

i ASIGNATURA ENOLOGÍA EN CLIMAS CÁLIDOS

Código	268303
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 existen 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	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

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Contenido teóricos:</p> <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. <p>Contenidos prácticos:</p> <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	
Prácticas de cata	Asistencia a catas Memoria o informe de prácticas	
Trabajo individual del alumno	Trabajos escrito acerca de la temática indicada por el responsable de la asignatura	
Asistencia a clase	Partes de asistencia a clases de forma presencial o a través de teledocencia	

Criterios 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.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
SOLERA DEL RIO, M ^a . DEL ROSARIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	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

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.

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.