

## **i ASIGNATURA PROCESOS Y PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**

Código	268301
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
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

- Idioma:
- Tipo de grupo: (\*)
- Nivel requerido:

\*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

## MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

## CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción a la elaboración de vinos. Introducción a la catas de vinos.</li> <li>- Elaboración de vinos blancos. Cata de vinos blancos.</li> <li>- Elaboración de vinos tintos. Cata de vinos tintos.</li> <li>- Elaboración de vinos en la D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar. Cata de vinos de Jerez.</li> <li>- Elaboración de vinos dulces naturales. Cata de vinos dulces naturales.</li> <li>- Elaboración de Brandy de Jerez. Cata de brandy de Jerez.</li> <li>- Elaboración de vinagres de origen vínico. Cata de vinagres.</li> </ul>	

## 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	
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	

### 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 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
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

- 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. AMVEdiciones, 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.

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.