

i ASIGNATURA ENOLOGÍA EN CLIMAS CÁLIDOS

Código	268303
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

COMPETENCIAS

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

Tipo	Competencia
BÁSICA	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
BÁSICA	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
BÁSICA	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones "y los conocimientos y razones últimas que las sustentan" a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
BÁSICA	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Entender los condicionantes de la enología en climas cálidos

Tipo	Competencia
ESPECÍFICA	Saber adaptar la vinificación en vinos blancos en climas cálidos
ESPECÍFICA	Saber adaptar la vinificación de uvas tintas en climas cálidos
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Contenido teóricos: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - Cata de vinos blancos y tintos elaborados en climas cálidos. 	

📌 SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final teórico-práctico (a través del campus virtual)	Examen escrito de preguntas cortas y/o resolución de casos sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	60 %
Trabajo individual del alumno	Trabajos escrito acerca de la temática indicada por el responsable de la asignatura	30 %
Asistencia a clase	Partes de asistencia a clases de forma presencial o a través de teledocencia	10 %

Criterios de evaluación

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.

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.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR/A AYUDANTE DOCTOR/A	Sí
SOLERA DEL RIO, M ^a . DEL ROSARIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
CANTORAL FERNANDEZ, JESUS MANUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	14	Clases magistrales apoyadas por TICs que permitan interacción con el alumnado
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	Sesiones de cata relacionadas con los diferentes bloques temáticos
06 Prácticas de salida de campo	4	Visita a bodega de la zona dedicada a la elaboración de alguna de las diferentes tipologías de vinos estudiados en la asignatura
10 Actividades formativas no presenciales	55,00	Búsqueda de información (25 h) Consulta bibliográfica (5 h) Estudio autónomo (25 h)
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15,00	Trabajo individual (14 h) Examen tipo test (1 h)

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

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

- Carrascosa, A. et al. (coordinadores) (2005). Microbiología del vino. Editorial AMV, Madrid, 2005

- Zamora, F. (2003). Elaboración y crianza del vino tinto. Editorial AMV, Madrid, 2003

- Vaudour, E. Los terroirs vitícolas. Definiciones, protección y caracterización. Manual del procesado

de los alimentos. Acribia, S.A. Zaragoza.

- Blouin, J. y Peinaud E. (2003). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Editorial Mundi-Prensa, Madrid.

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

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.
