

i ASIGNATURA ELABORACIONES ESPECIALES

Código	40212022
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	4
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura Tecnología e Ingeniería Enológica

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	Ser capaz de desarrollar una vinificación según el objetivo enológico planteado
2	Reconocer el funcionamiento de los equipos y accesorios implicados en las operaciones y procesos enológicos.
3	Reconocer los fenómenos implicados en las operaciones y procesos enológicos
4	Ser capaz de planificar, dirigir y desarrollar operaciones, procesos y tratamientos tecnológicos

Id.	Resultados
5	Reconocer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos y tintos
6	Reconocer los principios básicos de las diferentes elaboraciones especiales
7	Reconocer desde el punto de vista sensorial los productos obtenidos de elaboraciones especiales
8	Disponer de la capacidad de comunicar percepciones de forma comprensible y con la terminología adecuada

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
<p>Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.</p>	ESPECÍFICA
<p>Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.</p>	ESPECÍFICA
<p>Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución.</p>	ESPECÍFICA
<p>Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de alcoholes, vinos especiales, productos derivados y afines.</p>	ESPECÍFICA

Competencia	Tipo
Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.	ESPECÍFICA
Conocer los fundamentos del diseño de los equipos básicos para la producción de vinos y derivados.	ESPECÍFICA
Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.	BÁSICA

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>CONTENIDO TEÓRICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de vinos tintos por maceración carbónica 2. Elaboración de vinos especiales (vinos naranjas, vinos de crianza sobre lías, vinos secos de crianza oxidativa, vinos naturales) 3. Elaboración de vinos dulces naturales: caso VDN franceses: Muscat, Banyuls, Maury; caso Oporto 4. Elaboración de vinos naturalmente dulces: vinos de pudrición noble, vinos de hielo..) 5. Elaboración de vinos espumosos 6. Elaboración de vinagre 7. Elaboración de aguardientes y brandies <p>CONTENIDO PRÁCTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sesión de cata de vinos de maceración carbónica 2. Sesión de cata de vinos dulces naturales (franceses y Oporto) 3. Sesión de cata de vinos naturalmente dulces: pudrición noble y vinos de hielo 4. Sesión de cata de vinos espumosos 5. Sesión de cata de vinos especiales 6. Sesión de cata de brandies y vinagres 	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final	Realización de un examen escrito sobre los contenidos teórico-prácticos de la asignatura.	
Prácticas de cata	Asistencia obligatoria (parte de firma) Examen final de Cata de vinos de elaboraciones especiales	
Asistencia y participación en clase	Parte de firmas Control de participación en clase	
Realización de cuestionario tipo test y actividades de resolución de casos prácticos	Cuestionarios tipo test (campus virtual) Tarea con las actividades propuestas (campus virtual)	

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 las catas será obligatoria admitiéndose sólo un máximo de 2 faltas debidamente justificadas.
 - En las actividades de casos prácticos se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y la capacidad para resolver determinados casos prácticos relacionados con la asignatura.
 - En el examen teórico se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.
 - En el examen de cata se valorará la capacidad del alumno para identificar la tipología de vino y el uso de la terminología adecuada de cata para su descripción.
- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos

convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre 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
PALACIOS MACIAS, VICTOR MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	38	Clases de Teoría Aplicada sobre las principales elaboraciones especiales de vinos en el mundo
02 Prácticas, seminarios y problemas	4	
04 Prácticas de taller/laboratorio	18	Cata de vinos de elaboraciones especiales
10 Actividades formativas no presenciales	70,00	- Estudio autónomo del alumno (30 h) - Realización de actividades académicas dirigidas: cuestionarios y actividades de resolución de casos prácticos (40 h)
11 Actividades formativas de tutorías	5,00	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo electrónico o aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías los profesores responderán a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	15,00	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. En este sentido las actividades consistirán en: - Asistencia y participación en las clases teóricas - Cuestionarios y actividades (AAD) - Asistencia a catas de vinos - Examen final de cata de vinos de elaboraciones especiales - Examen final de la asignatura que contemple el temario completo.

BIBLIOGRAFÍA

1. Ribereau-Gayon, J.; Peynaud, E.; Ribereau-Gayon, P.; Sidraud, P. (1993). Tratado de Enología. Ciencias y Técnicas del Vino. Tomo III: Vinificación. Transformación del Vino. Editorial Hemisferio Sur, S.A. Buenos Aires.
2. Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B.; Lonvaud, A. (1998). Traité d'ologie. 1. Microbiologie du Vin. Vinifications. Editorial Dunod, Paris.
3. De Rosa, T. (1998). Tecnología del Vino Tinto. Mundi-Prensa. Madrid.
4. De Rosa, T. (1987). Tecnología del Vino Espumoso. Mundi-Prensa. Madrid.
5. De Rosa, T. (1987). Tecnologia dei Vini Liquorosi e da Dessert. AEB. Brescia (Italia).
6. Flanzy, C. (2000). Enología. Fundamentos científicos y tecnológicos. Mundi-Prensa.
7. Flanzy, M.; Andre, P.. La vinificación por maceración carbonica. S.E.I. - C.N.R.A. Versailles. 1973.

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.
