

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
ECTS	3
Teoría	0
Práctica	3,75
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

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

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB02	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.	BÁSICA
CE10	Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.	ESPECÍFICA
CE14	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



Id.	Competencia	Tipo
CE15	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
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
CG06	Capacidad para trabajar en equipo	GENERAL

Q CONTENIDOS

Contenido teórico

I. Vinificación del Jerez

I. La Crianza biológica del Jerez

III. Elaboración de vinos de crianza oxidativa (generosos, generosos de licor y vinos dulces naturales)

Contenido práctico:

I. Cata de vinos de Jerez. Tipologías, estilos y diferenciación

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 cream), 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.

III. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (la crianza biológica): cata de escalas y estilos, cata de manzanillas y finos, detección de defectos, sistemática y control de las operaciones de sacas y rocíos, control de existencias y aspillaje

IV. Aspectos prácticos sobre la elaboración del Jerez (la crianza oxidativa): cata de escalas de olorosos, amontillados, palos cortados y PX

V. Vinos de vejez calificada: VOS y VORS



SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

De forma general se utilizarán los siguientes criterios: Integración, organización, coherencia, justificación, adecuación, claridad

Procedimiento de calificación

Examen parcial: 30 %

Examen final: 30%

Memoria de prácticas: 20%

Catas y presentaciones de vinos: 20%

Para aprobar la asignatura es necesario superar el examen teórico y la memoria de prácticas con una calificación mínima de 5

Las notas de las prácticas no se conservarán para cursos siguientes

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

Código Seguro de verificación: Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==	PÁGINA 4/7



Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Elaborar un informe de las prácticas de laboratorio realizadas Diferenciar mediante cata diferentes tipos y estilos de vinos de Jerez Examen teórico sobre la elaboración y reglamentación de los vinos de Jerez	En el laboratorio se utilizará el programa Solver para el cálculo de las proporciones de los componentes del blending y se realizarán en planta piloto Las prácticas de cata se realizarán en el aula o en la Sala de Catas sobre un muestrario completo de vinos

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GOMEZ BENITEZ, JUAN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
PALACIOS MACIAS, VICTOR	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No



ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	10	Teoría sobre la elaboración de los vinos de Jerez: vinificación, crianza, preparación y embotellado
04 Prácticas de taller/laboratorio	10	Práctica de cata de vinos de crianza biológica Práctica de cata de vinos de crianza oxidativa y vinos dulces Práctica de elaboración de blending o cabeceo
06 Prácticas de salida de campo	10	Visitas técnicas a bodegas de elaboración de vinos de Jerez.
10 Actividades formativas no presenciales	40	Estudio autónomo del alumno Realización de A.A.D.D. Preparación de la memoria de prácticas
12 Actividades de evaluación	5	Examen final teórico. Examen de cata de diferenciación de tipos de Jerez Evaluación del informe de prácticas

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Manuel Mª González Gordon: Jerez, Xerez, Sherish. Editorial: Fund. Manuel Mª González Gordon. Año: 2005 (1ª 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)

- Barbadillo, M. (1975). Alrededor del Vino de Jerez. Gráficas del Exportador, Jerez de la Frontera.

- Barbadillo, M.: La Manzanilla. Antonio Barbadillo, S.A. 1995. Sanlúcar de Barrameda.

- García del Barrio Ambrosy, A.; Sanz Carnero, F.; Lázpez Bellido, L. (1980). El Viñedo, el Clima y el Suelo



de Montillas Moriles. Servicio de

Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid.

- Fourneau, F. (1975). El Condado de Huelva: Bollullos Capital del Viñedo. Sexta, S. A. Jerez de la Frontera.

- Consejo Regulador de Jerez. El gran libro de los vinos de Jerez. E. Junta de Andalucía. 2005

- Iglesias Rodríguez, J.J. Historia y cultura del vino en Andalucía. Servicio Publicaciones Universidad de Sevilla. 1995

MECANISMOS DE CONTROL

Resultados de encuestas de satisfacción

Comentarios y observaciones de técnicos de bodega

Reuniones de profesores del área

Consideración de las notas finales globales

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.

Código Seguro de verificación: Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==	PÁGINA 7/7



Szc/h6TyBuQPR/u+SSjstg==