

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204023	ELABORACIONES ESPECIALES
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	VICTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS
Objetivos	Dar a conocer al alumno las etapas, procesos y tecnologías implicadas en algunas elaboraciones especiales de gran trascendencia en el mapa enológico actual
Programa	<p>1. Elaboración de vinos tintos con maceración carbónica</p> <p>1.1. Principios de la vinificación en tinto con maceración carbónica.</p> <p>1.2. Conducción de la vinificación con maceración carbónica.</p> <p>2. Elaboración de vinos blancos con maceración en frío de hollejos</p> <p>2.1. Principios y aplicaciones de la vinificación en blanco con maceración en frío de hollejos</p> <p>3. Elaboración de vinos espumosos</p> <p>3.1. Principios generales de la elaboración de vinos espumosos</p> <p>3.2. Descripción del método</p>

Código Seguro de verificación: FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==. 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	FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==	PÁGINA	1/3

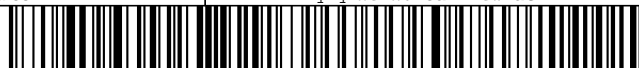


FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==

	<p>"champenois"</p> <p>3.3. Principales zonas de producción de espumosos. Características y recomendaciones de uso</p> <p>4. Elaboración de vinos de licor</p> <p>4.1. Conceptos generales sobre los vinos de licor.</p> <p>4.2. Elaboración de Oporto</p> <p>4.3. Elaboración de otros vinos (Jura, Madeira, Marsala)</p> <p>5. Elaboración de vinos dulces naturales</p> <p>5.1. Principios generales de la elaboración de vinos dulces naturales</p> <p>5.2. Elaboración de Muscat, vinos de hielo.</p> <p>6. Elaboración de vinos licorosos de podredumbre noble</p> <p>6.1. Principios generales de la elaboración de vinos licorosos de podredumbre noble</p> <p>6.2. Elaboración del Sauternes, Tokay</p> <p>7. Elaboración de vinos ecológicos</p> <p>7.1. Principios generales de la elaboración de vinos ecológicos</p> <p>7.2. Descripción de algunos vinos ecológicos representativos</p>
Metodología	Clases magistrales y prácticas. Catas dirigidas de vinos de elaboraciones especiales
Criterios y sistemas de evaluación	90% Examen teórico práctico 10% Examen de cata de vinos de elaboraciones especiales
Recursos bibliográficos	<p>- Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B.; Lonvaud, A. (1998). "Traité d'œnologie. 1. Microbiologie du Vin. Vinifications". Editorial Dunod, Paris.)</p> <p>- Rosa de, T.(1987). Tecnologia dei Vini Liquorosi e da Dessert. AEB. Brescia (Italia).</p> <p>- Díaz Alonso, A. L.; López Alejandro, M. M. (1989) Los Vinos de Córdoba. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, Córdoba.</p> <p>- Moreira da Fonseca, A.; Galhano, A.; Serpa Pimentel, E.; R-P Rosas,</p>

Código Seguro de verificación:FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==. 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	FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==	PÁGINA	2/3



FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==

J.
 (1998). "Port Wine. Notes on its History. Production & Technology". Instituto do Vinho do Porto. Porto.
 - Johnson, H. (1979). El Vino: Atlas Mundial de Vinos y Licores. Blume, Barcelona
 - Flanzy, M.; Andre, P.. La vinificación por maceración carbonica. S.E.I. - C.N.R.A. Versailles. 1973.
 - 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.
 - Fourneau, F. (1975). El Condado de Huelva: Bollullos Capital del Viñedo. Sexta, S. A. Jerez de la Frontera
 - De Rosa, T. (1987). Tecnología del Vino Espumoso. Mundi-Prensa. Madrid.
 - Flanzy. C. (2000). Enología. Fundamentos científicos y tecnológicos. Mundi-Prensa.

Código Seguro de verificación:FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==. 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	FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==	PÁGINA 3/3



FqXqiWePW6lcafAfewDaGA==