

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204022	ELABORACION PRODUCTOS MARCOS JEREZ Y MONTILLA- MORILES
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	6	
Créditos Teóricos	4	Créditos Prácticos 2
		Tipo Optativa

Profesores	Luis Pérez Rodríguez
Objetivos	El objetivo fundamental es conseguir en el alumno los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para entender y desarrollar la enología específica de la zona del jerez. Para ello ha de conocer el comportamiento y manejo de las características de las operaciones y del propio sistema productivo de las bodegas prioritariamente de la zona del jerez, así como de Montilla-Moriles.
Programa	1) .- La elaboración de vinos de mesa andaluces 2) .- La elaboración de los vinos de Jerez y Montilla-Moriles 3) .- La elaboración de los vinos de Jerez y de Montilla-Moriles: La

Código Seguro de verificación: QZrtRDkBNHPBWGKD5jrPrq==. 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



QZrtRDkBNHPBWGKD5jrPrq==

	<p>naturaleza y condiciones del cultivo en la zona del jerez y del montilla-moriles</p> <p>4) .- La elaboración de los vinos de Jerez y de Montilla-Moriles: La vinificación del jerez y montilla-moriles.</p> <p>5) .- La elaboración de los vinos de Jerez y de Montilla-Moriles: La crianza biológica.</p> <p>6).- La elaboración de los vinos de Jerez y Montilla-Moriles: El envejecimiento físico-químico: sistemas y control</p> <p>7) .- La elaboración de los vinos de Jerez y Montilla-Moriles: Tipos de jerez y montillas-moriles</p> <p>8) .- La elaboración los vinos del Condado de Huelva</p> <p>9).- Industrias derivadas de la Enología. La industria del vinagre.</p> <p>10) .- Industrias derivadas de la Enología. La industria del vinagre.</p> <p>11) .- Industrias derivadas de la Enología Las destilerías de vino y vnicas:</p> <p>12) .- Industrias derivadas de la Enología</p> <p>13) .- Industrias derivadas de la Enología. La elaboración del brandy.</p> <p>14) .- Industrias derivadas de la Enología. La elaboración del brandy de Jerez</p>
Metodología	<p>Las clases teóricas se llevarán a cabo mediante el desarrollo de los temas con un enfoque descriptivo. Las prácticas asignadas a esta asignatura serán cubiertas fundamentalmente por catas de los productos específicos objetos de la asignatura, seguido de aplicaciones prácticas:</p>
Criterios y sistemas de evaluación	<p>La evaluación de los conocimientos adquiridos versarán en base a un trabajo que exprese de forma explícita algunas de las facetas o características enológicas propias de las zonas vitivinícolas, o bien un examen sobre la materia y actividades desarrollada en la asignatura.</p>

Código Seguro de verificación: QZrtrDKBNHPBWGKD5jrPrq==. 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
			
QZrtrDKBNHPBWGKD5jrPrq==			

Recursos bibliográficos	<p>BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL</p> <p>- González Gordon, M.M. (1990). Jerez-Xerez-Sherry. Gráficas del Exportador. Jerez de la Frontera</p> <p>- Barbadillo, M. (1975). Alrededor del Vino de Jerez. Gráficas del Exportador, Jerez de la Frontera.</p> <p>- Barbadillo, M.: La Manzanilla. Antonio Barbadillo, S.A. 1995. Sanlúcar de Barrameda.</p> <p>- Díaz Alonso, A. L.; López Alejandre, M. M. (1989) Los Vinos de Córdoba. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, Córdoba.</p> <p>- García del Barrio Ambrosy, A.; Sanz Carnero, F.; López Bellido, L. (1980). El Viñedo, el Clima y el Suelo de Montillas Moriles. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid.</p> <p>- Fourneau, F. (1975). El Condado de Huelva: Bollullos Capital del Viñedo. Sexta, S. A. Jerez de la Frontera.</p> <p>- Rosa de, T.(1987). Tecnologia dei Vini Liquorosi e da Dessert. AEB. Brescia (Italia).</p> <p>- Arqueología del vino (1995). Los orígenes del vino en Occidente. Edita Consejo Regulador de las Denominaciones de origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Jerez de la Frontera.</p> <p>- Office International de la vigne et du vin. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres_Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. (1987). Denominaciones de Origen Históricas. Jerez de la Frontera.</p> <p>- Bertrand, A.: Les Eaux-de-Vie Traditionnelles d'origine Viticole.Lavoisier-TEC&DOC, 1990. París.</p> <p>- Fernández de Bobadilla, V.: El Brandy de Jerez. Consejo Regulador de la Denominación Específica Brandy de</p>
-------------------------	--

Código Seguro de verificación:QZrtRDkBNHPBWGKD5jrPrq==. 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
			
QZrtRDkBNHPBWGKD5jrPrq==			

Jerez, 1990. Madrid.
 - Lafon, R.; Lafon, J.; Couillaud, P.: Le Cognac: sa destillation. 1964. J. B. Baillière. París.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Celestino Pérez, S. (1995) Arqueología del Vino: Los Orígenes del Vino en Occidente. Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Brrameda, Jerez de la Frontera.
 - Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Cádiz (1980-1989).
 I, II, III, IV, y V Jornadas Universitarias sobre el Jerez. Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Cádiz. Puerto Real.
 - Equipo multidisciplinar de la Casa de Velázquez. (1986). Evolución de los paisajes y ordenación del territorio en Andalucía Occidental. Marco del Viñedo de Jerez. Diputación de Cádiz y Casa de Velázquez. Cádiz

Código Seguro de verificación: QZrtrDKBNHPBWGKD5jrPrq==. 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



QZrtrDKBNHPBWGKD5jrPrq==