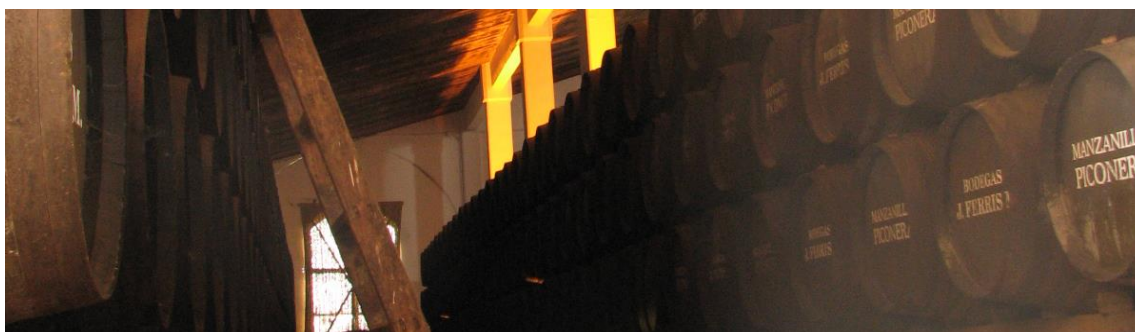




UCA

Universidad
de Cádiz

GRADO EN ENOLOGÍA
GUIA DE 1^{er}CURSO
Curso 2015-16



Facultad
de Ciencias

Campus de Puerto Real
ciencias.uca.es

Índice

Saludo del Decano de la Facultad de Ciencias	1
Equipo de Gobierno	2
Planificación Docente del Curso 2015/2016	
Espacios docentes	3
Planos de la Facultad	4
Composición de grupos.....	6
Asignaturas.....	7
Horarios	8
Calendario Académico 2015/2016	13
Fechas de exámenes	14
Competencias Generales y Específicas del Título.....	16
Fichas de Asignaturas del Primer Semestre	19
Fichas de Asignaturas del Segundo Semestre	31
Profesorado	45
Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA)	47
Enlaces de Interés.....	49

Saludo del Decano de la Facultad

Estimados alumnos/as:

Por medio del presente os damos la bienvenida al curso académico 2015/2016, como alumno de nuevo ingreso en el Grado en Biotecnología, Enología, Matemáticas, Ingeniería Química o Química en nuestro centro. Es nuestro deseo que esta nueva fase de tu vida sea muy fructífera en el ámbito académico, profesional y personal durante los próximos cuatro años.

En este curso que comienza, compartimos ilusión por distintos motivos: los alumnos comenzáis un título universitario con la incertidumbre de descubrir si realmente responde a las expectativas que os habéis fijado y, nosotros, los profesores por conoceros y poder tener la oportunidad de llevar a cabo nuestra profesión, la de docentes, en las mejores condiciones posibles. Al mismo tiempo, este curso comenzamos una nueva andadura como equipo decanal, por tanto, en ese aspecto compartimos con vosotros la sensación de emprender algo nuevo en nuestras vidas.

Habéis elegido cursar vuestros estudios universitarios en la Facultad de Ciencias, y desde aquí nos sentimos honrados de vuestra elección. Los títulos que se imparten en nuestro centro han llegado a su madurez, ya que todos están totalmente implantados y cuentan con el soporte de la experiencia y el buen hacer de tantos docentes que acumulan años de experiencia en la docencia universitaria. Durante este curso, se van a graduar las primeras promociones de los Grados en Biotecnología y Enología. Esta oferta formativa está acompañada de una mejora de las infraestructuras docentes, por lo que os encontraréis nuevos espacios docentes que iremos habilitando a lo largo del curso, junto con la reforma integral de la Torre Este de departamentos que nos permitirán culminar una obra de gran magnitud que está transformando nuestro centro para hacerlo más adecuado a las necesidades que imponen las metodologías docentes adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior.

En esta Guía Académica del curso 2015-2016 encontraréis información de carácter general y específica del título, así como las fichas de cada una de las asignaturas que incluyen, entre otros aspectos: el profesorado responsable, el temario, las competencias que el alumno adquiere al superar con éxito la asignatura, los criterios y sistema de evaluación,...Recordad que también contáis con la Web de la Facultad (<http://ciencias.uca.es/>) y la Web de la Universidad (<http://www.uca.es>), donde podréis encontrar toda la información de interés, siendo los cauces habituales que utilizan los miembros de la comunidad universitaria. Igualmente, la Facultad de Ciencias está unida al fenómeno de la comunicación que constituyen las redes sociales, principalmente en Facebook y Twitter, de forma que los alumnos disponéis no sólo de mayores canales de comunicación, sino también de la oportunidad de utilizar herramientas con las que os sentís muy identificados. La Facultad ofrece también a los alumnos el Programa de Orientación y Apoyo (PROA) cuyo objetivo principal es facilitar vuestra integración en la vida universitaria, así como el éxito académico en los estudios, y, en un futuro, vuestra integración en la vida laboral y social. La orientación que realizan los tutores debe potenciar el aprendizaje autónomo y responsable, fomentar los hábitos de estudio y canalizar el acercamiento del alumno hacia el profesorado y la institución.

No quiero olvidarme de reseñar que, con vuestra elección, habéis accedido a un centro donde se realiza una importante e intensa labor investigadora. Son más de treinta los grupos de investigación que pertenecen a esta facultad, por tanto, os animo a participar en aquellas actividades que se organicen y a interesarte por la investigación que se realiza en nuestra Facultad. Quizás eso despierte tu interés para que, una vez finalizado el grado, puedas seguir realizando en nuestro centro un máster o un doctorado. El buen hacer de nuestros profesores e investigadores complementa perfectamente la docencia que os transmitimos en las aulas y nos asegura que estamos volcando nuestra experiencia investigadora en la labor docente.

En estos momentos en los que inicias la vida universitaria, mi único consejo es que todo es posible con dedicación, esfuerzo, ilusión y trabajo continuo. Si a todo eso le sumamos que te encuentras con personas dispuestas a acompañarte en el camino, como es el caso de nuestros profesores, personal de administración y servicios y todo el personal del centro, hemos encontrado la fórmula perfecta para que el éxito esté garantizado. ¡Ánimo!

Desde aquí os invitamos, por último, a participar de cuantas actividades e iniciativas se programen en la Facultad o en la Universidad, y esperamos que vuestra vida universitaria sea muy provechosa académicamente y muy interesante a nivel personal. Recibid nuestra más cordial bienvenida a la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz.

José Manuel Gómez Montes de Oca, Decano de la Facultad de Ciencias

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

M^a de los Santos Bruzón Gallego

m.bruzon@uca.es

Vicedecana de Relaciones Institucionales y Movilidad

Laura Cubillana Aguilera

laura.cubillana@uca.es

Secretaria

Josefina AleuCasatejada

secretaria.ciencias@uca.es

Coordinadora del Grado en Biotecnología

Gema Cabrera Revuelta

gema.cabrera@uca.es

Coordinadora del Grado en Enología

Ana M^a 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 M^a 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

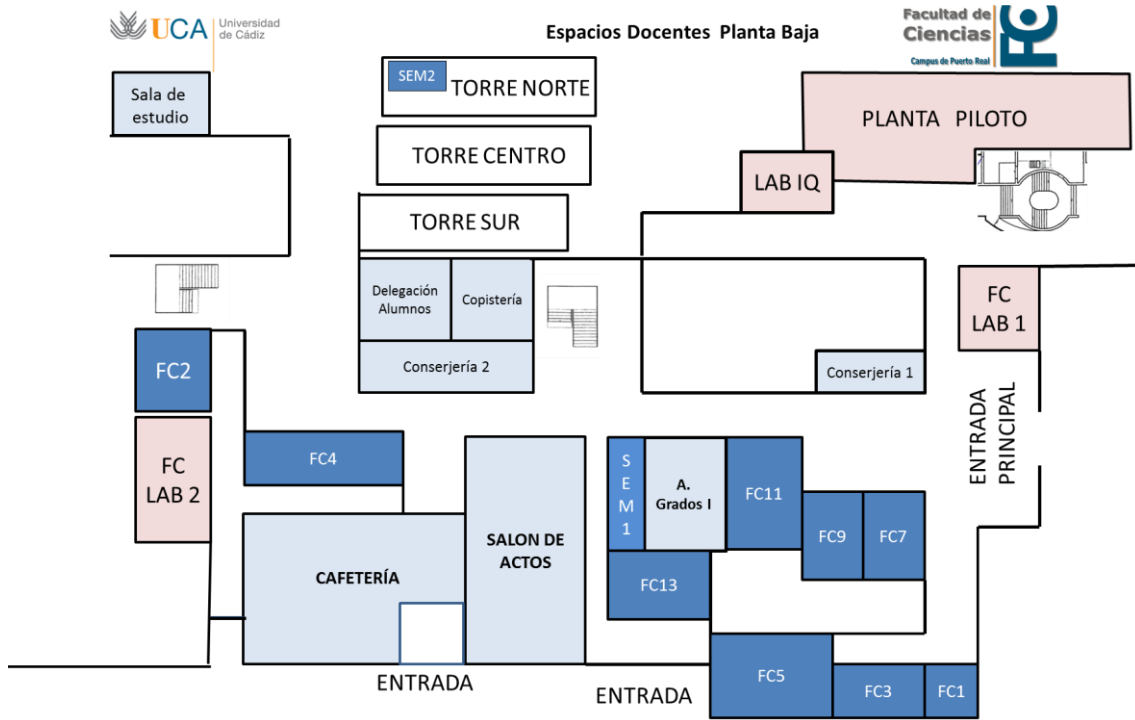
Planificación Docente Curso 2015/2016

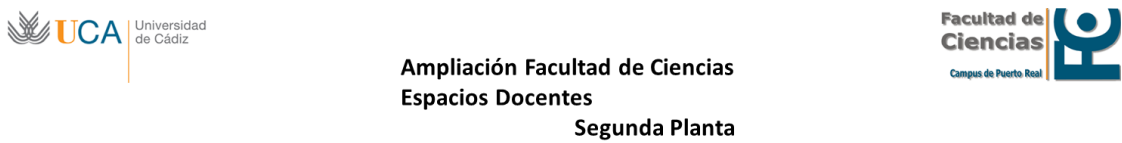
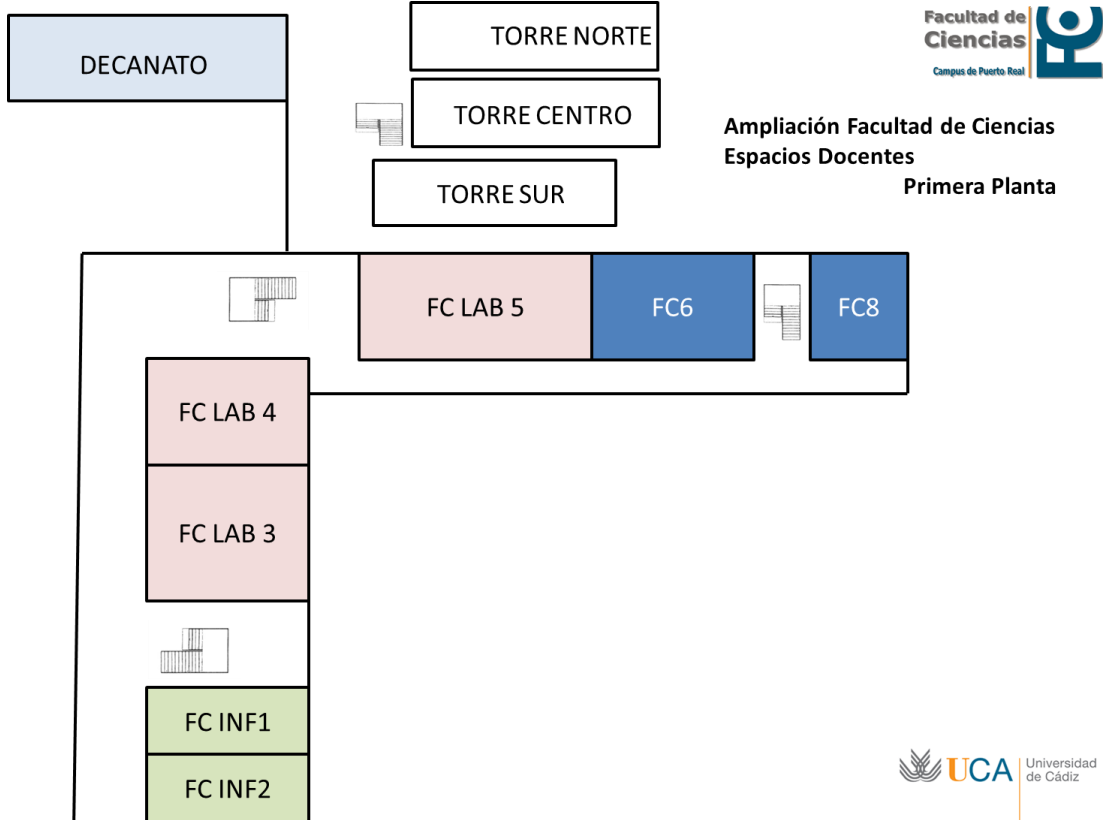
Espacios Docentes

FACULTAD CIENCIAS			
AULAS	CAPACIDAD	LABORATORIOS	CAPACIDAD
FC 1	32	FC LAB 1	48
FC 2	50	FC LAB 2	30
FC 3	72	FC LAB 3	30
FC 4	63	FC LAB 4	20
FC 5	182	FC LAB 5	30
FC 6	45	FC LAB 6	20
FC 7	70	FC LAB 7	30
FC 8	36	FC LAB 8	20
FC 9	60	FC LAB 9	18
FC 10	30	FC LAB 10	12
FC 11	50	PLANTA PILOTO (PP)	100
FC 12	32	AULA DE PROYECTO	32
FC 13	25		
SEM 1	14		
AULAS INFORMÁTICA		CAPACIDAD	
FC INF 1			30
FC INF 2			30
FC INF 3			30
FC INF 4			30
AULARIO NORTE			
AULAS		CAPACIDAD	
AC 1			63
AC 2			63
AC 5			144
AC 3			144
AC 6			63
AC 7			63
AC 9			63
AULARIO SUR			
AULAS		CAPACIDAD	
AC 17			55
AC 18			55

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





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 <u>A</u> a la <u>J</u> (inclusive)
	Grupo B	De la <u>K</u> a la <u>Z</u> (inclusive)
Tres	Grupo A	De la <u>A</u> a la <u>I</u> (inclusive)
	Grupo B	De la <u>J</u> a la <u>R</u> (inclusive)
	Grupo C	De la <u>S</u> a la <u>Z</u> (inclusive)
Cuatro	Grupo A	De la <u>A</u> a la <u>F</u> (inclusive)
	Grupo B	De la <u>G</u> a la <u>M</u> (inclusive)
	Grupo C	De la <u>M</u> a la <u>S</u> (inclusive)
	Grupo D	De la <u>T</u> a la <u>Z</u> (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 Grado en Enología para las clases de Teoría de la asignatura de Bioquímica coincide con el horario del **primer curso del Grado en Química**, para las clases de Prácticas de Ordenador o Laboratorio se han creado dos grupos denominados "A" y "B".

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

El horario de las asignaturas Química I, Matemáticas I y Física I corresponde a la docencia de la asignatura y a las actividades de apoyo al aprendizaje y refuerzo del perfil de ingreso de estas materias.

CÓDIGO	NOMBRE	CLAVE	ECTS	HORAS PRESENCIALES		FINALIZACIÓN
				T + P + S	L u O	
SEMESTRE 1º						
40212001	Biología	BG	6	36	24	14/01
40212003	Física I	FIS I	6	48	12	08/01
40212004	Matemáticas I	MAT I	6	48	12	15/01
40212006	Estadística	EST	6	36	24	14/01
40212007	Química I	QUI I	6	60	0	15/01
SEMESTRE 2º						
40212002	Bioquímica	BQ	6	36	24	18/05
40212005	Matemáticas II	MAT II	6	36	24	20/05
40212008	Química II	QUI II	6	60	0	20/05
40212009	Operaciones Básicas de Laboratorio	OBL	6	0	60	23/05
40212042	Introducción a la Enología y Cata deVinos	IECV	6	32	28*	20/05

*Introducción a la enología y la cata de vinos (IECV-A/B): 16 horas de las especificadas en el horario se corresponden con sesiones prácticas de cata, las cuales se impartirán en la sala de cata del CAIV o un aula dependiendo de la disponibilidad. Quedan por distribuir 12 horas de prácticas, que se corresponden con salidas de campo, las cuales se realizarán en horario de tarde en las últimas semanas del semestre.

En la web http://asignaturas.uca.es/wuca_fichasig1516_asignaturas_xtitulacion?titul=40212 se encuentran las fichas de las asignaturas donde se detallan: profesorado, competencias, resultados del aprendizaje, actividades formativas, el sistema de evaluación, los contenidos y la bibliografía de cada asignatura

Horarios del primer semestre

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
SEM 1: 28/09-02/10	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG	
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST	
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I		
	13:30	FC INF 2				EST_B	EST_A	
FC INF 3				MAT I_A		MAT I_B		
SEM 2: 05/10-09/10	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG	
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST	
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I		
	13:30	FC INF 2		EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
FC INF 3				MAT I_A		MAT I_B		
SEM 3: 12/10-16/10	8:30	FC9		AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9		QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9		EST	BG	BG	BG	
	11:30	FC9		FIS I	FIS I	FIS I	EST	
	12:30	FC9		MAT I	MAT I	MAT I		
	13:30	FC INF 2			EST_B		EST_A	
		FC INF 3			MAT I_A		MAT I_B	
16:00 a18:30	LAB 401 CASEM			BG_B	BG_A	BG_B	BG_A	
SEM 4: 19/10-23/10	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG	
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST	
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I		
	13:30	FC INF 2		EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3			MAT I_A		MAT I_B	
16:00 a18:30	LAB 401 CASEM			BG_A	BG_B			
SEM 5: 26/10-30/10	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG	
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST	
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I		
	13:30	FC INF 2		EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3			MAT I_A		MAT I_B	
16:00 a18:00	FC12			FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	FIS I_D	

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 6: 2/11-6/11	8:30	FC9		AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9		QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9		EST	BG	BG	BG
	11:30	FC9		FIS I	FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9		MAT I	MAT I	MAT I	
	13:30	FC INF 2		EST_B		EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:00	FC LAB 8		FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	FIS I_D
SEM 7: 9/11-13/11	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:00	FC12	FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	FIS I_D	
SEM 8: 16/11-20/11	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:30	CASEM LAB 401	BG_A	BG_B	BG_A	BG_B	
SEM 9: 23/11-27/11	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:30	CASEM LAB 401	BG_A	BG_B	BG_A	BG_B	
SEM 10: 30/11-04/12	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:00	FC LAB 8		FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	FIS I_D

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 11: 07/12-11/12	8:30	FC9			AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9			QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9			BG	BG	BG
	11:30	FC9			FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9			MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2			EST_B	EST_A	
		FC INF 3					
16:00 a18:00	FC 12			FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	
SEM 12: 14/12-18/12	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST	BG	BG	BG
	11:30	FC9	FIS I	FIS I	FIS I	FIS I	EST
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
	16:00 a18:00	FC LAB 8		FIS I_A	FIS I_B	FIS I_C	FIS I_D
FC 12		FIS I_D					
SEM 13: 21/12-23/12 y 07/01-08/01	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA		AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I		QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST		BG	EST
	11:30	FC9	FIS I	FIS I		FIS I	FIS I
	12:30	FC9	MAT I	MAT I		MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B		EST_A	EST_B
		FC INF 3		MAT I_A		MAT I_B	
SEM 14: 11/01-15/01	8:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	9:30	FC9	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I	QUI I
	10:30	FC9	EST	EST	MAT I	QUI I	AAD/PROA
	11:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	12:30	FC9	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I	MAT I
	13:30	FC INF 2	EST_A	EST_B	EST_B	EST_A	
	16:00 a18:30	CASEM LAB 401	BG_A	BG_B	BG_A	BG_B	

Horarios del segundo semestre

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 1: 15/02-19/02	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II	QUI II
	12:30	FC9	IECV	IECV	IECV	IECV	IECV
	13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30 a 19:30	FC LAB 6	BQ_A	BQ_B	BQ_A	BQ_B	
SEM 2: 22/02-26/02	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II	QUI II
	12:30	FC9	IECV	IECV	IECV	IECV	IECV
	13:30	FC9	MAT II_A	MAT II_B			
		FC 5			BQ	BQ	BQ
15:30 a 19:30	FC LAB 6	BQ_A	BQ_B	BQ_A	BQ_B		
SEM 3: 29/02-04/03	9:30	FC9		AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9		QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9		MAT II	MAT II	MAT II	QUI II
	12:30	FC9		IECV	IECV	IECV	IECV
	13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30 a 19:30	FC LAB 6		BQ_B	BQ_A	BQ_B	BQ_A
SEM 4: 07/03-11/03	9:30	FC9	AAD/PROA	OBL (Seminario)	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II	QUI II
	12:30	FC9	IECV	IECV	IECV	IECV	IECV
	13:30	FC9	MAT II_A	MAT II_B			
		FC 5			BQ	BQ	BQ
SEM 5: 14/03-18/03	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II	QUI II
	12:30	FC9	IECV	IECV	IECV	IECV	IECV
	13:30	FC9	MAT II_A	MAT II_B			
		FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30-18:30	FC LAB 1	OBL A	OBL B			
15:30-19:30	FC LAB 1			OBL_A	OBL B		
SEM 6: 28/03-01/04	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	IECV	IECV	IECV	MAT II_B	MAT II_A
	13:30	FC9	MAT II_A	MAT II_B			
		FC 5			BQ	BQ	BQ
15:30-19:30	FC LAB 1	OBL B	OBL A	OBL B	OBL A		

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 7: 04/04-08/04	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	IECV	IECV	IECV	MAT II_B	MAT II_A
	13:30	FC9	MAT II_A	MAT II_B			
		FC 5			BQ	BQ	BQ
15:30-18:30	FC LAB 1			OBL A	OBL B		
15:30-19:30	FC LAB 1	OBL A	OBL B				
SEM 8:11/04-15/04	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	FC9				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	FC9				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II_A	MAT II_B	IECV	MAT II_B	MAT II_A
	13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30-18:30	FC LAB 1	OBL A	OBL B			
15:30-19:30	FC LAB 1			OBL A	OBL B		
SEM 9: 18/04-22/04	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II_A	MAT II_B	IECV	MAT II_B	MAT II_A
	13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30-19:30	FC LAB 1	OBL A	OBL B			
15:30-19:30	FC LB 2			OBL A	OBL B		
SEM 10: 25/04-29/04	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II	MAT II	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	MAT II_A	MAT II_B	AAD/PROA	MAT II_B	MAT II_A
	13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ
	15:30-19:30	FC LAB 1	OBL B	OBL A	OBL B	OBL A	

SEMANAS	HORA	AULAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 11: 02/05-6/05	9:30	FC9				AAD/PROA	AAD/PROA
		FC LAB 1		OBL A	OBL A		
	10:30	FC9				QUI II	QUI II
		FC LAB 1		OBL A	OBL A		
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC LAB 1		OBL A	OBL A		
		FC9				MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC LAB 1		OBL A	OBL A		
FC9					MAT II_B	MAT II_A	
13:30	FC 5				BQ	BQ	
15:30-19:30	FC LAB 1		OBL B	OBL B			
SEM 12: 09/05-13/05	9:30	FC9		AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
		FC LAB 1	OBL B				
	10:30	FC9		AAD/PROA	QUI II	QUI II	QUI II
		FC LAB 1	OBL B				
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC LAB 1	OBL B				
		FC9		AAD/PROA	QUI II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC LAB 1	OBL B				
FC9			AAD/PROA	MAT II	MAT II_B	MAT II_A	
13:30	FC 5			BQ	BQ	BQ	
15:30-19:30	FC LAB 1	OBL A					
SEM 13: 16/05-20/05	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA	AAD/PROA
	10:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	QUI II	QUI II	QUI II
	11:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	QUI II	MAT II_B	MAT II_A
	12:30	CAIV				IECV_A	IECV_B
		FC9	AAD/PROA	AAD/PROA	MAT II	MAT II_B	MAT II_A
13:30	FC 5			BQ	AAD/PROA	AAD/PROA	
SEM 14: 23/05-27/05	9:30	FC9	AAD/PROA	AAD/PROA			
	10:30	FC LAB 1	OBL B	AAD/PROA			
	11:30	FC LAB 1	OBL B	AAD/PROA			
	12:30	FC LAB 1	OBL B	AAD/PROA			
	15:30-18:30	FC LAB 1	OBL A				

Calendario académico 2015/2016

CALENDARIO 2015-2016

semana nº	sep-15							semana nº	feb-16						
	L	M	Mi	J	V	S	D		L	M	Mi	J	V	S	D
	7	8	9	10	11	12	13	2	22	23	24	25	26	27	28
	14	15	16	17	18	19	20		29						
JORNADAS	21	22	23	24	25	26	27	mar-16							
1	28	29	30					3		1	2	3	4	5	6
	oct-15							4	7	8	9	10	11	12	13
	L	M	Mi	J	V	S	D	5	14	15	16	17	18	19	20
1				1	2	3	4	S. SANTA	21	22	23	24	25	26	27
2	5	6	7	8	9	10	11	6	28	29	30	31			
3	12	13	14	15	16	17	18	abr-16							
4	19	20	21	22	23	24	25	L	M	Mi	J	V	S	D	
5	26	27	28	29	30	31		6				1	2	3	
	nov-15							7	4	5	6	7	8	9	10
	L	M	Mi	J	V	S	D	8	11	12	13	14	15	16	17
5							1	9	18	19	20	21	22	23	24
6	2	3	4	5	6	7	8	10	25	26	27	28	29	30	
7	9	10	11	12	13	14	15	may-16							
8	16	17	18	19	20	21	22	L	M	Mi	J	V	S	D	
9	23	24	25	26	27	28	29							1	
10	30							11	2	3	4	5	6	7	8
	dic-15							12	9	10	11	12	13	14	15
	L	M	Mi	J	V	S	D	13	16	17	18	19	20	21	22
10		1	2	3	4	5	6	14	23	24	25	26	27	28	29
11	7	8	9	10	11	12	13	EXÁMENES	30	31					
12	14	15	16	17	18	19	20	jun-16							
13/NAVIDAD	21	22	23	24	25	26	27	L	M	Mi	J	V	S	D	
NAVIDAD	28	29	30	31				EXÁMENES		1	2	3	4	5	
	ene-16							EXÁMENES	6	7	8	9	10	11	12
	L	M	Mi	J	V	S	D	EXÁMENES	13	14	15	16	17	18	19
NAVIDAD					1	2	3	EXÁMENES	20	21	22	23	24	25	26
NAVIDAD/13	4	5	6	7	8	9	10	EXÁMENES	27	28	29	30			
14	11	12	13	14	15	16	17	jul-16							
EXÁMENES	18	19	20	21	22	23	24	L	M	Mi	J	V	S	D	
EXÁMENES	25	26	27	28	29	30	31	EXÁMENES				1	2	3	
	feb-16								4	5	6	7	8	9	10
	L	M	Mi	J	V	S	D		11	12	13	14	15	16	17
EXÁMENES	1	2	3	4	5	6	7		18	19	20	21	22	23	24
CARNAVALES	8	9	10	11	12	13	14		25	26	27	28	29	30	31
1	15	16	17	18	19	20	21	sep-16							
nº días	11	13	13	14	13	=	64	EXÁMENES				1	2	3	4

Nº DE DÍAS DE CLASES: 64		EXÁMENES							
5 de octubre	APERTURA CURSO	EXÁMENES	5	6	7	8	9	10	11
28-sep	INICIO CURSO ACAD/ COMIENZO CLASES	EXÁMENES	12	13	14	15	16	17	18
13-nov	SAN ALBERTO MAGNO	nº días	12	14	14	14	14	=	68
24-dic a 6-ene	VACACIONES DE NAVIDAD								
22-ene	STO. TOMÁS DE AQUINO								
11-feb	F.LOCAL (patrona Puerto Real)								
8-feb al 14-feb	CARNAVALES								
23-ene al 14-feb	EXÁM. FEBRERO								
12-oct, 2 nov, 7 y 8-dic	F.NACIONALES								

Nº DE DÍAS DE CLASES: 69	
29/02/2015 (pendiente)	FIESTA AUTONÓMICA
21-mar al 27-mar	SEMANA SANTA
2/05/2015 (pendiente)	FIESTA NACIONAL
06/06/2015 (pendiente)	F. LOCAL (lunes feria)
6-jun al 3-jul	EXÁMENES DE JUNIO
1 al 23-sep	EXÁM. DE SEPTIEMBRE
25-sep	FIN CURSO ACADÉMICO

DEFENSA Y EVALUACIÓN TFG
 CURSO 14-15
 SIN ACTIVIDAD ACADÉMICA

Fechas de Exámenes

CONVOCATORIA DE FEBRERO (GEN)

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

AULAS	18/01/2016	19/01/2016	20/01/2016	21/01/2016	22/01/2016
FC LAB 1FC			OBL_1_GEN		
AC11		QUI I_1_GEN		EST_1_GEN	
FC9	MAT II_1_GEN				
AULAS	25/01/2016	26/01/2016	27/01/2016	28/01/2016	29/01/2016
AC11	FIS_I_GEN			MAT I_1_GEN	
FC5			BQ_1_GEN		IECV_1_GEN
AULAS	01/02/2016	02/02/2016	03/02/2016	04/02/2016	05/02/2016
FC9	QUI II_1_GEN				1_GEN_R
AC5			BG_1_GEN		

CONVOCATORIA DE JUNIO (GEN)

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

AULAS	30/05/2016	31/05/2016	01/06/2016	02/06/2016	03/06/2016
AC11		BG_1_GEN		EST_1_GEN	QUI II_1_GEN
AULAS	06/06/2016	07/06/2016	08/06/2016	09/06/2016	10/06/2016
AC11		IECV_1_GEN			MAT II_1_GEN
AULAS	13/06/2016	14/06/2016	15/06/2016	16/06/2016	17/06/2016
FC5					BQ_1_GEN
AC9	FIS I_1_GEN		MAT I_1_GEN*		
AULAS	20/06/2016	21/06/2016	22/06/2016	23/06/2016	24/06/2016
FC LAB 1	OBL_1_GEN				
FC9			QUI I_1_GEN		1_GEN_R

CONVOCATORIA DE SEPTIEMBRE (GEN)

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

AULAS	29/08/2016	30/08/2016	31/08/2016	01/09/2016	02/09/2016
FC9				FIS I_1_GEN	BG_1_GEN
AULAS	05/09/2016	06/09/2016	07/09/2016	08/09/2016	09/09/2016
FC LAB 1		OBL_1_GEN			
FC5	BQ_1_GEN				
FC9			MAT II_1_GEN		QUI I_1_GEN
AULAS	12/09/2016	13/09/2016	14/09/2016	15/09/2016	16/09/2016
FC9	EST_1_GEN		IECV_1_GEN*		QUI II_1_GEN
AULAS	19/09/2016	20/09/2016	21/09/2016	22/09/2016	23/09/2016
FC9	MAT I_1_GEN		1_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



1er Semestre

BIOLOGÍA

DATOS DE LA ASIGNATURA						
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA					
Asignatura:	BIOLOGÍA			Código:	40212001	
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6	
Departamento:	BIOLOGÍA					
Requisitos:	Los propios de acceso al título de Grado en Enología. Se recomienda poseer conocimientos de Biología al nivel del segundo curso del Bachillerato de Ciencias y Tecnología.					
Recomendaciones:	Haber cursado la asignatura de Biología en bachillerato					

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Alejandro	Perez	Hurtado de Mendoza	Profesor Titular de Universidad	N
Milagrosa	Oliva	Ramírez	Profesora sustituta a tiempo completo	S
Patricia	Herrera	Pérez	Profesor Sustituto Interino	N
Esperanza Macarena	Castro	Casas	Profesora sustituta a tiempo completo	N
Francisco	Hortas	Rodríguez-Pascual	Profesor Sustituto Interino	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

01. TEMA I. Introducción a la Biología .El origen de la vida: el origen de la célula. Niveles de organización. La célula. Teoría celular. Tipos de células: Procariotas y Eucariotas. Diversidad biológica. Clasificación de los seres vivos.
02. TEMA II. Membrana plasmática y superficie celular. Componentes y estructura de la membrana. Funciones de la membrana plasmática. Intercambios de la célula con el medio. Uniones intercelulares y diferenciaciones.
03. TEMA III. El núcleo celular. Características y propiedades del núcleo. Envoltura nuclear. Nucleolo. Formación de ribosomas. Estructura de la cromatina. Cromosomas. Funciones de la cromatina: replicación y transcripción.
04. TEMA IV. Orgánulos celulares I. Síntesis y degradación de macromoléculas. Hialoplasma o citosol. Ribosomas: síntesis de proteínas. Retículo endoplasmático: estructura, tipos y funciones. Complejo de Golgi: estructura, funciones y control del destino de las vesículas. Lisosomas.
05. TEMA V. Orgánulos Celulares II. Energía celular y Metabolismo. Mitocondrias: estructura y función. Peroxisomas: funciones. Plastidios: tipos. Cloroplastos. Fotosíntesis. Vacuola vegetal. Inclusiones citoplasmáticas.
06. TEMA VI. Citoesqueleto. Características generales y componentes. Microfilamentos. Filamentos intermedios. Microtúbulos. Agrupaciones complejas de microtúbulos: centriolos, cilios y flagelos.
07. TEMA VII. Ciclo vital de la célula. Ciclo celular: etapas. División celular: mitosis. Muerte celular: Apoptosis.
08. TEMA VIII. Gametogénesis y Fecundación. Meiosis: principales acontecimientos. Espermatogénesis. Características de las células germinales masculinas. Ovogénesis. Características de las células germinales femeninas. Fecundación.
09. TEMA IX. Etapas del desarrollo embrionario. Segmentación y formación de la blástula. Gastrulación. Neurulación. Organogénesis

10. TEMA X. TEJIDOS ANIMALES I: Tejido epitelial, tejido conjuntivo y tejido sanguíneo.
11. TEMA XI. TEJIDOS ANIMALES II: Tejido cartilaginoso, tejido óseo y tejido muscular.
12. TEMA XII: Sistema nervioso. Funciones del sistema nervioso. Organización del sistema nervioso. Tipos celulares: neuronas y células gliales. Sinapsis.
13. TEMA XIII. TEJIDOS VEGETALES. Tejidos meristemáticos. Tejidos adultos.

Temario de prácticas

- PRACTICA 01: El microscopio óptico. Observación de células animales y vegetales
- PRACTICA 02: Observación de células vegetales en mitosis.
- PRACTICA 03: Preparaciones y tinciones histológicas e histoquímicas. Técnicas de hematoxilina-eosina y del ácido periódico-Shiff (PAS).
- PRACTICA 04: Extracción y caracterización de pigmentos liposolubles vegetales.
- PRACTICA 05: Extracción y caracterización de pigmentos hidrosolubles vegetales.
- PRACTICA 06: Seguimiento del desarrollo embrionario en peces.
- PRÁCTICA 07: Regulación de glucemia en peces
- PRACTICA 08: Observación y propiedades de los pigmentos respiratorios.
- PRÁCTICA 09: Cambios fisiológicos de color.
- PRACTICA 10: Simetría

Criterios Generales de Evaluación

Se valorará la asistencia a clase, la capacidad de integración de la información recibida, la coherencia 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.

Se valorará la claridad, profundidad, orden, concreción y adecuación de la exposición en los seminarios.

Se valorará la asistencia a prácticas, el rigor experimental en el laboratorio, los resultados obtenidos en las prácticas y la claridad, precisión y rigor de los informes de prácticas.

Procedimiento de Calificación

1. Para aprobar la asignatura se considera obligatorio el estudio de la totalidad del programa teórico-práctico.
2. El examen final de la asignatura constará de 70 preguntas de tipo test (2 opciones independientes). Además, el examen final incluirá un examen de prácticas que constará de 10 preguntas de prácticas de tipo test, con cuatro opciones, que contabilizarán 0.1 punto cada una. Tanto en el examen teórico como práctico se restará 1 punto por cada 4 preguntas contestadas de forma errónea.
3. Para aprobar la asignatura será necesario obtener al menos una calificación de 5 en el examen de teoría, y de 5 en el examen de prácticas.
4. Las calificaciones obtenidas en los exámenes se expondrán en el Departamento de Biología (CASEM, Planta 1ª, Pala C). Las reclamaciones se efectuarán durante 3 días hábiles, en el horario indicado oportunamente.
5. La asistencia a clase formará parte de la evaluación de la asignatura. El control de asistencia se realizará mediante una hoja de firmas.
6. La calificación final se obtendrá de acuerdo con la siguiente ponderación:
 - Prueba final teórica: 70%
 - Prueba final de prácticas: 10%
 - Elaboración de informes de prácticas 10%
 - Realización y exposición de trabajos en seminarios: 10%
7. La valoración de la asistencia a prácticas, del informe de prácticas, de la realización y exposición de trabajos y seminarios y de la asistencia a clase sólo computará en la calificación final cuando se haya aprobado la prueba final teórico-práctica. En caso

8. contrario, la calificación final se obtendrá de la ponderación sobre 10 puntos de la calificación obtenida en la prueba final teórico-práctica.
9. La valoración de la asistencia a prácticas, del informe de prácticas, de la realización y exposición de trabajos y seminarios y de la asistencia a clase tendrá vigencia tanto para la prueba de junio como para la prueba de septiembre de un mismo curso académico.

Bibliografía Básica

- “Biología celular y molecular”. **Harvey y Lodish**. Ed.Médica Panamericana. 2005
- “Introducción a la Biología Celular”. 2ª edición. **Alberts Bruce et al**, Ed.Panamericana. 2005
- “Citología e histología vegetal y animal”. **Paniagua R.** Ed. McGraw-Hill-Interamericana. 2004
- “Bioquímica y Biología Molecular para ciencias de la salud”. 2ª Ed. **Lozano**. Ed.McGraw-Hill.Interamericana. 2005
- “Biología. La vida en la tierra”. 6ª ed. **Audesirk,T y cols**. Ed.Prentice Hall. 2003.
- “Biología celular y molecular”. **Darnell et al**. 2ªedición. Ed.Panamericana. 2005
- “Biología”. 5ªed. **Solomon, Villee**. Ed.McGraw-Hill Interamericana.2001.
- “Fundamentos de biología”. 3ª Edición. **Scott Freeman**. Pearson Educación S.A. Madrid. 2010.

Bibliografía Específica

- “Vertebrado. Anatomía comparada, función, evolución”. **Kenneth V. Kardong**. Ed. Mc Graw-Hill-Interamericana.1999
- “Biología celular”. **Maillet, M.** Ed.Masson. 2002
- “The invertebrates: a synthesis”. **Barnes, R.S.K. et al.**, Oxford. BlackwellScience. 2001.
- “Compendio de histología”. **Paniagua, R y cols**. Ed.McGraw-Hill Interamericana. 1999.
- “Histología. Texto y Atlas”. **Gartner, L.P.** Ed.McGraw-Hill Interamericana. 1997
- “Histología básica. Texto y atlas”. **Junqueira, L.C. y Carneiro J.** Ed.Masson. 2004.
- “Histología: Texto y atlas color con biología celular y molecular”.**Ross, Michael H.** Ed Panamérica. 2004
- “Embriología animal comparada”. **Viktorschwartz**. Ed.Omega. 1977
- “Zoología de invertebrados”. **Ruppert,E. y Barnes,R.D.** Ed.McGraw-Hill-Interamericana. 1996
- “Vertebrados. Anatomía comparada, función y evolución”. **KardongKenneth.V**Ed.Mc-Gaw-Hill-Interamericana. 2007
- “Principios integrales de zoología”. **Hackman,Roberts y cols**. Ed Mc-Gaw-Hill-Interamericana. 2008.
- “Fisiología animal: mecanismos y adaptaciones (“ECKERT”). **Randall, D., Burggren W. y French K.** Interamericana-McGraw-Hill, Madrid, 1.998

Bibliografía Ampliación

- “Inmunología celular y molecular”. 4ªed. **Abbas**. Ed.McGraw-Hill.Interamericana. 2001
- “Evolution”. **Ridley, M.** Ed Blackwell Science. Cambridge. 1996.

FÍSICA I

DATOS DE LA ASIGNATURA				
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA			
Asignatura:	FÍSICA I	Código:	40212003	
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS: 6
Departamento:	FÍSICA DE LA MATERIA CONDENSADA			
Recomendaciones:	Tener los conocimientos de la asignatura Física y Química de primero de bachillerato y de la asignatura Matemáticas de 1º y 2º de bachillerato.			

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Eduardo	Blanco	Ollero	Catedrático de Universidad	S

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

1. Configurando el escenario
La Física y su Método. Magnitudes Físicas. Tamaño y Escala.
2. Mecánica de la partícula
Movimiento. Fuerzas y vectores. Fuerzas y leyes de Newton. Impulso, Trabajo y Energía Cinética. Energía potencial. Leyes de Conservación
3. Mecánica de los sólidos: movimiento de rotación
Sistemas de partículas y sólido rígido. Centro de masas. Cinemática del Movimiento de rotación. Momento de una fuerza. Momento de Inercia. 2ª Ley de Newton para la Rotación. Energía Cinética de Rotación. Rodadura. Conservación Momento Angular del Sólido rígido. Equilibrio mecánico. Biomecánica. Sólidos y seres vivos
4. Mecánica de Fluidos
Propiedades de los fluidos: Densidad, Peso específico, Viscosidad, Presión de vapor y Tensión superficial. Presión de un fluido. Principio fundamental de la Hidrostática. Principio de Pascal. Presión atmosférica y presión manométrica. Principio de Arquímedes. Ley de Continuidad. Teorema de Bernoulli. Fluidos no ideales: ecuación de Poiseuille. Régimen laminar y turbulento. Fuerzas de resistencia o de arrastre. Fuerzas de sustentación. Membranas Biológicas y presión osmótica. Difusión
5. Termodinámica
Temperatura. Escalas de temperatura. Expansión térmica. Gases ideales. Teoría Cinética de los Gases. Difusión. Calor y Energía Térmica. Capacidad calorífica y calor específico. Cambios de fase. Conducción, Convección y Radiación. Primera ley de la termodinámica. Procesos termodinámicos. Segunda ley de la termodinámica. Máquinas térmicas y refrigeradores

Prácticas de Laboratorio (orientativo, pueden variar según disponibilidad de material):

- Principio de Arquímedes
- Ley de Hooke
- Plano inclinado

Criterios Generales de Evaluación

La adquisición de las competencias se valorará a través de diversas actividades de evaluación continua, donde, además de las cognitivas, se evalúan de forma particular la competencia CE03 y/o a través de una prueba global, con cuestiones sobre los contenidos teóricos y prácticos.

La evaluación continua, se realizará a partir del trabajo desarrollado a lo largo del curso y del resultado de una prueba global escrita. La calificación final, tendrá además en cuenta la calidad del informe final de las prácticas de laboratorio.

El modelo de evaluación continua exige, por parte del alumno, cumplir dos condiciones: (I) la participación regular (al menos un 80%) en las distintas actividades y (II) que la nota del examen global final sea igual o superior a 3,5.

La nota de las actividades para la evaluación continua se mantendrá hasta la convocatoria de septiembre.

Procedimiento de Calificación

La nota global se obtiene sumando el 60% de la nota obtenida en la prueba final, más el 40% de la calificación global obtenida en las distintas actividades y la nota del informe de las prácticas de laboratorio. Esta última calificación se mantendrá solamente hasta la finalización del curso académico, es decir, hasta la convocatoria de septiembre.

El modelo de evaluación continua exige, por parte del alumno, incluido los alumnos repetidores, cumplir dos condiciones: (I) la participación regular (al menos un 80%) en las distintas actividades y (II) que la nota del examen global final sea igual o superior a 3.

Bibliografía Básica

- “Fundamentos de Física”. **A. Rex y R. Wolfson**, , Pearson (2011)

Bibliografía Específica

- “*Física para Ciencias de la Vida*” (2ª Edición), **David Jou, Josep Enric Llebot y Carlos Pérez García**, McGraw Hill (2009).
- “Física para la Ciencia y Tecnología”, Vol. I (6ª edición), **P. A. Tipler y G. Mosca**, Reverté (2013)
- “Física Universitaria” (13ª Edición), **H.D. Young y R.A. Freedman**, **Sears y Zemansky**, Pearson (2013).
- “Comparative Biomechanics: Life's physical world”, **Steven Vogel**, Princeton University Press (2003)

MATEMÁTICAS I

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	MATEMÁTICAS I	Código:	40212004		
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamento:	MATEMÁTICAS				
Recomendaciones:	Haber cursado asignaturas de Matemáticas en Bachillerato				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Loreto del	Águila	Garrido	Profesor Titular Escuela Univ.	S

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

1. Conceptos básicos
2. Sucesiones numéricas
3. Límite, continuidad y derivabilidad de funciones de una variable
4. Métodos de integración de funciones de una variable
5. Límite, continuidad y derivabilidad de funciones de varias variables
6. Matrices, sistemas lineales
7. Espacios vectoriales
8. Diagonalización de matrices

Criterios Generales de Evaluación

Se valorará la adecuación y claridad de las respuestas a las cuestiones planteadas, en cualquiera de las técnicas o instrumentos utilizados, la capacidad de integración de la información y de coherencia en los argumentos.

Procedimiento de Calificación

Se valorará, hasta con 3 puntos, la realización de diversas actividades que se propondrán en el aula o a través del campus virtual, incluyendo controles no eliminatorios que se realizarán a lo largo del curso. La nota obtenida se tendrá en cuenta en las convocatorias oficiales del curso académico correspondiente.

En prácticas se realizarán actividades con ayuda de software informático libre y se evaluarán hasta con 1 punto. La nota se tendrá en cuenta en las convocatorias oficiales del curso académico correspondiente.

En las convocatorias oficiales se propondrán dos exámenes teóricos que se evaluarán sobre 6 y 9 puntos y otro práctico que se evaluará sobre 1 punto. El alumno podrá optar a realizar uno de los exámenes teóricos, siendo la calificación final la que resulte de añadir a la calificación del examen escogido, lo que corresponda de lo obtenido en las actividades realizadas durante el curso. O bien podrá optar por realizar el examen oficial sobre 10 puntos (teórico y práctico).

Bibliografía Básica

- “Matemáticas para ciencias”. **C. Neuhauser**, Ed. Pearson. Prentice Hall, 2004.
- “Álgebra lineal con aplicaciones”. **G. Nakos y D. Joyner**, Ed. Thomson, 1999.
- “Problemas resueltos de álgebra lineal”. **J. Arvesú, F. Marcellán y J. Sánchez**. Colección Paso a Paso (Ed. Thomson), 2005.

- “Guía práctica de cálculo infinitesimal en varias variables”. **F. Galindo, J. Sanz y L. A. Tristán**. Ed. Thomson, 2005.
- “Análisis vectorial para la ingeniería. Teoría y problemas”. **J. L. Galán**. Ed. Bellisco, 1998.
- “Problemas resueltos de cálculo en varias variables”. **I. Uña, J. San Martín y V. Tomeo**. Colección Paso a Paso (Ed. Thomson), 2007.

Bibliografía Ampliación

- “Tests de álgebra lineal”. **J. L. Ga. Lapresta, M. M. Panero, J. Martínez, J. P. Rincón y C. R. Palmero** AC. Madrid, 1992.
- “Cuestiones sobre Álgebra Lineal”. **Roberto Benavent**. Ediciones Paraninfo, 2010.
- “Problemas resueltos de cálculo en varias variables”. **I. Uña, J. San Martín y V. Tomeo**. Colección Paso a Paso (Ed. Thomson), 2007.
- “Análisis vectorial”. **J. L. Galán, M. A. Galán, Y. Padilla y P. Rodríguez**. Formularios técnicos y científicos (Ed. Bellisco), 1998.

ESTADÍSTICA

DATOS DE LA ASIGNATURA				
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA			
Asignatura:	ESTADÍSTICA	Código:	40212006	
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS: 6
Departamento:	ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA			
Recomendaciones:	Se recomienda poseer conocimientos de Matemáticas al nivel del segundo curso del Bachillerato de Ciencias y Tecnología.			

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
María Auxiliadora	López	Sánchez	Titular Escuela Universitaria	S

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

- Tema 1. Introducción al análisis de datos. Organización, representación gráfica y síntesis de la información
- Tema 2. Análisis bivariable. Ajuste y regresión Bidimensional
- Tema 3. Teoría de la probabilidad
- Tema 4. Variable aleatoria unidimensional y distribuciones de probabilidad
- Tema 5. Algunos modelos de distribuciones Unidimensionales
- Tema 6. Introducción a la Inferencia. Inferencia clásica en poblaciones normales.
- Tema 7. Inferencia no paramétrica. Diagnóstico del modelo.
- Tema 8. Introducción al Análisis de la Varianza

Criterios Generales de Evaluación

Se evaluará tanto la aprehensión de conocimientos por parte de los alumnos como la capacidad de resolver supuestos prácticos y la interpretación de resultados y elaboración de informes, teniendo en cuenta el uso apropiado de la terminología y el lenguaje estadístico. Se tendrá en cuenta la asistencia a clase.

Procedimiento de Calificación

Las actividades se calificarán de la siguiente forma:

- Examen final (70%)

El examen final incluye:

a) una prueba tipo test con cuatro respuestas por cada ítem y una sola correcta (cada respuesta incorrecta supondrá una penalización). El test tendrá un peso del 20% de la nota final.

b) Un examen de problemas y supuesto práctico con un peso del 50% de la nota final.

- Pruebas de seguimiento (15%)

- Supuestos prácticos de informática realizados a lo largo de la asignatura (15%)

- En la convocatoria de septiembre, los alumnos tendrán que volver a realizar el examen final (con un peso del 70%), mientras que se conserva el 30% restante, correspondiente a evaluación continua, que se obtuvo en Febrero.

Bibliografía Básica

- "Inferencia Estadística" (Teoría y Problemas), **EspejoMiranda, I. y otros** (2007). Servicio de Publicaciones UCA. ISBN: 978-84-9828-131-6
- "Estadística Descriptiva y Probabilidad, Teoría y Problemas". 3ª edición. **Fernández F. y otros** (2006). Servicio de Publicaciones UCA. ISBN: 978-84-9828-058-6
- "Estadística Básica con R y Rcmdr". **Arriaza Gómez, A. y otros** (2008)

Bibliografía Específica

- "Estadística. Modelos y métodos". Vol. 1. **Peña Sánchez de Rivera, D.**(1991). Ed. Alianza Universidad Textos. (Segunda edición)
- "Estadística II: Inferencia". **Ruiz-Maya, L., Martín Pliego, F.J.** (1995):Ed. AC.

QUÍMICA I

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	QUÍMICA I	Código:	40212007		
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamentos:	CIENCIA DE LOS MATERIALES E INGENIERIA METALURGICA Y QUIMICA INORGANICA QUIMICA ANALITICA QUIMICA FISICA QUIMICA ORGANICA				
Requisitos:	Los propios de acceso al título de Grado en Enología				
Recomendaciones:	Es recomendable que los estudiantes hayan adquirido los conocimientos de Química de Bachillerato y haber superado las pruebas de nivel de Química				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
María de Valme	García	Moreno	Profesor Titular Universidad	N
Mª Pilar	Martínez	Brell	Profesor Titular Universidad	N
Jose María	Pintado	Cañas	Catedrático Universidad	S
Francisco Miguel	Guerra	Martínez	Profesor Titular Universidad	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

- Tema 1. Fundamentos de Química
- Tema 2. Estructura atómica
- Tema 3. Tabla periódica de los elementos y propiedades periódicas.
- Tema 4. Enlace químico: teorías y tipos de enlace
- Tema 5. Formulación y propiedades de los compuestos inorgánicos
- Tema 6. Estados de agregación de la materia. Fuerzas intermoleculares
- Tema 7. Disoluciones
- Tema 8. Termoquímica

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 a través de evaluación continua mediante el seguimiento del trabajo personal de cada alumno y de su participación en el aula.

Procedimiento de Calificación

La nota final será el resultado de considerar en la convocatoria de Febrero los siguientes apartados:

- 75% prueba escrita
- 25% actividades académicamente dirigidas

Para superar la asignatura se requiere que la calificación en el examen final supere 4,0 puntos sobre 10.

Los alumnos que no cumplan con la participación en la evaluación continua tendrán una nota final que corresponderá al 70% de la obtenida en la prueba escrita.

Para las convocatorias extraordinarias de Junio y Septiembre, se mantendrán las notas obtenidas en la evaluación continua. No se conservará ninguna calificación para el siguiente curso académico.

Bibliografía Básica

- "Química General. Principios y aplicaciones modernas". 10ª Edición. **R.H. Petrucci, F. G. Herring, J.D. Modura, C. Bissonette**. Prentice Hall- Pearson Education, S.A., Madrid 2011. ISBN: 978-84-8322-680-3.
- "Química General. Principios". 8ª Edición. **R.H. Petrucci, W. S. Harwood, F. G. Herring**. Prentice Hall- Pearson Education, S.A., Madrid 2009. ISBN: 0-13-014329-4.

Bibliografía Específica

- "Estructura atómica y enlace químico". **Casabó J.** Editorial reverté. 1997. ISBN: 8429171894
- "Formulación y nomenclatura : química inorgánica". 14ª ed. **W.R. Peterson**, EDUNSA, Barcelona. 1990. ISBN: 8485257049
- "QUÍMICA GENERAL. La Naturaleza molecular del cambio y la materia". 2ª Ed (2000). **M.S. Silberberg**, Ed. McGraw-Hill.
- "Química". 9ª edición. **Chang, Raymond**. Madrid, McGraw-Hill, 2007
- "Química". 2ª edición. **Fernández Oncada, Amada; Pérez Escribano, Carmen**. Madrid, McGraw-Hill, 2005.
- "Química". **Russel, John B.; Larena, Alicia**. Madrid, McGraw-Hill, 1997.
- "Fundamentos y problemas de química". **Vinagre Jara, F et al**. Salamanca, ICE y Departamento de Química General de la Universidad de Extremadura, 1984.
- "Formulación y nomenclatura en química". **Andrés Ordax, Francisco et al**. Normas IUPAC (Bilbao, Universidad del País Vasco, 1991)
- "Nomenclatura y representación de los compuestos orgánicos. Una guía de estudio y autoevaluación". **Quiñoa E., Riguera, R.** MacGraw Hill
- "Basic Concepts in organic Chemistry: A programmed learning approach". **Simpson P**. Chapman & Hall
- "Química Inorgánica Descriptiva", **GeoffRayner-Canham**, Prentice Hall.

Bibliografía Ampliación

- "Atoms, molecules and reactions : An introduction to chemistry". **R.J. Gillespie**. Englewood Cliffs: Prentice hall, 1994. ISBN: 0-13-088790-0
- "Chemistry: molecules, matter and change". 3rd ed. **P. Atkins, L. Jones**. W.H. Freeman and Co, New York. 1997. ISBN: 0-7167-2988-1
- "Chemical principles : the quest for insight". **P. Atkins, L. Jones**. 4ª ed. W. H. Freeman and Company, New York. 2007. ISBN: 0-7167-7355-4
- "Química". **Ruiz Fernández, Xavier**. Barcelona, Océano, 1999.
- "Organic Chemistry". **Clayden J., Greeves N., Warren S., and Wothers P**. Oxford University Press.

Fichas de las Asignaturas



2º semestre

BIOQUÍMICA

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	BIOQUÍMICA			Código:	40212002
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamento:	BIO Q UIM. Y BIO L. MO LEC., MICRO B., MED. PREV. Y SALUD PUBL., FISIO L. Y GEN.				
Requisitos:	Los propios del acceso al título de Grado en Enología				
Recomendaciones:	Los alumnos deben tener conocimientos generales de Biología y Química General				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Manuela	Ortiz	Santesteban	Profesor Titular Universidad	S

Docencia en el curso 2015/216

Contenidos

Tema 01. Introducción a la Bioquímica. Propiedades químicas de las moléculas biológicas

Tema 02. Aminoácidos y proteínas. Estructura, clasificación y funciones.

Tema 03. Hidratos de carbono y biomoléculas derivadas.

Tema 04. Lípidos

Tema 05. Nucleótidos y ácidos nucleicos

Tema 06 Generalidades de enzimas. Mecanismos de acción y regulación enzimática.

Tema 07. Introducción al metabolismo. Bioenergética

Tema 08. Catabolismo de los hidratos de carbono. Procesos anaerobios en la generación de energía metabólica.

Tema 09. Biosíntesis de hidratos de carbono. Gluconeogénesis. Metabolismo del glucógeno.

Tema 10. Procesos oxidativos: ciclo del ácido cítrico y ruta de las pentosas fosfato.

Tema 11. Transporte electrónico y fosforilación oxidativa

Tema 12. Metabolismo de lípidos

Tema 13. Metabolismo de aminoácidos.

Tema 14. Metabolismo de nucleótidos.

Prácticas de laboratorio.

01. Introducción general al laboratorio de bioquímica

02. Análisis cualitativo y cuantitativo de azúcares

03. Análisis de proteínas I

04. Análisis de aminoácidos

05. Análisis vitamina C

06. Análisis de ácidos nucleicos

Criterios Generales de Evaluación

Se valorará la adecuación y claridad de las respuestas a las cuestiones planteadas en los exámenes.

De la misma forma se considerarán los resultados presentados en la Memoria de cada una de las Prácticas de Laboratorio. Se puntuará también la asistencia de las mismas.

Procedimiento de Calificación

Se calificará sobre 10 puntos el total de la asignatura. La distribución ponderal será: 7 puntos para la prueba final escrita y 3 puntos para las Prácticas de laboratorio. En el examen final escrito, una de las preguntas hará referencia al contenido de las Prácticas de Laboratorio.

En los 3 puntos destinados a valorar las Prácticas de Laboratorio se considerará la asistencia a las mismas y la calidad de presentación y el contenido de la Memoria. Las calificaciones de las prácticas se mantendrán para los siguientes cursos.

Bibliografía Básica

- "Bioquímica" **J.D. Rawn**. Ed. Interamericana 1989
- "Principios de Bioquímica" **L. Lehninger**. Ed. Omega 1993
- "Bioquímica" **Mathews van Holde**. Ed. Addison-Wesley 2002
- "Bioquímica" **L. Stryer, J.M. Berg, J.L. Tymoczko**. Ed. Reverté 2003
- "Bioquímica: la base molecular de la vida" **T. Mckee, J.R. McKee**. Ed. Mc Graw-Hill 2003
- "Bioquímica". **P.C. Champe, R.A. Harvey, D.R. Ferrier**. Ed. Mc Graw Hill 2005
- "Bioquímica" **Elliot**. Harvey Mc Hill 2006
- "Bioquímica". **J.M. Berg, J.L. Tymoczko, L. Stryer**. Ed. Reverté 2008
- "Bioquímica con aplicaciones clínicas". **L. Stryer, J.M. Berg, J.L. Tymoczko**. Ed. Reverté 2013

Bibliografía Específica:

- "Estructura de Proteínas". **Gómez-Moreno**. Ed. Ariel Ciencia 2003
- "Bioquímica: libro de texto con aplicaciones clínicas". **T.M. Devlin**. Ed. Reverté 2004
- "Fundamentos de Bioquímica". **C. Pratt, J. Voet, D. Voet**. Ed Médica Panamericana S.A. 2007
- "Lehninger: Principios de Bioquímica. **M. Cox, D.L. Nelson**. Ed. Omega, 2006

Bibliografía Ampliación

- "Molecular Biology of the Cell" B. Alberts, **A. Jhonson, J. Lewis, M. Raff, K. Roberts, P. Walter**. Garland Science 2002
- "Molecular Cell Biology" **H. Lodish, A. Berck, S.L. Zipursky, P. Matsudaira, D. Baltimore, J. E. Darnell**. W.H. Friman & Co 1999.

MATEMÁTICAS II

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	MATEMÁTICAS II			Código:	40212005
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamento:	MATEMÁTICAS				
Requisitos:					
Recomendaciones:	Haber superado Matemáticas I.				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
María Ángeles	Moreno	Frías	Profesor Titular Universidad	S
María	Rosa	Durán	Profesor Sustituto Interino	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

- Tema 1. Introducción a la programación.
- Tema 2. Aritmética del computador y análisis de errores.
- Tema 3. Métodos numéricos en ecuaciones en una variable.
- Tema 4. Interpolación y aproximación de funciones.
- Tema 5. Ecuaciones diferenciales de primer orden.
- Tema 6. Ecuaciones diferenciales de orden superior.
- Tema 7. Sistemas de ecuaciones diferenciales de primer orden.

- Práctica 1. Introducción a la programación.
- Práctica 2. Métodos numéricos en ecuaciones de una variable.
- Práctica 3. Interpolación y aproximación de funciones.
- Práctica 4. Comprobación de soluciones de ecuaciones diferenciales ordinarias y problemas de Cauchy.
- Práctica 5. Aplicaciones de las ecuaciones diferenciales ordinarias de primer orden.
- Práctica 6. Métodos de resolución de ecuaciones diferenciales ordinarias de primer orden y problemas de Cauchy.
- Práctica 7. Métodos de resolución de ecuaciones diferenciales ordinarias de orden superior.
- Práctica 8. Aplicaciones de las ecuaciones diferenciales ordinarias de orden superior.
- Práctica 9. Sistemas de ecuaciones diferenciales ordinarias.

Procedimiento de Calificación

Se evaluará, hasta un máximo de 1 punto, la realización de diversas actividades que se propondrán en el aula junto con los controles no eliminatorios que se realizarán a lo largo del curso.

En las prácticas de la asignatura se realizarán actividades utilizando un programa de cálculo simbólico. Estas actividades se evaluarán con un máximo de 0.5puntos. La asistencia a dichas prácticas se evaluarán con un máximo de 0.5puntos.

Se hará una prueba escrita en la convocatoria de Junio y Septiembre en horario fijado por el Decanato de la Facultad de ciencias.

Se considerará que han adquirido las competencias de la asignatura aquellos alumnos que obtengan 5 ó más puntos entre todas las actividades evaluadas.

Bibliografía Básica

- “Métodos Numéricos”. **R.L. Burden, J.D. Faires**. Thomson, 2004.
- “Problemas resueltos de métodos numéricos”. **Cordero, J. L. Hueso, E. Martínez, J. R. Torregrosa**. Colección Paso a Paso. Thomson Paraninfo, 2006.
- “Ecuaciones diferenciales con aplicaciones de modelado”. **Dennis G. Zill**. International Thomson Editores, 1997.
- “Problemas resueltos de ecuaciones diferenciales”. **M. López Rodríguez**. Colección Paso a Paso. Thomson Paraninfo, 2007.

Bibliografía Específica

- Apuntes tanto de teoría como de prácticas recogidos en la asignatura del aula virtual.

Bibliografía Ampliación

- “Métodos Numéricos”. **R.L. Burden, J.D. Faires**. Thomson, 2004.

QUÍMICA II

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	QUIMICA II	Código:	40212008		
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamentos:	CIENCIA DE LOS MATERIALES E INGENIERIA METALURGICA Y QUIMICA INORGANICA QUIMICA ANALITICA QUIMICA FISICA QUIMICA ORGANICA				
Requisitos:	Los propios de acceso al título de Grado en Enología				
Recomendaciones:	Haber superado las pruebas de nivel de Química Recomendable haber superado Química I Se recomienda la asistencia habitual a las actividades presenciales				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
María de Valme	García	Moreno	Profesor Titular Universidad	S
Mª Pilar	Martínez	Brell	Profesor Titular Universidad	N
Francisco Miguel	Guerra	Martínez	Profesor Titular Universidad	N
Jose María	Pintado	Caña	Catedrático de Universidad	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

Tema 9. Cinética Química

Tema 10. Introducción a la nomenclatura en Química Orgánica. Funciones Orgánicas.

Tema 11. Isomería constitucional y configuracional

Tema 12. Introducción a la reactividad de los compuestos orgánicos

Tema 13. Principios del Equilibrio Químico

Tema 14. Equilibrio de precipitación y complejación

Tema 15. Equilibrio de ácido-base

Tema 16. Equilibrios oxidoreducción

Criterios Generales de Evaluación

La adquisición de las competencias se valorará a través de un examen final con cuestiones y problemas sobre los contenidos teóricos, y a través de evaluación continua mediante el seguimiento del trabajo personal de cada alumno, su participación en el aula y en las actividades no presenciales. La evaluación continua se basará en los resultados obtenidos en la realización de los ejercicios propuestos por el profesor, por parte de cada alumno. Se valorará la adecuación, claridad y coherencia en las respuestas.

Procedimiento de Calificación

La nota final será el resultado de considerar en la convocatoria de Junio los siguientes apartados:

- 75% examen final

- 25% actividades académicamente dirigidas y pruebas parciales de evaluación continua

Para superar la asignatura se requiere que la calificación en el examen final supere 3.5 puntos sobre 10.

Los alumnos que no cumplan con la participación en la evaluación continua, tendrán una nota final que corresponderá al 75% de la obtenida en la prueba escrita.

Para la convocatoria extraordinaria de Septiembre se mantendrán las notas obtenidas en la evaluación continua. De igual forma se procederá en la convocatoria de Febrero del siguiente curso académico. No se conservará ninguna calificación anterior a partir de la convocatoria de junio del siguiente curso académico.

Bibliografía Básica

- "Química General: Principios y aplicaciones modernas". 8ª Ed. **R.H. Petrucci, W. Harwood, G. Herring.**(2003). Ed. Prentice Hall. ISBN 83-305-3533-8
- "Química General. Principios y aplicaciones modernas". 10ª Edición. **R.H. Petrucci, F. G. Herring, J.D. Modura, C. Bissonnette** Prentice Hall- Pearson Education, S.A., Madrid 2011. ISBN: 978-84-8322-680-3.
- "Química General" 5ª Edición. **J.E. McMurry**, E. Pearson

Bibliografía Específica

- "Estructura atómica y enlace químico". **Casabó J.** Editorial Reverté.
- "Formulación y nomenclatura: química inorgánica". 14ª ed. **W.R. Peterson.** EDUNSA, Barcelona. 1990. ISBN: 8485257049
- "Química General. La Naturaleza molecular del cambio y la materia". 2ª Ed. **M.S. Silberberg**(2000). Ed. McGraw-Hill.
- "Química". 9ª edición. **Chang, Raymond.** Madrid, McGraw-Hill, 2007.
- "Química". 2ª edición. **Fernández Oncada, Amada; Pérez Escribano, Carmen.** Madrid, McGraw-Hill, 2005.
- "Química". **Russel, John B.; Larena, Alicia.** Madrid, McGraw-Hill, 1997.
- "Fundamentos y problemas de química". **Vinagre Jara, F et al.** Salamanca, ICE y Departamento de Química General de la Universidad de Extremadura, 1984.
- "Formulación y nomenclatura en química". **Andrés Ordax, Francisco et al.** Normas IUPAC. Bilbao, Universidad del País Vasco, 1991.
- "Nomenclatura y representación de los compuestos orgánicos. Una guía de estudio y autoevaluación". **Quiñoa E., Riguera, R.** MacGraw Hill
- "Basic Concepts in organic Chemistry: A programmed learning approach". **Simpson P.** Chapman & Hall.

Bibliografía Ampliación

- "Atoms, molecules and reactions : An introduction to chemistry". **R.J. Gillespie.** Englewood Cliffs. Prentice hall, 1994. ISBN: 0-13-088790-0
- "Chemistry: molecules, matter and change". 3rd ed. **P. Atkins, L. Jones** W.H. Freeman and Co, New York. 1997. ISBN: 0-7167-2988-1
- "Chemical principles: the quest for insight". 4ª ed. **P. Atkins, L. Jones.** W. H. Freeman and Company, New York. 2007. ISBN: 0-7167-7355-4
- "Química". **Ruíz Fernández, Xavier.** Barcelona, Océano, 1999.
- "Organic Chemistry". **Clayden J., Greeves N., Warren S., and Wothers P.** Oxford University Press.
- "Química física para ingenieros químicos" / **M. Consuelo Jiménez, Juan Soto, Luis A. Vi I laescusa Jiménez, María Consuelo; Soto, Juan; Vi I laescusa, Luis A.** Universidad Pol i técnica de Valencia, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales, Departamento de Química, D.L.2006

OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO

DATOS DE LA ASIGNATURA						
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA					
Asignatura:	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO			Código:	40212009	
Tipo:	Troncal	Curso:	1º	ECTS:	6	
Departamentos:	CIENCIA DE LOS MATERIALES E INGENIERIA METALURGICA Y QUIMICA INORGANICA QUIMICA ANALITICA QUIMICA FISICA QUIMICA ORGANICA					
Requisitos:	Asistencia obligatoria al seminario de Seguridad en el Laboratorio o en su defecto acreditar documentalmente la realización de un curso de seguridad en los laboratorios. Los propios de acceso al título de Grado en Enología					
Recomendaciones:	Haber superado la asignatura Química I. En cualquier caso, se recomienda poseer conocimientos básicos de nomenclatura química y de magnitudes y unidades físico-químicas.					

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Josefina	Aleu	Casatejada	Profesor Titular Universidad	N
María de Valme	García	Moreno	Profesor Titular Universidad	S
Rosa M ^a	Durán	Patrón	Profesor Titular Universidad	N
María del Pilar	Martínez	Brell	Profesor Titular Universidad	N
María del Carmen	Rodríguez	Dodero	Profesor Colaborador	N
Isaac de los	Ríos	Hierro	Profesor Titular Universidad	N
Ana María	Simonet	Morales	Profesor Titular Universidad	N
Susana	Trasobares	Llorente	Profesor Titular Universidad	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

- 01.- Introducción y Aplicación Técnicas Básicas de Laboratorio.
- 02.-Práctica 01: Material de laboratorio. Procedimientos básicos de laboratorio: pesada, volumen, densidad, mantenimiento de equipos, uso del agua. Organización del laboratorio.
- 03.- Práctica 02: Preparación de disoluciones.
- 04.- Práctica 03: Precipitación, filtración y centrifugación.
- 05.- Práctica 04: Tratamiento y conservación de sólidos
- 06.- Aplicación Técnicas Básicas de Laboratorio 1.
- 07.- Aplicación Técnicas Básicas de Laboratorio 2.
- 08.- Práctica 05: Síntesis, recristalización y purificación.
- 09.- Práctica 06: Entalpía.
- 10.-.Práctica 07: Destilación.
- 11.- Práctica 08: Extracción líquido-líquido. Agentes desecantes.
- 12.- Práctica 09:Cromatografía en capa fina.

- 13.- Práctica 10: Manipulación de gases.Estequiometría.
- 14.- Práctica 11: Equilibrio químico.
- 15.- Práctica 12: Medida del pH.
- 16.- Aplicación Técnicas Básicas de Laboratorio 3.

Criterios Generales de Evaluación

Se valorará la adecuación, claridad y coherencia a las cuestiones planteadas en cualquiera de las prácticas y pruebas realizadas. Así como la capacidad de integración de la información.

Procedimiento de Calificación

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

1.- Asistencia Obligatoria

La asistencia al laboratorio es obligatoria. Todas las faltas tienen que ser justificadas. Se admiten 8 horas de faltas justificadas a dos sesiones presenciales, teniendo en cuenta que las calificaciones derivadas de cada sesión no realizada será cero (0).

Una falta no justificada o la tercera 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%.

2.- Pruebas de conocimientos previos antes de cada sesión práctica: 5%

3.- Prueba de conocimientos adquiridos mediante hojas de resultados y/o informes:25%. 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. Las hojas de resultados y/o informes deben entregarse a través del campus virtual y en mano al profesor responsable.

4.- Pruebas prácticas (evaluación continua de las técnicas básicas de laboratorio o examen final): 50%

5.- Prueba final escrita: 20%

Para poder aprobar la asignatura se exigirá una nota mínima de 3.0 en los apartados (2 + 3), 4 y 5.

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

Ninguna nota se conserva de un curso académico para otro.

Bibliografía Básica

- Libro Electrónico de Prácticas de Química. Autores: **J.A., Álvarez, D. Zorrilla** (Coords.). Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, Cádiz, 2003.
- <http://www.ub.edu/oblq/>Material didáctico sobre operaciones básicas de laboratorio desarrollado por la Facultad de Química y la de Farmacia de Barcelona. 2009
- “Fundamentos y Problemas de Química”. F. **Vinagre Jara, I.M. Vázquez de Miguel** Edición: I.C.E. y Departamento de Química General de la Universidad de Extremadura, 1984.
- “Experimental General Chemistry”.**S. Marcus, M. J. Sienko, R.A. Plane**.McGraw-Hill Book Company, 1988.
- “Compendio de Prácticas de Físicoquímica, Química Analítica y Química Orgánica”. R. **Oliver, E. Boada, N. Borrás, E. Carral, A. Gámez, F. Sepulcre, R. Visa, M. Sánchez, J. Velo**. EUB S.L., 1ª ed., 1996.
- “Experimentación en Química General”. **J. Martínez Urreaga, A. Narros Sierra, M.M. de la Fuente García-Soto, F. Pozas Requejo, V.M. Díaz Lorente** Thomson, 2006.

Bibliografía Específica

- “Curso experimental en química analítica”. **J. Guiteras, R. Rubio, G. Fonrodona**. Editorial Síntesis, S.A., Madrid, 2003.
- “Formulación y nomenclatura química inorgánica”. **W.R. Peterson**. UNIBAR, Barcelona, 1981.
- “Formulación y nomenclatura química orgánica”. **W.R. Peterson**. EUNIBAR, Barcelona, 1982.
- “Curso Experimental en Química Física”. **J.J. Ruiz-Sánchez, J.M. Rodríguez-Mellado, E. Muñoz-Gutiérrez, J.M. Sevilla**. Editorial Síntesis, S.A. Madrid, 2003.
- “Experimental Physical Chemistry”. **G.P. Mathews**. Oxford University Press, 1985.
- “Experiments in Physical Chemistry”. **O.P. Shoemaker, C.W. Garland, J.W. Nibler**. McGraw-Hill, 1996.
- “Practical Inorganic Chemistry: Preparation, Reactions and Instrumental Methods”. **G. Pass, G. Sutcliffe**. Chapman & Hall, 2ª ed., 1974.
- “Text Book of Practical Organic Chemistry”. **Vogel's**. Longman Scientific, 4ª ed., 1978.
- “Inorganic Experiments”. **Derek Woollins**. VCH, 1994.
- “Experimental Inorganic/Physical Chemistry”. **Mounir A. Malati**. Horwood, 1999.
- “Métodos oficiales de análisis. T II: Vinos y mostos”. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1993.
- “Química Enológica”. **L. Esseglio-Tomasset**. Mundi-Prensa, 1995

INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	GRADO EN ENOLOGÍA				
Asignatura:	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	Código:	402120042		
Tipo:	Optativa	Curso:	1º	ECTS:	6
Departamento:	INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
Requisitos:	No hay requisitos previos				
Recomendaciones:	No hay recomendaciones previas				

PROFESORADO				
Nombre	Apellido 1	Apellido 2	C.C.E.	Coordinador
Ana Concepción	Jiménez	Cantizano	Profesor Sustituto Interino	N
Cristina Mariana	Lasanta	Melero	Profesor Ayudante Doctor	S
Ana María	Roldán	Gómez	Profesor Contratado Doctor	N

Docencia en el curso 2015/2016

Contenidos

Bloque 1. INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA

- 1.1. Historia y situación actual de la vitivinicultura
- 1.2. Zonas vitivinícolas de España

Bloque 2. LA VID Y SU CULTIVO

- 2.1. Medio natural: clima y suelo
- 2.2. La planta
- 2.3. El cultivo de la vid

Bloque 3. INTRODUCCIÓN AL PROCESO GENERAL DE ELABORACIÓN DE VINOS

- 3.1. Conceptos. Etapas. Diagrama del proceso
- 3.2. Tipología de vinos

Bloque 4. LA VINIFICACIÓN

- 4.1. Tipos de vinificaciones
- 4.2. Introducción a la vinificación en blanco
- 4.2. Introducción a la vinificación en tinto

Bloque 5. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO

- 5.1. Tipos de crianza
- 5.2. Introducción a la crianza y envejecimiento de vinos blancos y tintos

Bloque 6. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EMBOTELLADO

Bloque 7. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

7.1. Características sensoriales de los vinos

7.2. Nociones básicas de cata: metodología y vocabulario

Bloque 8. CONCEPTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y MARIDAJE DE VINOS

8.1. La conservación y el servicio del vino

8.2. El arte del maridaje

Prácticas de cata

1ª Sesión.- Técnicas de iniciación a la cata.

2ª Sesión.- Cata de vinos blancos monovarietales

3ª Sesión.- Cata de vinos blancos con crianza

4ª Sesión.- Cata de vinos tintos monovarietales

5ª Sesión.- Cata de vinos tintos con crianza

6ª Sesión.- Cata de vinos rosados y espumosos

7ª Sesión.- Cata de vinos de Jerez

8ª Sesión.- Cata y maridaje

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, catas y salidas de campo será obligatoria. En las clases de teoría y prácticas de cata, se permitirá un 25% y 12,5% de faltas respectivamente, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.
- En las salidas de campo, cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).
- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuestas.
- En las exposiciones 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.
- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.
- La nota obtenida en las AAD, salidas de campo y asistencia a clase y catas, en ningún caso se guardará para cursos posteriores en caso de no superar la asignatura. Solamente se guardará 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 calificación continua y el examen final.

La ponderación en cada caso será de:

Evaluación continua: 20%

- Actividades académicas dirigidas: 15%

- Asistencia y participación a visitas (incluidos cuestionarios), catas, clases: 5%

Examen final: 80%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5. La nota correspondiente a la evaluación continua en ningún caso 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

- “Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino”. **Blouin, Jaques y Peynaud Emile**. Mundi-Prensa Libros, 2004
- “Viticultura, Enología y Cata para aficionados”. **López Alejandro, Manuel** Grupo Mundi-Prensa (4ª edición), 2005.
- “Aprenda a conocer los vinos”. **André, Víctor**. SWING, 2008.
- “La cultura del vino. Cata y degustación”. **Aleixandre Benavent, Jose Luis**. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2006.
- “Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos”. **Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo**. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- “La Calidad del vino desde el viñedo”. **J. Hidalgo Togados**. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- “Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo”. **Fernando Martínez de Toda**. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.).
- “Iniciación a la cata de vinos”. VVAA. (IBD). IC Editorial. 2013

Bibliografía Específica

- “Tratado de viticultura general”. **Hidalgo, L.** Editorial: Mundi-Prensa. 1999 (2ª Ed.)
- “Platos y vinos: el difícil arte del maridaje”. **Gil Antinano, María Jesús y Zamarra, Custodio**. Ed. Alianza, 2004.
- “El vino y su servicio”. **Gil Muela, Mario; García Ortiz, Francisco; García Ortiz, Pedro**. Editorial Paraninfo, 2009.

Bibliografía Ampliación

- “La calidad del vino desde el viñedo”. Hidalgo, J. Editorial: Mundi-Prensa, 2006 (1ª Ed)
- “Manual de viticultura”. **Alain Reynier**. Editorial: MP. 2002 (6ª Ed.)
- “Conocer el vino”. **Simon, Joanna**. Editorial Blume, 2004 (2ª edición)
- “Gustos y estilos de vinos”. **Jefford, Andrew**. Editorial Blume, 2001.

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".

Asignatura	Teléfono	Correo electrónico
Biología		
Alejandro Pérez Hurtado de Mendoza	6011/17430	alejandro.perez@uca.es
Patricia Herrera Pérez	6023/17312	patricia.herrera@uca.es
Milagrosa Oliva Ramírez	6994/16694	milagrosa.oliva@uca.es
Bioquímica		
Antonio Astola González	2728/12728	antonio.astola@uca.es
Manuela Ortiz Santesteban	6838/17497	manuela.ortiz@uca.es
Estadística		
María Auxiliadora López Sánchez	2720/12720	auxiliadora.lopez@uca.es
Física I		
M ^a del Carmen Barrera Solano	6072/17724	mame.solano@uca.es
Eduardo Blanco Ollero	2783/17943	eduardo.blanco@uca.es
Juan M ^a González Leal	6748/17942	juanmaria.gonzalez@uca.es
Matemáticas I		
Loreto del Águila Garrido	6086/16086	loreto.delaguila@uca.es
Matemáticas II		
María Ángeles Moreno Frías	2710/12710	mariangeles.moreno@uca.es
Bartolomé López Jiménez	6305/17110	bartolome.lopez@uca.es
Química I		
María de Valme García Moreno	6356/16356	valme.garcia@uca.es
María del Pilar Martínez Brell	6328/17053	pilar.martinezbrell@uca.es
Francisco Miguel Guerra Martínez	2762/12762	francisco.guerra@uca.es
Jose María Pintado Caña	2745/12745	josemaria.pintado@uca.es
Química II		
María de Valme García Moreno	6356/16356	valme.garcia@uca.es
María del Pilar Martínez Brell	6328/17053	pilar.martinezbrell@uca.es
Francisco Miguel Guerra Martínez	2762/12762	francisco.guerra@uca.es
Jose María Pintado Caña	2745/12745	josemaria.pintado@uca.es
Operaciones Básicas de Laboratorio		
María de Valme García Moreno	6356/16356	valme.garcia@uca.es
Ana María Simonet Morales	2765/17336	ana.simonet@uca.es
Susana Trasobares Llorente	2786/17570	susana.trasobares@uca.es
Josefina Aleu Casatejada	2767/12767	josefina.aleu@uca.es
Rosa M ^a Durán Patrón	2718/17035	rosa.duran@uca.es
María del Pilar Martínez Brell	6328/17053	pilar.martinezbrell@uca.es
María del Carmen Rodríguez Dodero	6360/17486	maricarmen.dodero@uca.es
Isaac de los Ríos Hierro	2734/17613	isaac.delosrios@uca.es
Antonio Sánchez Coronilla	6328/17457	antonio.coronilla@uca.es

Jesús Ayuso Vilacides	6763/17482	jesus.ayuso@uca.es
Introducción a la Enología y la Cata de Vinos		
Ana Concepción Jiménez Cantizano	6380/17502	ana.jimenezcantizano@uca.es
Cristina Mariana Lasanta Melero	6474/17676	cristina.lasanta@uca.es
Ana María Roldán Gómez	6380/17141	ana.roldan@uca.es

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 ACCION TUTORIAL EN EL PRIMER CURSO DEL GRADO	
Fecha	Tipo de tutoría/actividad
15 de julio de 2015	Jornada de acogida para alumnos preinscritos
21 - 24 de septiembre de 2015	Jornada de bienvenida para los alumnos de 1º del título de Grado
13 – 16 de octubre de 2015	<u>1ª Tutoría individual</u> : Tutoría de presentación
26 de octubre – 06 de noviembre de 2015	<u>Tutoría Grupal I</u>
07 – 11 de marzo de 2016	<u>2ª Tutoría individual</u> : Tutoría de seguimiento
28 de marzo – 08 de abril de 2016	<u>Tutoría Grupal II</u>
03 – 07 de octubre de 2016	<u>3ª Tutoría individual</u> : Tutoría final del curso 15/16
24 de octubre – 04 de noviembre de 2016	Análisis del curso 15/16 Encuesta de satisfacción alumnos curso 2015-2016

Enlaces de interés

- Facultad de Ciencias:
<http://ciencias.uca.es>
- Biblioteca:
<http://www.uca.es/area/biblioteca>
- Campus virtual:
<http://campusvirtual.uca.es/>
- Servicio de Preactas provisionales:
<http://actas.uca.es/>
- Becas de movilidad:
<http://ciencias.uca.es/movilidad>
- Préstamo de portátiles:
http://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/dgempleo/>
- Normativas:
http://www.uca.es/web/servicios/servicio_alumnos
- Acción Tutorial: tutorías personalizadas.
<http://ciencias.uca.es/alumnos/accion-tutorial>
- Tutorías académicas
<http://www2.uca.es/orgobierno/ordenacion/tutorapp/>
- Oficina de Atención al Alumno:
<http://ciencias.uca.es/alumnos/alumnos/oficinaalumnos>
- Transporte:
<http://siu.cmtbc.es/es/noticia.php?id=166>
- Facebook de la Facultad de Ciencias:
<http://www.facebook.com/pages/Facultad-de-Ciencias-Universidad-de-Cádiz/128509107188991>
- Tuenti de la Facultad de Ciencias:
http://www.tuenti.com/#&m=Profile&func=index&user_id=69233682

