



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	VINIFICACIONES ESPECIALES		
Materia	HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS		
Módulo	MODULO OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	444	Código	42070
Periodo de impartición	2º CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OPTATIVO
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	CUARTO
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
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		
Horario de tutorías	ENLACE A WWW.UVA.ES , CENTROS, CAMPUS DE PALENCIA, ETS DE INGENIERÍAS AGRARIAS, TUTORÍAS.		
Departamento	INGENIERIA AGRICOLA Y FORESTAL		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La formación de un enólogo incluye la adquisición de competencias específicas relacionadas con la elaboración de distintos tipos de vinos especiales.

Debido a la gran extensión que presenta la disciplina de tecnología enológica, la asignatura de vinificaciones especiales se diseña para ampliar los conocimientos científicos y tecnológicos desarrollados en esta disciplina y de esta forma completar la formación del enólogo.

1.2 Relación con otras materias

TECNOLOGÍA ENOLÓGICA (MT17) Y PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA (MT20)

1.3 Prerrequisitos

Se requieren conocimientos previos en tecnología enológica, química enológica, bioquímica y microbiología enológica, análisis sensorial y viticultura.





2. Competencias

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.





3. Objetivos

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.

4. 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.

5. Métodos docentes y principios metodológicos

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



**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
CLASES TEÓRICAS	12	TRABAJO AÚTONOMO SOBRE CONTENIDOS TEÓRICOS	1
CLASES PRÁCTICAS	15	TRABAJO AÚTONOMO 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

7. Sistema y características de la evaluación

El sistema de calificaciones a emplear, será el establecido en el Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre.

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.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:** Para hacer media con todas las partes (Actividades individuales académicamente dirigidas, Prácticas y Examen final) los alumnos tienen que tener como mínimo un calificación de 3 sobre 10 en el examen).
- **Convocatoria extraordinaria:** Para hacer media con todas las partes (Actividades individuales académicamente dirigidas, Prácticas y Examen final) los alumnos tienen que tener como mínimo un calificación de 3 sobre 10 en el examen).



8. Consideraciones finales

