

ASIGNATURA PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

Código	268301
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 hay recomendaciones

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
-----	------------

Id.	Resultados
1	<ul style="list-style-type: none">· Conocer los procesos de elaboración de los productos vitivinícolas más representativos de la región andaluza.· Conocer los procesos de elaboración de otros tipos de vinos no tradicionales en Andalucía.· Adiestramiento en actividades de catas de productos vitivinícolas que permitirán facilitar esta práctica de cata en cursos posteriores del máster.

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.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

A lo largo 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 será OBLIGATORIA. Se permitirá un 20% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas. Cualquier falta deberá estar debidamente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).
- 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 durante el mismo curso académico.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Examen	Examen tipo test de los contenidos teóricos y prácticos impartidos en la asignatura
AAD	Trabajos realizados por el alumno de manera autónoma, aunque dirigidos por el profesorado
Asistencia a clase	Nota ponderada de la asistencia a clase del alumno en relación al número total de sesiones impartidas

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
FERNANDEZ-VAZQUEZ MAESO, ANTONIO		No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	
10 Actividades formativas no presenciales	65	Estudio autónomo del alumno: 40 h Búsqueda de información: 12 h Consulta bibliográfica: 13 h
11 Actividades formativas de tutorías	4	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	3	Examen tipo test: 1h Trabajo individual: 2h

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- 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. AMVEditiones, Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2002.
- Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición. Editorial Mundi-Prensa. 2010.
- 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.

Bibliografía específica

- 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.

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.
