

# Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

## DATOS DE LA ASIGNATURA

**Denominación:** Procesos y productos vitivinícolas

**Código:** 0268301

**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:** Cristina Lasanta Melero

**Departamento:** Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

**Área:** Tecnología de Alimentos

**e-mail:** cristina.lasanta@uca.es

**Teléfono:** 956016474

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

#### Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

#### Recomendaciones:

Ninguna

## OBJETIVOS

Que los alumnos lleguen a conocer los procesos de elaboración de los productos vitivinícolas más representativos de la región andaluza, así como los procesos de elaboración de otros tipos de vinos no tradicionales en Andalucía.

Así mismo, se pretende el adiestramiento en actividades de catas de productos vitivinícolas.

## 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

CT01.- Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.

CT02.- Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias.

CT03.- Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.

### Específicas

CE34.E311.- Entender los procesos de elaboración de vinos blancos y tintos y su cata.

CE35.E312.- Entender los procesos de elaboración de los vinos de la D.O. Jerez y su cata.

CE36.E313.- Entender los procesos de elaboración de derivados del vino y su cata.

## CONTENIDOS

- Introducción a la elaboración de vinos. Introducción a la catas de vinos.
- Elaboración de vinos blancos. Cata de vinos blancos.
- Elaboración de vinos tintos. Cata de vinos tintos.
- Elaboración de vinos en la D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Cata de vinos de Jerez.
- Elaboración de vinos dulces naturales. Cata de vinos dulces naturales.
- Elaboración de Brandy de Jerez. Cata de brandy de Jerez.
- Elaboración de vinagres de origen vínico. Cata de vinagres.

## 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.

Dadas las características de la materia, se desarrollan varias catas impartidas por expertos.

<b>Actividades presenciales</b>	
<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
Estudio de casos	
Exposición grupal	
Lección magistral	14
Seminario	
Taller de cata	12
Trabajos en grupo (cooperativo)	
Tutorías	2
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>

<b>Actividades no presenciales</b>	
<b>Actividad</b>	<b>Total</b>
Actividad de evaluación	1
Búsqueda de información	28
Consultas bibliográficas	4
Estudio	25
Trabajo en grupo/individual	12
<b>Total horas:</b>	<b>70</b>

## EVALUACIÓN

<b>Instrumentos</b>	<b>Porcentaje</b>
Examen tipo test	60%
Exposiciones	-
Memoria Resumen	-
Trabajos individuales ó en grupo	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

- Boulton R.B.; Singleton V.L.; Bisson L.F. y Kunkel R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino 1ª Edición. Editorial Acribia. Zaragoza. 2002
- Flanzy C. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. 2ª Edición. AMV Ediciones, Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2002.
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición. Editorial Mundi-Prensa. 2010.
- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Tomo 2. Química del vino. Estabilización y tratamientos. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003.
- Zamora Marín F. Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos. Editorial Mundi-Prensa. 2003.
- Blouin, J. y Peynaud, E. Enología práctica . Conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa. 2004.
- El vinagre de vino. C. Llaguno y M. C. Polo. Ediciones del CSIC. 1991.