

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42070 VINIFICACIONES ESPECIALES

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G3: SER CAPAZ DE ANALIZAR Y SINTETIZAR

G5: SER CAPAZ DE COMUNICARSE DE FORMA ORAL Y ESCRITA, TANTO EN FOROS ESPECIALIZADOS COMO PARA PERSONAS NO EXPERTAS

G15: DEMOSTRAR UN RAZONAMIENTO CRÍTICO

2.2

Específicas

GESTIONAR Y DIRIGIR LA ELABORACIÓN DE LOS DIFERENTES VINOS ESPECIALES EN FUNCIÓN DE LAS POSIBILIDADES DE LA BODEGA, LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA, LA TRADICIÓN DEL LUGAR Y LAS DISPOSICIONES LEGALES.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

capacitar al alumno para dirigir la elaboración de los diferentes tipos de vinos especiales en función de las posibilidades de la bodega donde realice su actividad profesional, las características de la materia prima y los vinos base obtenidos, la tradición del lugar y las condiciones del mercado

Contenidos

Vinificaciones especiales: Introducción a las vinificaciones especiales. Elaboración de cava y champagne. Vinos generosos de Jerez, Montilla-Moriles, Rueda. Vinos generosos de Portugal. Vinos licorosos. Vinos dulces naturales. Vinos naturalmente dulces. Vinos aromatizados y de aperitivo. Vinos ecológicos.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Presentación.
- Lección magistral.
- Actividad académicamente dirigida individual.
- Prácticas en bodega experimental.

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Prueba escrita

40%

Se realizará una única prueba escrita con preguntas de respuesta corta, así como preguntas de desarrollo corto, que impliquen un conocimiento global de la materia, y demostrar un razonamiento de los conceptos teóricos aprendidos.

Asistencia y actitud en clase

20%

Participación activa durante las prácticas, resultado final de la vinificación y Trabajo grupal (presentación oral)
40%

Se evaluará la participación activa en las actividades prácticas

Se planteará la exposición de un trabajo grupal, en el que el alumno desarrollará su capacidad de trabajo en equipo, así como la capacidad de transmitir y expresar los conocimientos adquiridos y conclusiones del estudio..

Para hacer media con todas las partes (Actividades individuales académicamente dirigidas, Prácticas y Examen final) los alumnos tienen que tener como mínimo una calificación de 3 sobre 10 en el examen)

Si se aprueba una sola parte (Teoría o Prácticas) no se guarda para el siguiente curso.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

DETALLADOS EN BIBLIOGRAFÍA DENTRO DE CADA BLOQUE TEMÁTICO EN CONTENIDOS

Calendario y horario

HORARIO DE 17:00 A 19:00H

BLOQUE TEMÁTICO

CARGA ECTS

PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO

Bloque I

0,55

SEMANAS 1-2

Bloque II

2,00

SEMANAS 3-13

BLOQUE III

0,45

SEMANA 7

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

CLASES TEÓRICAS

12

TRABAJO AUTÓNOMO SOBRE CONTENIDOS TEÓRICOS

1

CLASES PRÁCTICAS

15

TRABAJO AUTÓNOMO SOBRE CONTENIDOS PRÁCTICOS

15

ACTIVIDADES ACADÉMICAMENTE DIRIGIDAS (PRESENTACIÓN TRABAJO PRÁCTICO)

2

REALIZACIÓN DE TRABAJOS- MEMORIA

10

EVALUACION

1

PREPARACIÓN ORIENTADA A LA EVALUACIÓN

14

Total presencial
40
Total no presencial
40

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Profesor/es responsable/s
CARLOS MARTÍN LOBERA

Otro/s profesor/es

JOSE MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES (Profesor integrado responsable, rjosem@iaf.uva.es)

Datos de contacto (E-mail, teléfono...)

cmartinlobera@iaf.uva.es

Profesor Asociado: Carlos Martín Lobera. Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (20013-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Licenciado en Enología y Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad de Valladolid. Miembro de la red Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Especialista Análisis sensorial de Vinos desempeñando su desarrollo profesional en la empresa CCL CERTIFICACIÓN S.L, como Director técnico del Laboratorio, así como experto docente en múltiples cursos del sector vitivinícola. Participación como investigador colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología.

Profesor Integrado: José Manuel Rodríguez Nogales. Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Valladolid (2009-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos (2001). Miembro de la red de investigación enológica GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC (<https://enobiotec.wordpress.com/>). Especialista en biotecnología enológica (estudio de enzimas y microorganismos de interés enológico; desarrollo de procesos de inmovilización de enzimas y microorganismos). Participación como investigador principal y colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología y la biotecnología. Más de 30 publicaciones en revistas internacionales indexadas SCI en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos y 4 capítulos de libros.

Idioma en que se imparte

CASTELLANO
