

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204014	ENOLOGIA EN CLIMAS CALIDOS
Titulación	0204	LICENCIATURA EN ENOLOGÍA
Departamento	C122	INGEN. QUIMICA, TECNOL. DE ALIMENTOS Y TECN. DEL MEDIO AMBIENTE
Curso	2	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	1Q	
Créditos ECTS	5	
Créditos Teóricos	4	Créditos Prácticos 2
		Tipo Obligatoria

Profesores	Belén Puertas García Luis Pérez Rodríguez
Objetivos	Dar a conocer al alumno las peculiaridades, potencialidades y factores propios de la enología desarrollada en la zonas de climas cálidos, desarrollando particularmente los aspectos tecnológicos y productivos de la elaboración de los vinos de mesa.
Programa	1. Caracterización vitícola de regiones cálidas 2. El clima 3. El suelo 4. El riego 5. Variedades para vinificación en

Código Seguro de verificación:PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/4



PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==

	<p>climas cálidos.</p> <p>6. Factores variables que influyen en la maduración.</p> <p>7. Factores accidentales que influyen en la maduración.</p> <p>8. Cinética de la maduración en climas cálidos</p> <p>9. Comportamiento de variedades</p> <p>10. La sobremaduración de la uva</p> <p>11. Elaboración de vinos blancos en zonas de clima cálido</p> <p>12. Elaboración de vinos tintos en zonas de clima cálido</p> <p>13. Vinos dulces y mistelas del Marco de jerez.</p> <p>14. Los vinos dulces de Málaga.</p> <p>15. Los vinos de Oporto</p> <p>16. Otros vinos de Licor</p>
Metodología	<p>Clases teóricas y realización de ejercicios prácticos en el aula. Explicaciones en las visitas por los técnicos de las empresas y por los profesores. Posterior análisis y discusión en clase de lo aprendido y visto en las visitas.</p> <p>Catas dirigidas de vinos blancos y tintos.</p>
Criterios y sistemas de evaluación	<p>80 % Examen de teoría y ejercicios</p> <p>20 % asistencia a las visitas y realización de las catas</p>
Recursos bibliográficos	<ul style="list-style-type: none"> • Blouin, J. y Guimberteu, G. "Maduración y madurez de la uva". Ed Mundi-Prensa. 2004. • Blouin, J. y Peynaud, E. "Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino". Ed Mundi-Prensa. 2004. • De Rosa Tullio. "Tecnología de los vinos blancos". Ed. Mundi-Prensa. 1998. • De Rosa Tullio. "Tecnología de los vinos tintos". Ed. Mundi-Prensa. 1988. • Díaz Alonso Antonio L. y López Alejandro Manuel M^a. "Los vinos de

Código Seguro de verificación:PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/4
			
PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==			

Córdoba". Ed. Caja Provincial de ahorros de Córdoba.

- Fregoni Mario. "Viticultura Generale". Ed. REDA. 1985.
- Flanzky Calude. "Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos". AMV Ediciones y Mundi-Prensa. 2000.
- García de Luján Alberto. "La Viticultura del Jerez". Ed. Mundi-Prensa. 1997.
- Hidalgo Luis. "Tratado de Viticultura general". Ed. Mundi-Prensa. 1999.
- Jackson Ron S. "Wine Science. Principles and Applications". Ed. Academic Pres. 1994.
- Larrea Antonio. "Viticultura". Enciclopedia del vino. Volumen I. ED. Orbis S.A. 1987.
- Marcilla Juan "Tratado práctico de Enología y Viticultura españolas" Tomo II Enología. Ed. SAETA. 1974.
- Mareca Ildefonso. "Origen, composición y evolución del vino". Ed. Alhambra. 1983.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. "Los Parásitos de la Vid". Ed. Mundi-Prensa. 1998.
- Oreglia Francisco. "Enología Teórico-Práctica". Vol. I. Ed. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. 1978.
- Peynaud Emile. "Enología Práctica". 2ª Edición. Ed. Mundi-Prensa. 1984.
- Renouil Yves. "Dictionnaire du Vin". Ed. Sezame. 1988.
- Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. "Ciencias y técnicas del

Código Seguro de verificación:PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/4



PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==

vino" Tomo I. Ed. Hemisferio Sur. 1972.

- Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. "Ciencias y Técnicas del Vino". Tomo II. Ed. Hemisferio Sur. 1975.

- Ribéreau-Gayon P.; Glories, Y.; Maujean, A.; Dubordieu, D. "Tratado de Enología" Tomo 2 "Química del vino. Estabilización y tratamientos". Ed. Hemisferio Sur S.A. 2002.

- Suárez Lepe José Antonio e Iñigo Leal Baldomero. "Microbiología enológica". Ed. Mundi-Prensa. 1990.

- Suárez Lepe José Antonio. "Levaduras vínicas". Ed. Mundi-Prensa. 1997.

- Troost Gerard. "Tecnología del vino". Ed. Omega.1985.

- Usseglio-Tomaset Luciano. "Chimie Oenologique". Ed. Technique & Documentation - Lavoisier. 1985.

- Valencia Felix "Monografía sobre los Vinos de Málaga". Ed Larios S.A. 1990.

- Vasserot Adolfo. "El Vino de Málaga". Ed. INDO. 1984.

- Zamora, F. "Elaboración y crianza del vino tinto: Aspectos científicos y prácticos". Ed. AMV Ediciones y Mundi-prensa. 2003.

Código Seguro de verificación:PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==. 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	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/4



PHzA19dMFdxFDMWQgQwKnA==