

i ASIGNATURA INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS

Código	40212042
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO IV: MÓDULO OPTATIVO
Materia	MATERIA IV.5 INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA ...
Curso	1
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No hay requisitos previos

Recomendaciones

No hay recomendaciones previas

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	Comprender los fundamentos históricos de la vitivinicultura
2	Comprender la importancia de la actividad vitivinícola en nuestro entorno
3	Reconocer los fundamentos básicos del cultivo de la viña y la elaboración de vinos
4	Reconocer las características sensoriales básicas de los distintos tipos de vinos
5	Saber aplicar los fundamentos básicos del uso adecuado y responsable de los vinos

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología 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
Bloque 1. INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA 1.1. Historia y situación actual de la vitivinicultura 1.2. Zonas vitivinícolas de España	
Bloque 2. LA VID Y SU CULTIVO 2.1. Medio natural: clima y suelo 2.2. La planta 2.3. El cultivo de la vid	

Contenido	Descripción
<p>Bloque 3. INTRODUCCIÓN AL PROCESO GENERAL DE ELABORACIÓN DE VINOS</p> <p>3.1. Conceptos. Etapas. Diagrama del proceso</p> <p>3.2. Tipología de vinos</p>	
<p>Bloque 4. LA VINIFICACIÓN</p> <p>4.1. Tipos de vinificaciones</p> <p>4.2. Introducción a la vinificación en blanco</p> <p>4.2. Introducción a la vinificación en tinto</p>	
<p>Bloque 5. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO</p> <p>5.1. Tipos de crianza</p> <p>5.2. Introducción a la crianza y envejecimiento de vinos blancos y tintos</p>	
<p>Bloque 6. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EMBOTELLADO</p>	
<p>Bloque 7. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS</p> <p>7.1. Características sensoriales de los vinos</p> <p>7.2. Nociones básicas de cata: metodología y vocabulario</p>	
<p>Bloque 8. CONCEPTOS BÁSICOS DE CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y MARIDAJE DE VINOS</p> <p>8.1. La conservación y el servicio del vino</p> <p>8.2. El arte del maridaje</p>	
<p>Prácticas de cata</p> <p>1ª Sesión.- Técnicas de iniciación a la cata.</p> <p>2ª Sesión.- Cata de vinos blancos monovarietales</p> <p>3ª Sesión.- Cata de vinos blancos con crianza</p> <p>4ª Sesión.- Cata de vinos tintos monovarietales</p> <p>5ª Sesión.- Cata de vinos tintos con crianza</p> <p>6ª Sesión.- Cata de vinos rosado y espumosos</p> <p>7ª Sesión.- Cata de vinos de Jerez</p> <p>8ª Sesión.- Cata y maridaje</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades académicamente dirigidas	<p>Se evaluarán las actividades a lo largo del desarrollo de la asignatura propuestas por el equipo de profesores (lectura de documentos, actividades y trabajos en grupo, ...). Estas actividades se propondrán a través del Campus virtual, utilizando las herramientas del mismo, o bien en el aula.</p> <p>La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará hasta febrero del siguiente curso.</p>	30 %
Examen final	<p>Realización de examen escrito sobre la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos expuestos en la asignatura. En caso de que se incluyan preguntas cortas o a desarrollar se evaluará la adecuación, claridad y justificación de las respuestas.</p> <p>Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.</p>	60 %
Asistencia a clases, catas y visitas	<p>Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase (en las sesiones teóricas, prácticas y visitas) mediante observación diaria, evaluándose positivamente el número de asistencias así como la participación de los alumnos.</p> <p>La asistencia a talleres de catas y visitas será obligatoria realizando una evaluación continua de dichas actividades de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catas: A través de las sesiones de cata . - Visitas: A través de la/s actividad/es realizadas por los alumnos tras las visitas. 	10 %

Criterios de evaluación

Durante el desarrollo de la asignatura 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 clases de teoría y prácticas de cata, se permitirá un 25% y 12,5% de faltas respectivamente, 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, en el caso de que se incluyan preguntas cortas o a desarrollar, 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
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	Sí
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR/A AYUDANTE DOCTOR/A	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
TRIGO CORDOBA, EMILIANO	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No


ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	32	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación del alumno y éste dispondrá previamente del material elaborado en el campus virtual

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	16	<p>Las prácticas de laboratorio consistirán en sesiones de cata que se realizarán en las últimas 8 semanas para que el alumno tenga ya un conocimiento previo sobre la tipología de vinos y la vinificación.</p> <p>Se comenzará por sesiones teórico-prácticas en las cuales se darán unas nociones generales de cata para después pasar a sesiones de cata de reconocimiento y catas dirigidas con vinos comerciales.</p> <p>Se construirá un diario de catas para que tanto el alumno como el profesor tengan una referencia de su evolución y aprendizaje.</p>
06 Prácticas de salida de campo	12	<p>Durante esta actividad los alumnos realizarán visitas a dos bodegas de la zona. Las visitas serán guiadas por los enólogos y tendrán carácter divulgativo. Durante la salida los alumnos podrán visitar tanto la viña como la bodega y al final de la misma se realizarán una cata de algunos de sus productos.</p>
10 Actividades formativas no presenciales	70,00	<p>Las actividades formativas no presenciales contemplarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo del alumno (40 h) - Realización de actividades académicas dirigidas (30 h) relacionadas con el contenido de la asignatura tanto teórico como práctico
11 Actividades formativas de tutorías	5,00	<p>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.</p>

Actividad	Horas	Detalle
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: - Evaluación continua mediante realización de actividades académicamente dirigidas a través del campus virtual o en el aula - Examen final de la asignatura

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía Básica

- Blouin, Jaques y Peynaud Emile. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa Libros, 2004
- López Alejandre, Manuel. Viticultura, Enología y Cata para aficionados. Grupo Mundi-Prensa (4ª edición), 2005.
- André, Víctor. Aprenda a conocer los vinos. SWING, 2008.
- Aleixandre Benavent, Jose Luis. La cultura del vino. Cata y degustación. Ed. Universidad Politécnica de Valencia, 2006.
- Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- J. Hidalgo Togados. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Fernando Martínez de Toda. Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.).
- VVAA. (IBD) Iniciación a la cata de vinos. IC Editorial. 2013

Bibliografía Específica

- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togados, J. Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011.
- Gil Antinano, María Jesús y Zamarra, Custodio. Platos y vinos: el difícil arte del maridaje. Ed. Alianza, 2004.
- Gil Muela, Mario; García Ortiz, Francisco; García Ortiz, Pedro. El vino y su servicio. Editorial Paraninfo, 2009.

Bibliografía Ampliación

- J. Hidalgo Togados. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-

Prensa. 2006 (1ª Ed.) - Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP.
2002 (6ª Ed.) - Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. Tratado de
viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011. - J. Hidalgo Togores. Tratado de
viticultura. MP. 2011 - Simon, Joanna. Conocer el vino. Editorial Blume, 2004 (2ª
edición) - Jefford, Andrew. Gustos y estilos de vinos. Editorial Blume, 2001.

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.
