

i ASIGNATURA PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS

Código	268301
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 hay 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	<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.

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

Tipo	Competencia
ESPECÍFICA	Entender los procesos de elaboración de vinos blancos y tintos y su cata
ESPECÍFICA	Entender los procesos de elaboración de los vinos de la D.O. Jerez y su cata
ESPECÍFICA	Entender los procesos de elaboración de derivados del vino y su cata
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

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> - 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

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen	Examen tipo test de los contenidos teóricos y prácticos impartidos en la asignatura	60 %
AAD	Trabajos realizados por el alumno de manera autónoma, aunque dirigidos por el profesorado	30 %
Asistencia a clase	Nota ponderada de la asistencia a clase del alumno en relación al número total de sesiones impartidas	10 %

Criterios 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 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 (AADs): 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.
- 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.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	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
01 Teoría	14	
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	.
06 Prácticas de salida de campo	4	
10 Actividades formativas no presenciales	65,00	Estudio autónomo del alumno: 40 h Búsqueda de información: 12 h Consulta bibliográfica: 13 h
11 Actividades formativas de tutorías	4,00	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	3,00	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 Acirbia. 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.
