

## **i** ASIGNATURA ELABORACIONES ESPECIALES

Código	40212022
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	4
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	5,25
Práctica	2,25
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

## **o** REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

### Requisitos

Ninguno

### Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura Tecnología e Ingeniería Enológica

## **o** RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Código Seguro de verificación:rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	1/8



rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==

Id.	Resultados
1	Ser capaz de desarrollar una vinificación según el objetivo enológico planteado
2	Reconocer el funcionamiento de los equipos y accesorios implicados en las operaciones y procesos enológicos.
3	Reconocer los fenómenos implicados en las operaciones y procesos enológicos
4	Ser capaz de planificar, dirigir y desarrollar operaciones, procesos y tratamientos tecnológicos
5	Reconocer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos y tintos
6	Reconocer los principios básicos de las diferentes elaboraciones especiales
7	Reconocer desde el punto de vista sensorial los productos obtenidos de elaboraciones especiales
8	Disponer de la capacidad de comunicar percepciones de forma comprensible y con la terminología adecuada

## 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 su área de estudio	BÁSICA

Código Seguro de verificación:rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	2/8



rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==

Id.	Competencia	Tipo
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.	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
CE12	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.	ESPECÍFICA
CE13	Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución.	ESPECÍFICA
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
CE20	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.	ESPECÍFICA
CE24	Conocer los fundamentos del diseño de los equipos básicos para la producción de vinos y derivados.	ESPECÍFICA
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL

Código Seguro de verificación:rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	3/8



rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==

## CONTENIDOS

1. Elaboración de vinos tintos por maceración carbónica
2. Elaboración de vinos blancos por maceración pelicular y crianza sobre lías
  - 3.1. Elaboración de vinos dulces naturales franceses (Muscat, Banyuls, Maury..)
  - 3.2. Elaboración de vinos de hielo
  - 3.3. Elaboración de Moscatel de Setúbal y otros vinos dulces
4. Elaboración de vinos de pudrición noble
  - 4.1. Principios generales en la elaboración de vinos de pudrición noble
  - 4.2. Elaboración del Sauternes y Tokay
5. Elaboración de vinos espumosos
  - 5.1. Principios generales de la elaboración de vinos espumosos: método champanoise (Cava y Champagne) y charmat
  - 5.2. Elaboración de otros vinos espumosos: Asti espumanti, Prosecco, etc.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### Criterios generales de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

- La asistencia a las catas será obligatoria.
- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.
- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

Código Seguro de verificación:rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	4/8



rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==

## Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de los porcentajes representativos de cada una de las actividades de evaluación propuestas

- Actividades académicas dirigidas: 10%
- Examen final: 90%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura tener aprobada (con una puntuación igual o mayor a 5) tanto las actividades académicas dirigidas como el examen final

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.

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Actividades académicamente dirigidas	Los alumnos tendrán que resolver diferentes ejercicios propuestos en clase en relación a los contenidos de la asignatura. Por cada actividad el alumno presentará un informe con la resolución del ejercicio Se evaluará la calidad del informe, el nivel de profundización y la capacidad de gestión según cada caso o ejercicio.
Examen final	Realización de un examen escrito sobre los contenidos teóricos de la asignatura. Se evaluará la adecuación, claridad y justificación de las respuestas.

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PALACIOS MACIAS, VICTOR MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
ROLDÁN GÓMEZ, ANA MARÍA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No

Código Seguro de verificación: r f C K n i u 0 z y L d T c M N R 5 2 o X w = = . 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	PÁGINA	5/8



r f C K n i u 0 z y L d T c M N R 5 2 o X w = =

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	42	Clases de Teoría Aplicada sobre las principales elaboraciones especiales de vinos en el mundo
04 Prácticas de taller/laboratorio	18	Cata de vinos de elaboraciones especiales
10 Actividades formativas no presenciales	70	- Estudio autónomo del alumno (40 h) - Realización de actividades académicas dirigidas (20 h) relacionadas con el contenido de la asignatura - Preparación de actividades de repaso (10 h)
11 Actividades formativas de tutorías	5	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo electrónico o aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías los profesores responderán a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	15	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final.  En este sentido las actividades consistirán en: - Evaluación de las actividades académicamente dirigidas (pruebas de autoevaluación, actividades de repaso previamente preparadas por los alumnos, participación en foros de debate, elaboración de glosario) - Examen final de la asignatura que contemple el temario completo.

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica

Código Seguro de verificación: r f C K n i u 0 z y L d T c M N R 5 2 o X w = = . 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	PÁGINA	6/8



r f C K n i u 0 z y L d T c M N R 5 2 o X w = =

1. Ribereau-Gayon, J.; Peynaud, E.; Ribereau-Gayon, P.; Sidraud, P. (1993). *Tratado de Enología. Ciencias y Técnicas del Vino. Tomo III: Vinificación. Transformación del Vino*. Editorial Hemisferio Sur, S.A. Buenos Aires.
2. Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B.; Lonvaud, A. (1998). *Traité d'Œnologie. 1. Microbiologie du Vin. Vinifications*. Editorial Dunod, Paris.
3. De Rosa, T. (1998). *Tecnología del Vino Tinto*. Mundi-Prensa. Madrid.
4. De Rosa, T. (1987). *Tecnología del Vino Espumoso*. Mundi-Prensa. Madrid.
5. De Rosa, T. (1987). *Tecnología dei Vini Liquorosi e da Dessert*. AEB. Brescia (Italia).
6. Flanzky, C. (2000). *Enología. Fundamentos científicos y tecnológicos*. Mundi-Prensa.
7. Flanzky, M.; Andre, P.. *La vinificación por maceración carbonica*. S.E.I. - C.N.R.A. Versalles. 1973.

## Bibliografía específica

- Johnson, H. (1979). *El Vino: Atlas Mundial de Vinos y Licores* Blume, Barcelona.

## MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción a los alumnos  
Reuniones de coordinación del profesorado

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

Código Seguro de verificación: rfcKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	7/8



rfcKniu0zyLdTcMNR52oXw==

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:rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==. 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	PÁGINA	8/8



rfCKniu0zyLdTcMNR52oXw==