

Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: Enología en Climas Cálidos

Código: 251102

Plan de Estudios: Máster en Agroalimentación

Curso:

Créditos ECTS: 4

Horas de trabajo presencial: 30

Plataforma virtual: Si, Moodle

Horas de trabajo no presencial: 70

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Nombre: Ana M^a Roldán Gómez

Departamento: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

Área: Tecnología de Alimentos

e-mail: ana.rolدان@uca.es

Teléfono: 956016309

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

Recomendaciones:

Ninguna

OBJETIVOS

- Conocer las posibilidades de obtención de productos diversos gracias a las características del clima cálido.
- Conocer los distintos aspectos que presenta la elaboración de vinos en zonas de climas cálidos.
- Distinguir la problemática actual por el clima cálido en la enología

COMPETENCIAS

Básicas y generales

CG1.- Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.

CG2.- Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.

CG3.- Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.

CG4.- Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.

CG5.- Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

CB6.- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Transversales

CT1.- Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.

CT2.- Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias.

CT3.- Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.

Específicas

CE38.E322.- Distinguir las distintas producciones vitivinícolas en climas cálidos

CE40.E331.- Entender los condicionantes de la enología en climas cálidos

CE41.E332.- Saber adaptar la vinificación en vinos blancos en climas cálidos

CE42.E333.- Saber adaptar la vinificación de uvas tintas en climas cálidos

CONTENIDOS

- Consideraciones especiales de la enología en Climas Cálidos.
- Desarrollo y maduración de la uva. Incidencia microbiológica en climas cálidos.
- Elaboración de vinos blancos y tintos en climas cálidos. Problemática especial. Adaptación tecnología a la elaboración de vinos blancos y tintos. Ejemplo de vinos blancos y tintos elaborados en climas cálidos.
- Cata de vinos blancos y tintos elaborados en climas cálidos.

METODOLOGÍA

Aclaraciones: Se habilita la opción de videoconferencia mediante adobe connect para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta.

| Actividades presenciales | |
|---------------------------------|-----------|
| Actividad | Total |
| Estudio de casos | |
| Exposición grupal | |
| Lección magistral | 15 |
| Seminario | |
| Taller (cata) | 10 |
| Trabajos en grupo (cooperativo) | |
| Visitas a bodegas | 5 |
| Total horas: | 30 |

| Actividades no presenciales | |
|-----------------------------|-----------|
| Actividad | Total |
| Búsqueda de información | 25 |
| Consultas bibliográficas | 5 |
| Estudio | 25 |
| Trabajo individual | 14 |
| Actividad de evaluación | 1 |
| Total horas: | 70 |

EVALUACIÓN

| Instrumentos | Porcentaje |
|-----------------------|------------|
| Examen tipo test | 60% |
| Exposiciones | - |
| Memoria Resumen | - |
| Trabajos individuales | 30% |
| Asistencia | 10% |

Período de validez de las calificaciones parciales: Durante el mismo curso académico

Aclaraciones: Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten

BIBLIOGRAFÍA

- Hidalgo Togorés, J. (2011) Tratado de Enología (2 tomos). Editorial Mundi-Prensa. 2ª edición. 2011
- Carrascosa, A. et al. (coordinadores) (2005). Microbiología del vino. Editorial AMV, Madrid, 2005
- Zamora, F. (2003). Elaboración y crianza del vino tinto. Editorial AMV, Madrid, 2003
- Vaudour, E. Los terroirs vitícolas. Definiciones, protección y caracterización. Manual del procesado de los alimentos. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Blouin, J. y Peinaud E. (2003). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa, Madrid.

Dadas las características de la asignatura, la bibliografía debe ser concretada para cada alumno en función de las propias características del trabajo o actividad desarrollada por el mismo