

i ASIGNATURA ELABORACIÓN DEL JEREZ

Código	40212029
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.2 PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AVANZADAS
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	3,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Esta asignatura no tiene requisitos previos

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado previamente las asignaturas 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 dirigir, gestionar y realizar los controles de elaboración, analítico y sensorial rutinarios en una bodega del marco de Jerez, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia
2	Comprender en detalle y adaptarse a la realidad enológica del entorno
3	Ser capaz de relacionarse en un entorno laboral real

Id.	Resultados
4	Ser capaz de realizar un análisis crítico de la realidad, extrayendo conclusiones y proponiendo alternativas

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.	ESPECÍFICA
Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias	ESPECÍFICA
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	ESPECÍFICA
Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
Capacidad para trabajar en equipo	GENERAL

Competencia	Tipo
<p>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 las áreas de la viticultura y la enología.</p>	BÁSICA

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Contenido teórico</p> <p>I. Vinificación del Jerez</p> <p>I. Elaboración de vinos de crianza biológica</p> <p>III. Elaboración de vinos de crianza oxidativa</p> <p>IV. Elaboración de vinos dulces naturales</p> <p>Contenido práctico:</p> <p>I. Cata de vinos de Jerez de crianza biológica y oxidativa. Tipologías, estilos y diferenciación</p> <p>II. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (el arte del cabeceo): elaboración de un cabeceo o blending tipo generoso de licor (cream, medium o pale crem), estrategias en la preparación de formulaciones, ajustes de grado alcohólico, contenido de azúcar y color, desarrollo de balances de materia para la elección de los componentes teniendo en cuenta el precio previsto del vino.</p> <p>III. Visitas técnicas a bodegas de crianza biológica y oxidativa</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final teórico-práctico	Examen escrito sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	
Prácticas de laboratorio	Rúbrica de laboratorio Informe de prácticas individual Evaluación entre iguales	
Prácticas de cata	Informe de seguimiento de catas	
Actividades ADD	Realización de actividades mediante empleo de herramientas tales como Kahoot, hot potatoes, wiki o similares	

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. En las prácticas de laboratorio y el taller de cata, se permitirá un 25% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

-En las salidas de campo, cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

- 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
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	14	Seminarios sobre la elaboración de vinos de Jerez y su crianza Seminarios de vinos dulces naturales Seminarios de resolución de problemas
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	Taller de cata de vinos de crianza biológica y oxidativa Práctica de laboratorio de elaboración de blending o cabeceo
06 Prácticas de salida de campo	6	Visitas técnicas a bodegas de elaboración de vinos de Jerez.
10 Actividades formativas no presenciales	40,00	Estudio autónomo del alumno Realización de AAD y cuestionarios Preparación de informe de prácticas
12 Actividades de evaluación	5,00	Evaluación del informe de prácticas Evaluación de AAD y cuestionarios Examen final

BIBLIOGRAFÍA

- Manuel M^a González Gordon: Jerez, Xerez, Sherish. Editorial: Fund. Manuel M^a González Gordon. Año: 2005 (1^a Ed.)
- Casas Lucas, J. La vinificación en Jerez en el siglo XX. Ed. Junta de Andalucía. 2008.
- Sherry, Manzanilla & Montilla. A Guide to the Traditional Wines of Andalucía (Ed. Manutius, 2012)
- Consejo Regulador de Jerez. El gran libro de los vinos de Jerez. E. Junta de Andalucía. 2005

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.
