

ASIGNATURA ENOLOGÍA EN CLIMAS CÁLIDOS

Código	268303
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer las posibilidades de obtención de productos diversos gracias a las características del clima cálido.

Id.	Resultados
2	Conocer los distintos aspectos que presenta la elaboración de vinos en zonas de climas cálidos.
3	Distinguir la problemática actual por el clima cálido en la enología

CONTENIDOS

Contenido teóricos:

- 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.

Contenidos prácticos:

- Cata de vinos blancos y tintos elaborados en climas cálidos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

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. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones, o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará suspenso. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante en las diferentes

actividades.

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

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre 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.

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: 40%

- Asistencia a clase (teoría y práctica): 10%

- Trabajo individual: 30%

Examen final: 60%

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

La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará hasta febrero del siguiente curso.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Examen final teórico-práctico	Examen escrito tipo test sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura
Prácticas de cata	Asistencia a catas
Trabajo individual del alumno	Trabajo escrito acerca de la temática propuesta por el responsable de la asignatura
Asistencia a clase	Partes de asistencia a clases de forma presencial o a través de teledocencia

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
SOLERA DEL RIO, M ^a . DEL ROSARIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
CANTORAL FERNANDEZ, JESUS MANUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lecciones magistrales (14 h) Talleres de cata (10 h) Visita a bodegas (4 h)
10 Actividades formativas no presenciales	55	Búsqueda de información (25 h) Consulta bibliográfica (5 h) Estudio autónomo (25 h)
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15	Trabajo individual (14 h) Examen tipo test (1 h)

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Hidalgo Togorés, J. (2011) Tratado de Enología (2 tomos). Editorial Mundi-Prensa. 2^a 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.

Bibliografía específica

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

Bibliografía ampliación

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

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción
Coordinación de la asignatura

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
