EE
SEM 9: 08/05-12/05	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
SEM 10: 15/05-19/05	9:30	FC10/IVAGRO	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	10:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	11:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	
	12:30	FC10/IVAGRO	EE	CV	EE	CV	

Calendario académico 2016/2017

CALENDARIO 2016-2017

semana nº	sep-16						
	L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
JORNADAS	26	27	28	29	30		

	oct-16						
	L	M	Mi	J	V	S	D
JORNADAS						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24	25	26	27	28	29	30
5	31						

	nov-16						
	L	M	Mi	J	V	S	D
5		1	2	3	4	5	6
6	7	8	9	10	11	12	13
7	14	15	16	17	18	19	20
8	21	22	23	24	25	26	27
9	28	29	30				

	dic-16						
	L	M	Mi	J	V	S	D
9				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
10	12	13	14	15	16	17	18
11/NAVIDAD	19	20	21	22	23	24	25
NAVIDAD	26	27	28	29	30	31	

	ene-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
NAVIDAD							1
NAVIDAD	2	3	4	5	6	7	8
12	9	10	11	12	13	14	15
13	16	17	18	19	20	21	22
14	23	24	25	26	27	28	29
EXÁMENES	30	31					

	feb-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
EXÁMENES			1	2	3	4	5
EXÁMENES	6	7	8	9	10	11	12
nº días	12	13	13	14	11	=	63

semana nº	feb-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
EXÁMENES	13	14	15	16	17	18	19
EXÁMENES	20	21	22	23	24	25	26
CARNAVAL	27	28					

	mar-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
CARNAVAL			1	2	3	4	5
1	6	7	8	9	10	11	12
2	13	14	15	16	17	18	19
3	20	21	22	23	24	25	26
4	27	28	29	30	31		

	abr-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
						1	2
5	3	4	5	6	7	8	9
SEMANA SANTA	10	11	12	13	14	15	16
6	17	18	19	20	21	22	23
7	24	25	26	27	28	29	30

	may-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
8	1	2	3	4	5	6	7
9	8	9	10	11	12	13	14
10	15	16	17	18	19	20	21
11	22	23	24	25	26	27	28
12	29	30	31				

	jun-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
12				1	2	3	4
13	5	6	7	8	9	10	11
EXÁMENES	12	13	14	15	16	17	18
EXÁMENES	19	20	21	22	23	24	25
EXÁMENES	26	27	28	29	30		

	jul-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
EXÁMENES						1	2
EXÁMENES	3	4	5	6	7	8	9
	10	11	12	13	14	15	16
	17	18	19	20	21	22	23
	24	25	26	27	28	29	30
	31						

	sep-17						
	L	M	Mi	J	V	S	D
EXÁMENES					1	2	3
EXÁMENES	4	5	6	7	8	9	10
EXÁMENES	11	12	13	14	15	16	17
EXÁMENES	18	19	20	21	22	23	24
nº días	11	13	13	13	13	=	63

Nº DE DÍAS DE CLASES: 63	
03-oct	APERTURA CURSO
04-oct	COMIENZO CLASES
11-nov	SAN ALBERTO MAGNO
24-dic a 6-ene	VACACIONES DE NAVIDAD
27-ene	STO.TOMÁS DE AQUINO
11-feb	F.LOCAL (patrona Puerto Real)
27-feb al 5-mar	CARNAVAL
30-ene al 24-feb	EXÁM. FEBRERO
12-oct, 1 nov, 6 y 8-dic	F.NACIONALES

Nº DE DÍAS DE CLASES: 63	
28-feb	FIESTA AUTONÓMICA
10-abril al 16-abril	SEMANA SANTA
01-may	FIESTA NACIONAL
05/06/2015 (pendiente)	F. LOCAL (lunes feria)
12-jun al 7-jul	EXÁMENES DE JUNIO
1 al 23-sep	EXÁM. DE SEPTIEMBRE
26-sep	FIN CURSO ACADÉMICO

EXÁMENES
CURSO 15-16
SIN ACTIVIDAD ACADÉMICA

Fechas de Exámenes

CONVOCATORIA DE FEBRERO (GEN)

TURNO DE MAÑANA (10:00 h.) TURNO DE TARDE (16:00) MARCADOS CON (*)

AULAS	30/01/2017	31/01/2017	01/02/2017	02/02/2017	03/02/2017
FC10		GMIV_4_GEN		V_4_GEN	EE_4_GEN
AULAS	06/02/2017	07/02/2017	08/02/2017	09/02/2017	10/02/2017
FC10		GMV_4_GEN		AS_4_GEN	
AULAS	13/02/2017	14/02/2017	15/02/2017	16/02/2017	17/02/2017
FC10		TVP_4_GEN		P_4_GEN	
AULAS	20/02/2017	21/02/2017	22/02/2017	23/02/2017	24/02/2017
FC10		EJ_4_GEN	CV_4_GEN	4_GEN_R	

CONVOCATORIA DE JUNIO (GEN)

TURNO DE MAÑANA (10:00 h.) TURNO DE TARDE (16:00) MARCADOS CON (*)

AULAS	12/06/2017	13/06/2017	14/06/2017	15/06/2017	16/06/2017
FC10			CV_4_GEN		V_4_GEN
AULAS	19/06/2017	20/06/2016	21/06/2017	22/06/2017	23/06/2017
FC10	GMV_4_GEN		P_4_GEN		AS_4_GEN
AULAS	26/06/2017	27/06/2017	28/06/2017	29/06/2017	30/06/2017
FC10	GMIV_4_GEN		EE_4_GEN		EJ_4_GEN AS_4_GEN
AULAS	03/07/2017	04/07/2017	05/07/2017	06/07/2017	07/07/2017
FC10		TVP_4_GEN			4_GEN_R

CONVOCATORIA DE SEPTIEMBRE (GEN)

TURNO DE MAÑANA (10:00 h.) TURNO DE TARDE (16:00) MARCADOS CON (*)

AULAS	28/08/2017	29/08/2017	30/08/2017	31/08/2017	01/09/2017
FC10					EE_4_GEN
AULAS	04/09/2017	05/09/2017	06/09/2017	07/09/2017	08/09/2017
FC10		TVP_4_GEN		GMV_4_GEN	CV_4_GEN
AULAS	11/09/2017	12/09/2017	13/09/2017	14/09/2017	15/09/2017
FC10	V_4_GEN	P_4_GEN		EJ_4_GEN	
AULAS	18/09/2017	19/09/2017	20/09/2017	21/09/2017	22/09/2017
FC10	AS_4_GEN	GMV_4_GEN		4_GEN_R	

Competencias del Título

A continuación se detallan las competencias básicas, generales, transversales y específicas del Grado en Enología, las cuales se desarrollarán, en diferentes niveles, en las distintas materias de las que consta el título. Al finalizar los estudios del Grado en Enología, los estudiantes deberán haber adquirido las siguientes competencias:

Competencias Básicas

CB01: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB02: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB03: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB04: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CB05: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Competencias Generales

CG01 Competencia idiomática (Compromiso UCA)

CG02 Competencia en otros valores (Compromiso UCA)

CG03 Desarrollo de los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.

CG04 Capacidad de análisis y síntesis.

CG05 Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.

CG06 Capacidad para trabajar en equipo.

CG07 Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.

CG08 Capacidad de ejercer éticamente su ejercicio profesional.

CG09 Capacidad para participar en la creación y funcionamiento de una empresa.

CG10 Capacidad para utilizar con fluidez la informática a nivel de usuario.

Competencias Transversales

CT1 Capacidad de organización y planificación

Competencias Específicas

CE01 Tener la capacidad para la resolución de los problemas matemáticos y estadísticos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.

CE02 Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.

CE03 Tener capacidad para la resolución de los problemas físicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.

CE04 Conocer los principios de la biología necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.

CE05 Conocer los principios de la bioquímica, la microbiología y la genética necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.

CE06 Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.

CE07 Conocer los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y de salud.

CE08 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura.

CE09 Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.

CE10 Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.

CE11 Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.

CE12 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.

CE13 Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución.

CE14 Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.

CE15 Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de alcoholes, vinos especiales, productos derivados y afines.

CE16 Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, mosto y vino.

CE17 Ser capaz de controlar y gestionar residuos y las emisiones contaminantes producidos por las empresas vitivinícolas conociendo su influencia en el medioambiente.

CE18 Ser capaz de organizar la producción y el envasado de una empresa vitivinícola, controlando y formando a los trabajadores implicados, en base a sus posibilidades técnicas, económicas y legales, así como dirigir la puesta en el mercado de los productos finales colaborando en su comercialización y promoción.

CE19 Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.

CE20 Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.

CE21 Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.

CE22 Ser capaz de cooperar técnicamente en la comercialización de los productos enológicos, materiales auxiliares y maquinaria de campo y bodega.

CE23 Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.

CE24 Conocer los fundamentos del diseño de los equipos básicos para la producción de vinos y derivados.

CE25 Conocer las bases científico-tecnológicas de los procesos industriales relacionados con la elaboración de vinos y derivados, sabiendo integrar de forma óptima las distintas operaciones unitarias implicadas.

Fichas de las Asignaturas

7º Semestre

ANÁLISIS SENSORIAL

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	ANÁLISIS SENSORIAL			**Código:**	40212021
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	6
Departamento:	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Requisitos:	Esta asignatura no tiene requisitos previos				
Recomendaciones:	Se recomienda haber cursado las asignaturas Introducción a la Enología y la Cata de Vinos y Tecnología e Ingeniería Enológicas				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Juan	Gómez	Benítez	Profesor Titular Universidad	S
Cristina Mariana	Lasanta	Melero	Profesor Ayudante Doctor	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

1. Teoría del análisis sensorial de vino
2. Nociones de sensometría
3. Adiestramiento de la Vista, el Olfato, el Gusto y el Tacto Bucal
4. Defectos sensoriales de vino
5. Análisis sensorial de uva
6. Análisis sensorial descriptivo y cuantitativo de vinos monovarietales y de coupage blancos, rosados y tintos jóvenes y con crianza
7. Análisis sensorial de vinos españoles y de algunas regiones extranjeras
8. Presentaciones de vino
9. La prensa y las guías de vino

Criterios Generales de Evaluación

De forma general se utilizarán los siguientes criterios de evaluación: Claridad,coherencia, integración, adecuación, organización, precisión, relevancia,actualidad

Procedimiento de Calificación

Examen final: 30 %

Evaluación continua: 70 % (60 % resultados de catas, 10 % AADD y presentaciones de vino)

La asistencia a las prácticas es obligatoria y la no asistencia será evaluada como 0 en esa práctica. No se podrá faltar más de dos clases sin justificar.

Para aprobar será necesario tener aprobados el examen final y la evaluación continua

Bibliografía Básica

- AENOR. Análisis sensorial. 2ª Ed. 2010. Normas accesibles en base de datos Norwebhttp://biblioteca.uca.es/recursosdeinformacion/norweb.
- Aleixandre Benavent, José Luis, Aleixandre Tudó José Luis. Conocimiento del vino: cata y degustación/ Aleixandre Benavent, José Luis. Valencia : UPV, 2011.
- Barquín, J.,Serna, Víctor. The finest wines of Rioja and northwest Spain: a regional guide to the best producers and their wines. 2011.
- Casal del Rey Barreiro José (coord..); autores Francisco del CastilloGarcía [et al.]. Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid : Agrícola Española, 2001.
- Guía de vinos gourmets 2015: los mejores vinos de España. Madrid.
- Guía de vinos Peñín 2015.
- Hidalgo Togores José. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición.EditorialMundi-Prensa. 2011.
- Ibáñez F., Barcina Y. Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. 2000.
- Jackson, Ronald S. Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales.. Ed. Acribia, Zaragoza 2009.
- Madrid Vicente, Antonio. Manual del catador de vinos para aficionados y profesionales . Ed. Madrid Vicente, 2011.
- Peynaud Emile y Blouin Jacques. Descubrir el gusto del vino. Madrid :Mundi-Prensa, 2008.

Bibliografía Específica:

- Maduración y madurez de la uva. Blouin, J. y Guimberteau, G. Editorial Mundi-Prensa. 2004.

GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID			**Código:**	40212026
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	3
Departamento:	BIOQUIM. Y BIOL. MOLEC., MICROB., MED. PREV. Y SALUD PUBL., FISIOL. Y GEN.				
Requisitos:	Los propios del acceso al título de grado en Enología				
Recomendaciones:	Los alumnos deben poseer conocimientos generales de Biología y Genética General				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Emilio Manuel	García	Suárez	Profesor Sustituto Interino	S

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

TEORIA

1. Análisis Genético de la vid
2. Variedades de la vid
3. Antecedentes de la mejora genética de la vid
4. Métodos de mejora genética aplicados a la vid.

Hibridaciones y Mutaciones

5. Caracteres de interés productivo en la vid: caracteres cualitativos y cuantitativos
6. Métodos de mejora genética aplicados a la vid.
    a) ADN recombinante: técnicas de Ingeniería Genética
    b) Ingeniería Genética en la vid
7. Selección cloral
8. El material vegetal de vid
    a) Situación del material vegetal
    b) Retos de futuro

PRACTICAS

En las Prácticas de Laboratorio se abordarán las Técnicas de Cultivo in vitro, se diseñará un experimento de Ingeniería Genética en la vid mediante Agrobacterium, y finalmente se abordará la técnica de identificación de variedades de vid mediante microsatélites SSR

Criterios Generales de Evaluación

- La adquisición de competencias se valorará a través de diversas actividades de evaluación.

- Se valorará la capacidad de integración de la información recibida, lacoherencia en los argumentos, la claridad, la corrección y la concreción en las respuestas a las cuestiones planteadas sobre el contenido teórico-práctico de la asignatura.

- La asistencia a prácticas será obligatoria.

- En las pruebas de evaluación realizadas por el alumno (exámenes) se valorará la adecuación, claridad, coherencia, justificación y precisión en las respuestas.

- Las notas obtenidas en las prácticas se guardarán para las convocatorias de Septiembre y Febrero.

Procedimiento de Calificación

-Pruebas escritas u orales de acreditación de contenidos de la asignatura.

-Actividades y memoria de prácticas. Las prácticas de laboratorio son deasistencia obligatoria y existirá un control sistemático de asistencia a las mismas. La asistencia a prácticas es una condición necesaria para poder presentarse al examen y aprobar la asignatura.

-Las actividades y prácticas se valorarán con el 25 % del total de la nota de la asignatura.
-El examen teórico valdrá el 75 % restante.
Para sumar ambas calificaciones se necesita tener aprobadas (al menos un cinco) cada una de ellas.
.

Bibliografía Básica

- Genética.Tamarín. Ed. Interamericana, 1996
- Principios de Genética. M.J. Puertas. Interamericana-McGraw Hill, 1998
- Fitogenética. E. Sánchez Monge. Ed. INIA, 1974
- Plant Breeding: Principles and Prospects. M.D. Haward y col. Chapman Hall, 1993
- Genética. 1998. J.R.Lacadena. AGESA
- Ingeniería Genética y transferencia génica. 1999. M. Izquierdo Rojo. Pirámide
- Dale Van Vlech, L., E.J. Pallak and E.A.B. Oltenam (1993). Genetics for the animal Sciences.
- W. H. Freeman and Company. New York.
- Freeman, S. y J.C. Herron.(2002). Análisis evolutivo. Prentice Hall. (2 edición)
- Griffiths, A.J.F., D.T. Suzuki, J.H. Miller, R.C. Lewontin and W.M. Gelbart (1996) An introduction to Genetic Analysis (6th edition).
- W.H. Freeman and Company, New York (La 5ª edición está traducida al castellano [1995] Interamericana, McGraw-Hill, S.A.)
- Griffiths, A.J.F., Gelbart, W.M., Miller, J.H. y Lewontin, R.C. (2000). Genética moderna. Interamericana,
- McGraw-Hill, S.A.)
- Klug, W.S. and M.R. Cummings (2006) Conceptos de Genética (8 edicion). Prentice Hall, Inc., New Jersey.
- Lacadena, J.R. (1988) Genética (4ª edición). A.G.E.S.A., Madrid.
- Puertas, M.J. (1992) Genética. Fundamentos y perspectivas. Interamericana-McGraw-Hill, S.A.
- Sánchez Monge, E. y N. Jouvé (1989) Genética (2ª edición). Ediciones Omega, S.A., Barcelona.
- Tamarin, R.T. (1996) Principios de Genética. Editorial Reverté S.A., Barcelona.
- (Traducción de la 4ª edición: "Principles of Genetics" [1993] Wm. C. Brown Communications, Inc.)
- Tratado de viticultura/ Luis Hidalgo Fernández Cano, José Hidalgo Togores. Madrid, México Ed. Mundi Prensa, 2011
- Principles of Plant Breeding. Second Edition. John Wiley & Sons. New York. Allard. R.W. 1999

- Biología de la Vid. Ed. Mundi Prensa, Madrid, 346 pp
- Introducción a la mejora genética vegetal. J.I. Cubero. EdicionesMunndi-Prensa, 2002
- Genómica y Mejora Genética de la Vid/ Martínez Zapater, J.M. En Interés de lasvariedades locales y minotitarias de vid.
- Ed. Gobierno de la Rioja 113 pp, 2004

Bibliografía Específica:

- The genetic resources of Vitis. Genetic and Geographic origin of grape cultivars, their prime names and synonymes. 3ª Ed. InstitutfürRebenzüchtungGeilweilerhof. Sielbeldingen
- Variedades de vid. Registro de variedades comerciales/ Chome, P. Ed. AMV ediciones. Madrid. 302 pp, 2003
- Biotecnología vegetal agrícola. K. Lindsey& M.G.K. Jones. Acribia, 1992
- Interés de la Diversidad Genética en la Viticultura Actual/ Martínez de Toda, F. Ed. Universidad de La Rioja,28 pp, 2005
- Biology of Grapevine. Cap. 7: Genetic improvement of grapavines/Mullin, M.G., Bouquet, A., Willians, L.E. Cambridge University Press. 1992
- Selección clonal de variedades de vid de la Comunidad de Madrid. En: Variedades de la vid de la Comunidad de Madrid. Cap.7/Muñoz, G., Gallego, J.F., Fernández, K., Hidalgo, P. y Cabello, F.Ed. Dri. Gral. Educación y Promoción Ambiental. Consejeria de Medio Ambiente. Comunidad de Madrid
- Grapevine Molecular Physiology & Biotechnology. Second Edition. Ed. Kalliopi A. Roubelakis-Angelakis. Greece. 2009
- Methodologies and Results in Grapavine Research. Ed. Serge Delrot. HipólitoMeldrano. Etti Or. Luigi Bavaresco. Stella Grando. 2010

GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA			**Código:**	40212013
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	3
Departamento:	TECNOLOGÍA DEL MEDIO AMBIENTE				
Requisitos:	Sin requisitos previos				
Recomendaciones:	Sin recomendaciones previas				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Carmen	Garrido	Pérez	Profesor Titular de Universidad	S

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

TEMA 1. Introducción a la contaminación industrial:sector vitivinícola.
TEMA 2. Características generales de los vertidos delas industrias vitivinícolas. Efectos en el mediorecepto r.
TEMA 3. Tecnologías aplicables a la depuración devertidos de industrias vitivinícolas.
TEMA 4. Tratamiento de residuos sólidos deindustrias vitivinícolas
TEMA 5. Evaluación y selección de procesos detratamiento.
TEMA 6. Gestión medioambiental: sistemas ISO 14001 yEMAS.
TEMA 7. Legislación medioambiental en la industriavitivinícola: vertidos, residuos, IPPC
TEMA 8. Minimización de vertidos y residuos en elsector vitivinícola..

Criterios Generales de Evaluación

La asignatura se evaluará mediante un examen acerca de los contenidos de la asignatura y mediante la resolución de problemas y casos prácticos de gestión de las industrias del sector vitivinícola

Procedimiento de Calificación

1. Examen teórico sobre los contenidos de la asignatura 70%
2. Resolución de actividades/problemas expuestos en los seminarios 30% (La calificación de este apartado se conservará para las diferentes convocatorias que necesite el alumno hasta superar la asignatura)

Para poder aplicar los porcentajes finales de calificación, será necesario al menos obtener un 4 sobre 10 puntos totales de calificación del examen.

Bibliografía Básica

- Hidalgo Togores, J. Tratado de enología. Mundi-Prensa (2003)
- Flanzy, C. Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos. Mundi-Prensa (2000)
- Racault, Y. Y Otros. Congrès International Sur Le TraitementDesEffluentsVinico Les, 2ème. 2-85362-496-X. 1998. 442 Págs. Ed Cemagref Proceeding of the 3rd

International specialised conference onsustainable viticulture and winery wastes managment.(2004) Ed: J. Mata-Alvarez (University of Barcelona)

- R. Moletta (INRA). Seoánez Calvo, M. Manual de tratamiento, reciclado, aprovechamiento y Gestión de las aguas residuales de las industrias agroalimentarias

Bibliografía Específica:

- Metcalf&Eddy. (1995). "Ingeniería de aguas residuales. Tratamiento vertido y reutilización". Ed. Mac.Graw Hill (3ªde).
- Tchobanoglous, G.; Theisen, H.; Vigil, S. (1984). "Gestión integral de residuos sólidos". Ed. Mac.Graw Hill.
- Garrido De La Heras, S. Regulación básica de la producción y gestión de residuos. Fundación CONFEMETAL, Madrid, 1998.
- Roberts, H.; Robinson, G. (1999). "ISO 14001 EMS. Manual de Sistema de Gestión Medioambiental". Ed. Paraníno

Bibliografía Ampliación:

Artículos de investigación de la temática de la asignatura.

TÉCNICAS VITÍCOLAS Y DE PROTECCIÓN

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	VITICULTURA			**Código:**	40212027
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	6
Departamento:	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Requisitos:	No hay requisitos previos pero se recomienda que los alumnos que van a cursar lamateria tengan nociones básicas de biología y geología				
Recomendaciones:	Tener cursada la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de Vinos, Edafología y Viticultura				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Ana Concepción	Jiménez	Cantizano	Profesor Sustituto Interino	S

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

1. Alteraciones no parasitarias: accidentes climáticos ,alteraciones fisiológicas.
2. Establecimiento del viñedo: preparación del suelo; orientación y diseño; elección del material vegetal; plantación; injerto; costes de plantación.
3. Malas hierbas del viñedo: caracterización y control, herbicidas.
4. Manejo del suelo: calendario; laboreo, mecanización; técnicas de mantenimiento; cubiertas vegetales; métodos especiales de cultivo.
5. Poda:tipos de poda; sistemas de conducción;operaciones en verde; mecanización
6. Potencial vegetativo, técnicas de estimación de la calidad de la uva y técnicas de mejora de la calidad de la uva
7. Producción integrada; producción ecológica; producción biodinámica
8. Protección del viñedo: métodos y estrategias de control. Plagas y enfermedades de la vid. Productos fitosanitarios.
9. Riego: necesidades hídricas de la vid; épocas de riego; sistemas de riego; influencia en la planta; aspectos legales.
10. Vendimia: época, estado de la uva; calidad y factores influyentes; vendimia manual; vendimia mecanizada.

.

Criterios Generales de Evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno:

- La asistencia a clase y seminarios será obligatoria. Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

- En los trabajos se valorará la presentación, la estructura, claridad, concreción y adecuación con los contenidos a tratar. Se utilizará una rúbrica.

- En las exposiciones de los trabajos se valorará la forma de expresarse, terminología empleada y fluidez de comunicación del alumno así como la precisión y concreción en las respuestas ante las cuestiones planteadas. Se utilizará una rúbrica.

- En las actividades académicas dirigidas se valorara:

    * En los foros de debate, la participación y adecuación a la temática planteada

* En los glosarios, la participación, la definición y los materiales que aporte.

* En las pruebas de autoevaluación o test, las respuestas correctas.

- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

Procedimiento de Calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación continua y el examen final.
La ponderación en cada caso será de:
Evaluación contínua: 30%
- Actividades académicas dirigidas: 10%
- Trabajo y exposición: 15%
- Asistencia a clase y seminarios. 5%

Examen final: 70%
Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

La nota de la evaluación continua se guardara hasta la convocatoria de septiembre del mismo curso.

Bibliografía Básica

- Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP. 2012 (6ª Ed.)
- Arias Giralda, A . 2004. Parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Editorial: Mundi Prensa – MAPA (5ª Ed.)
- Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- Fernando Martínez de Toda. 2011. Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.)
- Hidalgo Togores J. 2006. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. 2011. Tratado de viticultura.Editorial: Mundi-Prensa.
- Hidalgo Fernández-Cano, L. 2003. Poda de la vid. Mundi-Prensa
- Pérez Recio, G. 2007. Operaciones durante el ciclo de actividad de la vid.
- Martín A., Ramos JL. y Rodríguez M. 2014. Guía de Gestión Integrada de Plagas, uva de transformación. MAGRAMA. Madrid.

Bibliografía Específica:

- Baeza P., JR Lissarrague y P. Sánchez de Miguel. 2007. Fundamentos aplicación y consecuencias del riego en la vid. Editorial Agrícola Española.
- García de Luján, A. 1997Viticultura del Jerez. Editorial: Mundi Prensa (1ª Ed.)
- Ingels CA, RLBugg, GT McGourty y LP Christensen. 1998. Cover cropping invineyards. A grower's handbook. Universidad de California. Division of Agriculture and Natural Resources. Publicaction 3338.
- NicolasJoly. 2010. Comprender el vino, la viña y la biodinámica. Editorial: Fertilidad de la Tierra. (1ª Ed.)
- Xavier Rius. 2006. Apuntes de viticultura australiana. Editorial: Agro Latino.

Bibliografía Ampliación

- Blouin J. y Guimberteau G. 2004. Maduración y madurez de la uva. Mundi prensa.
- Hidalgo Fdez-Cano L. y J Hidalgo Togores. 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Mundi prensa.
- Huglin P. y C. Schneider. 1988. Biologie et écologie de la vigne. 2e ed. Lausanne-Payat.
- May, P. 2004. Flowering and Fruitset in Grapevines. Winetitles.
- Nicholas P. 2004. Soil, irrigation and nutrition. South Australian Research and Development Institute.

ELABORACIÓN DEL JEREZ

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	ELABORACIÓN DEL JEREZ			**Código:**	40212029
Tipo:	OBLIGATORIA	**Curso:**	4º	**ECTS:**	3
Departamento:	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Requisitos:	Esa asignatura no tiene requisitos previos				
Recomendaciones:	Se recomienda haber cursado previamente las asignaturas Tecnología e IngenieríaEnológica y Elaboraciones Especiales				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Víctor Manuel	Palacios	Macías	Profesor Titular de Universidad	N
Juan	Gómez	Benítez	Profesor Titular de Universidad	S

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

Contenido teórico

I. Vinificación del Jerez
II. La Crianza biológica del Jerez
III. Elaboración de vinos de crianza oxidativa (generosos, generosos de licor y vinos dulces naturales)

Contenido práctico:

I. Cata de vinos de Jerez. Tipologías, estilos y diferenciación
II. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (el arte del cabeceo): elaboración de un cabeceo o blending tipo generoso de licor (cream, medium o pale crem), estrategias en la preparación de formulaciones, ajustes de grado alcohólico, contenido de azúcar y color, desarrollo de balances de materia para la elección de los componentes teniendo en cuenta el precio previsto del vino.
III. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (la crianza biológica): cata de escalas y estilos, cata de manzanillas y finos, detección de defectos, sistemática y control de las operaciones de sacas y rocíos, control de existencias y aspillaje
IV. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (la crianza oxidativa): cata de escalas de olorosos, amontillados, palos cortados y PX
V. Vinos de vejez calificada: VOS y VORS

Criterios Generales de Evaluación

De forma general se utilizarán los siguientes criterios:Integración,organización,coherencia, justificación, adecuación, claridad

Procedimiento de Calificación

Examen parcial: 30 %
Examen final: 30%
Memoria de prácticas: 20%
Catas y presentaciones de vinos: 20%

Para aprobar la asignatura es necesario superar el examen teórico y la memoria de prácticas con una calificación mínima de 5. Las notas de las prácticas no se conservarán para cursos siguientes

Bibliografía Básica

- Manuel Mª González Gordon: Jerez, Xerez, Sherish. Editorial: Fund. Manuel Mª González Gordon. Año: 2005 (1ª Ed.)
- Casas Lucas, J. La vinificación en Jerez en el siglo XX. Ed. Junta de Andalucía. 2008.
- Sherry, Manzanilla&Montilla. A Guide to the Traditional Wines of Andalucía' (Ed. Manutius, 2012)
- Barbadillo, M. (1975). Alrededor del Vino de Jerez. Gráficas del Exportador, Jerez de la Frontera.
- Barbadillo, M.: La Manzanilla. Antonio Barbadillo, S.A. 1995. Sanlúcar de Barrameda.
- García del Barrio Ambrosy, A.; Sanz Carnero, F.; López Bellido, L. (1980).El Viñedo, el Clima y el Suelo de Montillas Moriles. Servicio dePublicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid.
- Fourneau, F. (1975). El Condado de Huelva: Bollullos Capital del Viñedo. Sexta, S. A. Jerez de la Frontera.
- Consejo Regulador de Jerez. El gran libro de los vinos de Jerez. E. Junta de Andalucía. 2005.
- Iglesias Rodríguez, J.J. Historia y cultura del vino en Andalucía. Servicio Publicaciones Universidad de Sevilla. 1995.

PROYECTO

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	PROYECTO			**Código:**	40212031
Tipo:	OBLIGATORIA	**Curso:**	4º	**ECTS:**	6
Departamento:	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Requisitos:	No requiere requisitos previos				
Recomendaciones:	El alumno debe haber superado el Módulo Básico y 60 ETCS del Módulo Fundamental				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Lourdes	Casas	Cardoso	Profesor Sustituto Interino	S
José María	Portela	Núñez	Profesor Colaborador	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

Contenido teórico

I. Elaboración y presentación de proyectos e informes técnicos. Norma UNE 157001:2002. Norma ISO21500:2012.

II. Fases del proyecto. Ciclo de vida del proyecto. Alcance de un proyecto. Viabilidad. Evaluación económica. Estimación de la inversión inicial. Estimación del flujo de caja del proyecto.Financiación. Rentabilidad económica del proyecto.Ingeniería de procesos. Instrumentación y control.Elementos de seguridad. Materiales de construcción. Seguridad en un proyecto. La protección del medioambiente.

III. Introducción al proyecto. Definición. Características generales. Clasificación del proyecto. Dimensionamiento del proyecto. La formación del proyectista. Ejecución de proyectos:control del pazo, coste, riesgo y calidad. Dirección y gestión de proyectos.

Criterios Generales de Evaluación

La adquisición de competencias se valorará a través de un examen final con cuestiones y problemas sobre los contenidos teóricos y prácticos y/o a través de evaluación continua mediante el seguimiento del trabajo personal de cada alumno y de su participación en el aula.

Procedimiento de Calificación

El procedimiento de calificación incluye:

Examen final de teoría: 70% de la evaluación.

Redacción y exposición del proyecto: 20 % de la evaluación.

Evaluación continua (para aquellos que asistan al menos al 75% de las clasespresenciales): 10 % de la evaluación.

Para aprobar la asignatura se requiere que el alumno:

- Alcance una nota mínima en el examen final de 4.0

- Alcance en el global de la asignatura una nota mínima de 5.0

- Entregue y discuta el proyecto.

- Las calificaciones de la evaluación continua se mantendrán sólo durante las convocatorias correspondientes al curso académico.

Bibliografía Básica

- Cabra Dueñas, A. et. all. "Metodologías del diseño aplicado y gestión de proyectos para ingenieros Químicos", Ed. Universidad de castilla-la Mancha, 2010.
- de Cos Castillo, M., "Teoría General del Proyecto. Volumen I: Dirección de proyectos", 1º ed., Ed. Síntesis, 1999.
- de Cos Castillo, M., "Teoría General del Proyecto. Volumen II: Ingeniería de Proyectos", 1º ed., Ed. Síntesis, 1999.
- Jiménez Gutiérrez, A., "Diseño de procesos en Ingeniería Química", Ed. Reverté, S.A., 2003.

Bibliografía Específica

- UNE 157001:2014 Criterios generales para la elaboración de un proyecto.
- UNE 66916:2003 Directrices para la gestión de la calidad en los proyectos.
- UNE 50135:1996 presentación de informes científicos y técnicos.
- UNE 50132:1994 Numeración de las divisiones y subdivisiones en los documentos escritos.

Bibliografía Ampliación

- Fundamentos para la dirección de proyectos (guía del PMBOK) cuarta edición.

VINIFICACIONES

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	VINIFICACIONES			**Código:**	40212030
Tipo:	OBLIGATORIA	**Curso:**	4º	**ECTS:**	3
Departamento:	BIOQ. Y BIO. MOLEC., MICROB., M PREVEN. INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS QUÍMICA ANALÍTICA				
Requisitos:	No presenta				
Recomendaciones:	Se recomienda haber cursado la asignatura de Prácticas Integradas Enológicas				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
María	Carbú	Espinosa de los Monteros	Profesor Contratado Doctor	S
Mª de Valme	García	Moreno	Profesor Titular de Universidad	N
Ana María	Roldán	Gómez	Profesor Contratado Doctor	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

1. Estudio de la maduración de la uva y determinación del momento óptimo de vendimia.
2. Selección experimental de una cepa de levadura vínica de interés enológico.
3 Seguimiento de la fermentación maloláctica.
4. Determinación de la estabilidad proteica de los vinos.
5. Desferrización de vinos.
6. Determinación cuantitativa del contenido en Fe(III) en vinos
7. Clarificación.

Criterios Generales de Evaluación

En la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

- La adecuación, claridad y coherencia a las cuestiones planteadas en cualquiera de las prácticas y pruebas realizadas.

- La asistencia, el comportamiento del alumno y el grado de participación e interés demostrado por el estudiante en el laboratorio durante las sesiones prácticas.

- La claridad y grado de organización en la exposición de los conocimientos recogidos en los trabajos escritos realizados por el estudiante.

- La profundidad y claridad de la exposición junto con la capacidad de resolucióndecuestiones planteadas por el resto de compañeros y el profesorado durante las exposiciones de ejercicios, temas y trabajos realizadas por los estudiantes.

Procedimiento de Calificación

La calificación final será el resultado de tener en cuenta cada uno de los siguientes apartados:

- Asistencia Obligatoria. La asistencia al laboratorio es obligatoria. Todas lasfaltas tienen que ser justificadas. Se admiten 3 horas de faltas justificadas asesiones presenciales (una sesión de práctica), teniendo en cuenta que lascalificaciones derivadas de cada sesión no realizada será cero (0). Una falta no justificada o la segunda falta justificada a una sesión presencial significa una penalización del 25% en la calificación final de la asignatura, las sucesivas faltas suponen una penalización del 50%.

- Pruebas de conocimientos previos antes de las sesiones prácticas: 15%

- Prueba de conocimientos adquiridos mediante hojas de resultados y/o informes: 40%. Si un informe u hoja de resultado de una práctica no se entrega en el plazo establecido, la calificación de éste se penalizará con 0.5 puntos por día de retraso.

- Comportamiento en el laboratorio/bodega/planta piloto: 15%

- Prueba final escrita: 30%

Para poder aprobar la asignatura se exigirá una nota mínima de 3.0 en todos los apartados.

En las convocatorias de junio y septiembre el alumno se presenta a la parte suspendida en la convocatoria de febrero.

Ninguna nota se conserva de un curso académico para otro.

En caso de que un alumno suspenda la asignatura, este deberá realizar las prácticas de forma individual, siempre y cuando la infraestructura del laboratorio lo permita.

Bibliografía Básica

- Blouin,J y Peynaud, E. Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 2004.
- De Tullio, R. Tecnología de los vinos blancos. Ed. Mundi-Prensa, Madrid, 1997.
- Rankine, B. Manual práctico de enología. EdlAcribia, Barcelona, 1999.
- Jacobson, J.J. Introduction to wine laboratory practices and procedures. Springer, 2006.
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa. 2003.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.
- Querol, A, Barrio, E., Huerta, T and Ramón, D. Molecular Monitoring of Wine Fermentations Conducted by Active Dry Yeast Strains. . Applied and EnvironmentalMicrobiology, Sept. 1992, pp. 2948-2953
- Claude Flanzy. ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS. AMV Ediciones. Mundi Prensa, 2000
- Raham H. Fleet. WINE MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY2 nd edition. HarwoodAcademicPublishers, 1994
- R.B. Boulton, V.L. Singleton, L.F. Visón and R.E. Kunkee. PRINCIPLES AND PRACTICES OF WINEMAKING. An Aspen Publication,1998.Métodos analíticos en alimentaria. PanreacProductos derivados de la uva, aguardientes y sidras http://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicasTecnicas usuales de análisis en Enología. Panreachttp://www.panreac.es/es/component/simplelists/manuales-y-tecnicas

Fichas de las Asignaturas

8º semestre

CULTURA VITIVINÍCOLA

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	CULTURA VITIVINÍCOLA			**Código:**	40212011
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	6
Departamento:	QUÍMICA ANALÍTICA				
Requisitos:	Ninguno				
Recomendaciones:	Se recomienda haber aprobado la asignatura de Análisis Sensorial				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Carmelo	García	Barroso	Catedrático de Universidad	S
Mª Jesús	Ruiz	Bejerano	Profesor Sustituto Interino	N
Enrique	Durán	Guerrero	Profesor Contratado Doctor	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

PROGRAMA DE TEORÍA

- La vitivinicultura en la historia y en la humanidad

- El vino en nuestro entorno sociocultural. Evolución de su uso a lo largo del tiempo.

- Producción y consumo de productos vitivinícolas.Perfiles de consumidores.

- El patrimonio cultural del vino. Paisajístico, arquitectónico, artesanal, tecnológico, artístico, etc.

- Difusión de la cultura del vino y productos vitivinícolas: literatura, pintura, cine, etc.

- Productos vitivinícolas y gastronomía. Los productos vitivinícolas en la restauración. La enogastronomía

- Vino y salud: aspectos beneficiosos del consumoracional del vino.

- Aspectos socioeconómicos de la vitivinicultura: profesiones, actividades museísticas, enoturismo, cosmética, etc.

.

Criterios Generales de Evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallanen el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase, catas y visitas será obligatoria. En las clases de teoría y prácticas de cata se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

-En las visitas externas, cualquier falta deberá estar claramente justificada.

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en lasrespuestas.

- La nota obtenida en las AAD, visitas y asistencia a clase y catas, no se guardará para cursos posteriores en caso de no superar la asignatura. Solamentese hará para la convocatoria de Septiembre de ese mismo año.

Procedimiento de Calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la evaluación continua y el examen final. La ponderación en cada caso será de:

-Evaluación continua, actividades académicas dirigidas, asistencia y participación en visitas, catas, clases: 30%

-Examen final: 70%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5. La nota correspondiente a la evaluación continua y demás actividades no se guardará para cursos posteriores en caso de no superar la asignatura. Solamente se conservará para la convocatoria de Septiembre de ese mismo año.

Bibliografía Básica

- CLARKE, O. 2005. Atlas del vino: Vinos y regiones vinícolas del mundo. Ed. Blume. Barcelona.
- DELGADO C. 1998. El nuevo libro del vino. Ed. Alianza Editorial. Madrid
- HIDALGO, L. 1992. La viticultura americana y sus raíces. Ed. MAPA y Mundi-Prensa. Madrid.
- JOHNSON, H., J. ROBINSON 2003. El vino. Nuevo atlas mundial. Ed. Blume. Barcelona.
- PEYNAUD, E. 1987. El gusto del vino. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- UNWIN, T. 2001. El vino y la viña : Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. 529 p. Barcelona. Tusquets.
- Larousse de los vinos: los secretos del vino, países y regiones vitivinícolas. Ed. Larousse. Barcelona. 2002
- Guía Peñin de los vinos de España. 2014
- BRAVO ABAD, 1993 Consumo moderado de bebidas alcohólicas: salud y civilización. INISIBA. Madrid

Bibliografía Específica:

- MURO MUNILLA, M.A. 2006. El cáliz de letras : historia del vino en la literatura . Ed. Fundación Dinastía Vivanco, Logroño.
- SÁNCHEZ, .B. 2007. El cine del vino. Ed. Fundación Dinastía Vivanco, Logroño.
- CARMEN DE LA TORRE, 2004. Vino y nutrición Ed. Rubes. Barcelona.
- HUGH JOHNSON, 2005. Historia del vino. Ed. Blume. Barcelona
- J.M. CABALLERO BONALD, 2006. Breviario del vino. Ed. Seix Barral. Barcelona

ELABORACIONES ESPECIALES

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	ELABORACIONES ESPECIALES			**Código:**	40212022
Tipo:	Obligatoria	**Curso:**	4º	**ECTS:**	6
Departamento:	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS				
Requisitos:	Ninguno				
Recomendaciones:	Se recomienda haber cursado la asignatura de Tecnología e Ingeniería Enológica				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Víctor Manuel	Palacios	Macías	Profesor Titular de Universidad	S
Ana María	Roldán	Gómez	Profesor Contratado Doctor	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

1. Elaboración de vinos tintos por maceración carbónica

2. Elaboración de vinos blancos por maceración pelicular y crianza sobre lías

3.1. Elaboración de vinos dulces naturales franceses (Muscat, Banyuls, Maury...)

3.2. Elaboración de vinos de hielo

3.3. Elaboración de Moscatel de Setúbal y otros vinos dulces

4. Elaboración de vinos de pudrición noble

4.1. Principios generales en la elaboración de vinos de pudrición noble

4.2. Elaboración del Sauternes y Tokay

5. Elaboración de vinos espumosos

5.1. Principios generales de la elaboración de vinos espumosos: método champanoise (Cava y Champagne) y charmat

5.2. Elaboración de otros vinos espumosos: Asti espumanti, Prossecco, etc.

Criterios Generales de Evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallanen el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

- La asistencia a las catas será obligatoria.

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

Procedimiento de Calificación

La calificación final se obtendrá a partir de los porcentajes representativos de cada una las actividades de evaluación propuestas

- Actividades académicas dirigidas: 10%

- Examen final: 90%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura tener aprobada tanto lasactividades académicas dirigidas como el examen final

Bibliografía Básica

- Ribereau-Gayon, J.; Peynaud, E.; Ribereau-Gayon, P.; Sidraud, P. (1993). Tratado de Enología. Ciencias y Técnicas del Vino. Tomo III: Vinificación. Transformación del Vino. Editorial Hemisferio Sur, S.A. Buenos Aires.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B.; Lonvaud, A. (1998). Traitéd'Œnologie. 1. Microbiologie du Vin. Vinifications. Editorial Dunod, Paris.
- De Rosa, T. (1998). Tecnología del Vino Tinto. Mundi-Prensa. Madrid.
- De Rosa, T. (1987). Tecnología del Vino Espumoso. Mundi-Prensa. Madrid.
- De Rosa, T. (1987). Tecnologia dei ViniLiquorosi e da Dessert. AEB. Brescia (Italia).
- Flanzy. C. (2000). Enología. Fundamentos científicos y tecnológicos. Mundi-Prensa.
- Flanzy, M.; Andre, P.. La vinificación por maceración carbonica. S.E.I. - C.N.R.A. Versalles. 1973.

Bibliografía Específica:

- Johnson, H. (1979). *El Vino: Atlas Mundial de Vinos y Licores*. Blume, Barcelona.

PRÁCTICAS EN BODEGAS

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	PRÁCTICAS EN BODEGA			**Código:**	40212028
Tipo:	OBLIGATORIA	**Curso:**	4º	**ECTS:**	9
Departamento:	FACULTAD DE CIENCIAS				
Requisitos:	No presenta				
Recomendaciones:	Se recomienda haber cursado la asignatura de Vinificaciones				

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Víctor Manuel	Palacios	Macías	Profesor Titular Universidad	S
Ana María	Roldán	Gómez	Profesora Contratada Doctora	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

Se desarrollarán las siguientes prácticas (ECTS):

- Vendimia (1-4).
- Crianza de vinos (1-2).
- Preparación de vinos (1-2).
- Embotellado (1-2).
- Estudio de mejora o modificación del proceso(1-3).
- Se deberá realizar la preparación, presentación ydefensa de la memoria (0.2-1).

Al desarrollarse en una empresa, es posible que, porcuestiones de planificación de la propia empresa,la realización de las prácticas anteriores suponganun número de ECTS menor a 9, en ese caso el alumnodeberá realizar alguna de las siguientes prácticashasta completar los ECTS de la asignatura:

- Elaboración y crianza de brandy (1-2)
- Elaboración y crianza de vinagre (1-2)
- Gestión y organización de producción (1-2)
- Control de calidad (1-2)
- Control medioambiental (1-2)

Criterios Generales de Evaluación

El sistema de evaluación se regirá de acuerdo con lo estipulado en el apartado 5.3de esta memoria. Considerando las características de esta materia, se indica porcada una de las actividades de evaluación propuestas la participación de la mismaen la nota final y las competencias a evaluar.

Procedimiento de calificación

50% nota del tutor de empresa

50% nota del tutor académico (45% nota del informe de prácticas y 5% nota del informe de seguimiento)

TRABAJO FIN DE GRADO

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	TRABAJO FIN DE GRADO			**Código:**	40212032
Tipo:	OBLIGATORIA	**Curso:**	4º	**ECTS:**	9
Departamento:	FACULTAD DE CIENCIAS				
Requisitos:	Para matricularse en esta materia, el alumno deberá haber superado previamente almenos 162 créditos ECTS de la titulación, y la defensa oral solo podrá realizarseuna vez que el alumno haya superado el resto de las materias.				
Recomendaciones:					

PROFESORADO				
Nombre	**Apellido 1**	**Apellido 2**	**C.C.E.**	**Coordinador**
Remedios	Castro	Mejías	Profesor Titular Universidad	S
Ana María	Roldán	Gómez	Profesor Contratado Doctor	N

Docencia en el curso 2016/2017

Contenidos

El trabajo fin de grado debe ser un trabajo original consistente en un proyecto integral en el ámbito de laviticultura

y/o enología, en el que se sinteticen las competencias adquiridas en las distintas materias que conforman el Título.

Su desarrollo podrá corresponder a un caso real que pueda presentarse en la realización de la asignatura Prácticasen empresas, así como en trabajos de introducción a la investigación, o actividades de otro tipo que se determinenporla normativa reguladora en su caso.

Criterios Generales de Evaluación

El alumno realizará individualmente una memoria, que presentará, expondrá y defenderá oralmente ante un tribunal designado específicamente para ello.

La evaluación estará orientada a valorar la adquisición de las competencias generales asociadas al Grado en Enología, prestando especial atención a las competencias transversales relacionadas con la adquisición de aquellos conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente,desde diferentes materias.

Para la realización de TFG se seguirán las Normas de la Facultad de Ciencias parala organización, realización y evaluación de Trabajos de Fin de Grado/Máster relativas al Reglamento Marco UCA/CG07/2012 (Instrucción UCA/I08VP/2015).

Procedimiento de Calificación

Siguiendo el procedimiento de evaluación del TFG elaborado por la Comisión deTrabajos Fin de Grado del Grado en Enología, la evaluación por competencias de esta asignatura la realizarán tanto del tutor del TFG como de la Comisión Evaluadora de TFG, de manera que ésta se desglosa como sigue:

- Evaluación por parte del tutor durante el desarrollo del TFG: 30%

- Evaluación de la Comisión Evaluadora: 70%

- Memoria: 30%
- Exposición y defensa: 40%

Bibliografía Básica

Dependerá de la temática sobre la que verse el TFG

Bibliografía Específica

Dependerá de la temática sobre la que verse el TFG

Profesorado

En la siguiente tabla se encuentra la dirección de e-mail del profesorado así como su teléfono de contacto. Otros datos de contacto e información del profesorado puede encontrarlo a través del directorio de la UCA (http://directorio.uca.es) introduciendo el nombre y apellidos del profesor y pulsando en “Buscar”.

Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA)

El Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) se concibe como el conjunto de acciones y actividades que se realizan durante el curso académico y que funcionan como elemento dinamizador para que todos los subsistemas de la organización educativa del Centro ayuden a los alumnos a ser agentes activos de su aprendizaje. Así, el PROA de la Facultad de Ciencias es el instrumento a través del cual se canalizan las acciones y actividades de tutorización en cada titulación, convirtiéndose en el marco de referencia donde se especifican las líneas prioritarias del funcionamiento de la tutoría, respondiendo a las necesidades y particularidades de las enseñanzas que se imparten en ellos y a las demandas de sus alumnos.

Coordinadores del PROA en la Facultad de Ciencias

- **Coordinador del Programa de Orientación y Ayuda al Estudiante en el Centro:**

  María Dolores Galindo Riaño

  Departamento: Química Analítica
  E-mail: dolores.galindo@uca.es

- **Coordinador del PROA en el Título de Grado en Enología:**

  Ana Jiménez Cantizano

  Departamento: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
  E-mail: ana.jimenezcantizano@uca.es

- **Vicedecana responsable en temas de Acción Tutorial:**

  Laura Cubillana Aguilera

  Departamento: Química Analítica.
  E-mail: laura.cubillana@uca.es

Calendario general PROA

ACTIVIDADES ACCIÓN TUTORIAL EN EL CUARTO CURSO DEL GRADO	
Fecha	***Tipo de tutoría/actividad***
26 de septiembre al 07 de octubre de 2016	**Tutoría individual opcional de asesoramiento sobre la matrícula del curso 16/17**
26 de octubre a 07 de noviembre de 2016	**Tutoría grupal I** **Tutoría de presentación curso 16/17** • Análisis global de resultados curso 15/16 • Tutoría grupal sobre el trabajo fin de grado • Tutoría grupal de diagnóstico inicial del curso 16/17 • Información sobre los grupos de investigación de la Facultad de Ciencias
27de marzo a 07 de abril de 2017	**Tutoría grupal II** • Tutoría grupal de seguimiento primer semestre • Tutoría grupal sobre salidas profesionales. • Presentación de másteres del centro • Asuntos propuestos por los alumnos
15 – 19 de mayo de 2017	**Encuesta de satisfacción curso 2016-2017**

Enlaces de interés

- Facultad de Ciencias:
ciencias.uca.es

- Biblioteca:
biblioteca.uca.es/

- Campus virtual:
http://campusvirtual.uca.es/

- Becas de movilidad:
ciencias.uca.es/movilidad/in
ciencias.uca.es/movilidad/out

- Préstamo de portátiles:
ciencias.uca.es/alumnos/prestamo_portatiles

- Servicio de atención psicopedagógica (SAP):
http://www.uca.es/sap/

- Oficina de empleo (Prácticas de empresa):
http://www.uca.es/dgempresas/practicas-en-empresa

- Normativas:
http://www.uca.es/secretaria/normativa

- Acción Tutorial: tutorías personalizadas.
http://ciencias.uca.es/alumnos/accion-tutorial

- Tutorías académicas
https://ordenacion.uca.es/tutorapp/

- Oficina de Atención al Alumno:
ciencias.uca.es/alumnos/oficinaalumnos

- Transporte:
coche.uca.es
http://siu.cmtbc.es/es/index.php

- Facebook de la Facultad de Ciencias:
https://www.facebook.com/ciencias.uca/

- Twitter:
https://twitter.com/FCC_UCA