



UCA

Universidad
de Cádiz

**LICENCIADO EN ENOLOGÍA
GUIA DE 2º CURSO
Curso 2011-12**

www.uca.es/ciencias
Campus de Puerto Real



Índice

Saludo de la Decana de la Facultad de Ciencias.....	5
Equipo de Gobierno.....	6
Planificación Docente del Curso 2011/12	
Espacios docentes.....	7
Planos de la Facultad.....	8
Composición de grupos.....	10
Asignaturas.....	11
Horarios.....	12
Calendario académico 2011/12.....	13
Fichas de las asignaturas.....	15
Normativa de interés.....	40
Enlaces de Interés.....	41

Saludo de la Decana de la Facultad

Estimados alumnos/as:

Os damos la bienvenida en este nuevo curso académico 2011/2012, especialmente a los nuevos alumnos que inician sus estudios de Grado en Biotecnología, Enología, Matemáticas, Ingeniería Química o Química, así como a los alumnos que se incorporan a nuestro centro en el resto de los títulos. Este saludo también va dirigido a aquellos alumnos que continúan con sus estudios iniciados en cursos anteriores.

Es un gran reto para el centro ampliar los títulos que tradicionalmente se venían ofertando con el nuevo Grado en Biotecnología y la ampliación de los estudios de Enología. Han sido varios los años empleados en su diseño y elevada la perseverancia que se ha necesitado para que sea una realidad su implantación.

Este aumento de oferta formativa tenía una lógica previsión de incremento de necesidades de espacio y equipamiento, entre otros aspectos. Por ello, y como resultado de este incremento formativo, el curso que comienza también es muy especial. Vais a estrenar la nueva Ampliación de la Facultad de Ciencias, que incluye un destacado número de espacios docentes y de investigación, donde esperamos que con ánimo, ilusión, ganas de trabajar y afán por aprender, podáis realizar con éxito los estudios vuestros estudios. Esperamos que la dotación en infraestructuras que incluye nos permita realizar nuestra labor docente con la calidad que merecéis. No obstante, aún quedan por reformar algunos espacios del edificio antiguo; estas obras no finalizarán hasta finales del próximo año 2012, momento en el que definitivamente la Facultad de Ciencias podrá disponer de un complejo académico y científico a la altura de las expectativas de todos los que formamos parte de la Facultad.

De igual forma, es muy importante destacar que para vuestra formación universitaria el centro cuenta con un profesorado de una elevada preparación académica y científica, así como de una valiosa calidad humana. También cuenta con la gran dedicación del personal de administración y servicios. Gracias a todos ellos es posible ofrecer una docencia de calidad, haciendo que nuestros egresados sean competitivos en el mercado laboral.

En esta Guía Académica del curso 2011-2012 encontraréis información de carácter general y específica del título, así como las fichas de cada una de las asignaturas que incluyen, entre otros aspectos: el profesorado responsable, el temario, las competencias que el alumno adquiere al superar con éxito la asignatura, los criterios y sistema de evaluación,... Además de esta Guía, también contáis con la Web de la Facultad (<http://www.uca.es/ciencias>) y la Web de la Universidad (<http://www.uca.es>), donde podréis encontrar mucha información de interés, siendo los cauces habituales utilizados por todos los miembros de la Facultad. Recientemente la Facultad de Ciencias se ha unido al nuevo fenómeno de la comunicación que constituyen las redes sociales, incorporándose a las más utilizadas, Tuenti, Facebook y Twitter, de forma que los alumnos disponéis no sólo de mayores canales de comunicación, sino también de la oportunidad de utilizar herramientas con la que os sentís muy identificados.

La Facultad dispone de un Programa de Orientación y Apoyo (PROA) cuyo objetivo principal es facilitar vuestra integración en la vida universitaria, así como el éxito académico en los estudios, y en un futuro vuestra integración en la vida laboral y social, labor. La orientación que realizan los tutores debe potenciar el aprendizaje autónomo y responsable, fomentar los hábitos de estudio y canalizar el acercamiento del alumno hacia el profesorado y la institución.

Deseamos manifestaros nuestra satisfacción porque hayáis decidido cursar vuestros estudios universitarios en nuestro centro. Estamos convencidos de que, si así lo deseáis, los próximos años marcarán muy positivamente vuestro futuro y esperamos que recordéis siempre esta etapa de formación como una de las mejores de vuestra vida.

Recibid nuestra más cordial bienvenida a la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz.

M^a Dolores Galindo Riaño

Decana de la Facultad de Ciencias

Planificación docente del curso 2011/12

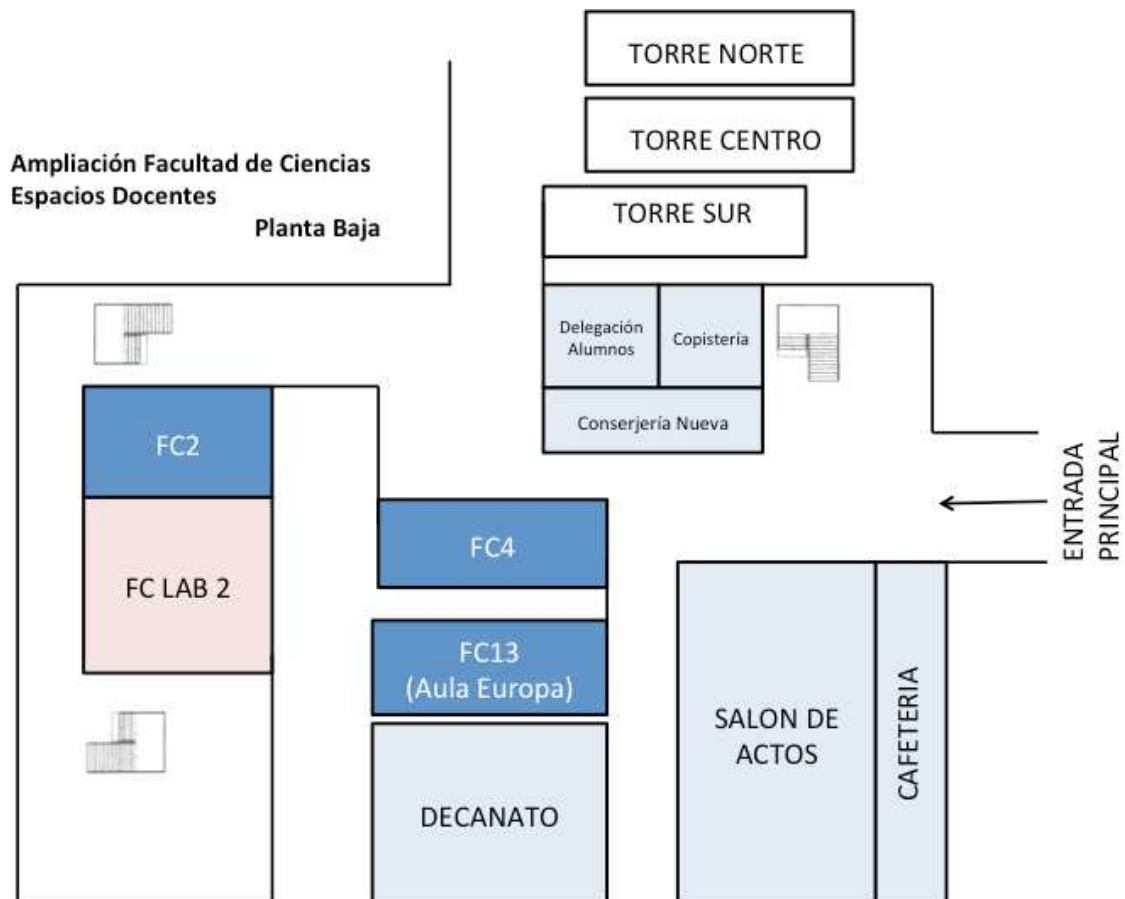
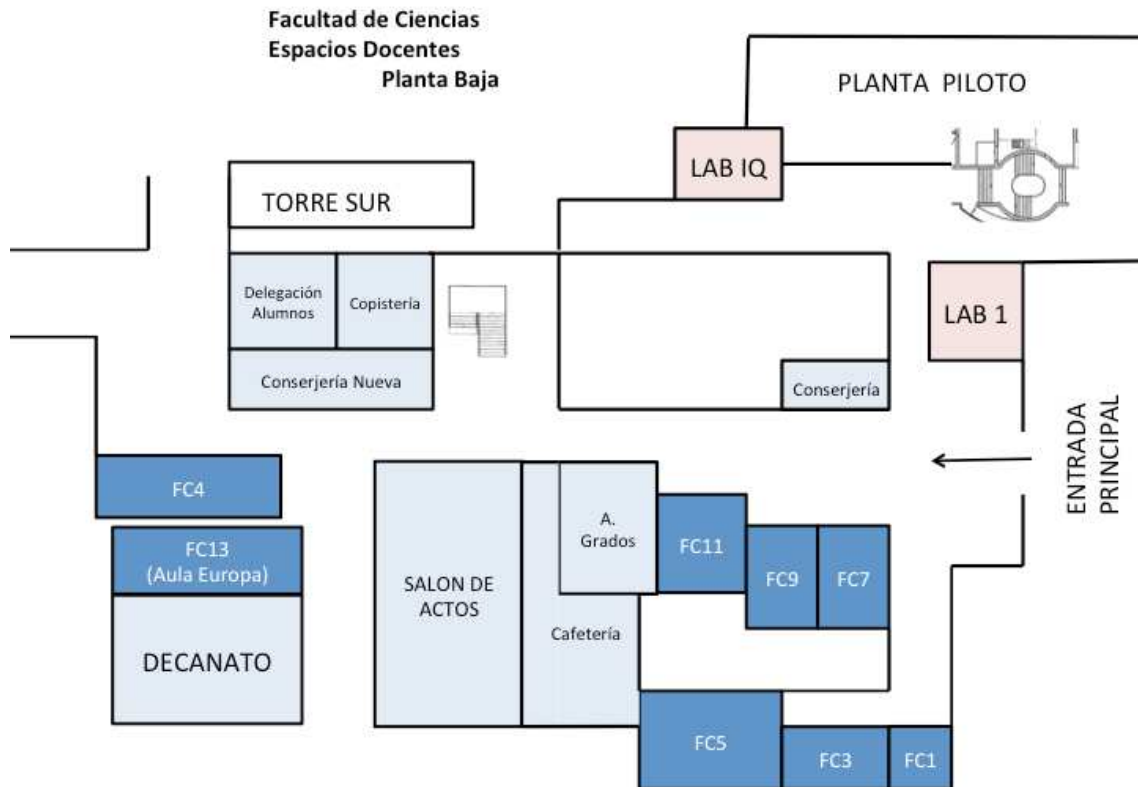
Espacios Docentes

A continuación se relacionan los espacios docentes referidos en la presente Planificación.

FACULTAD DE CIENCIAS			
AULAS	CAPACIDAD	LABORATORIOS	CAPACIDAD
FC 1	32	FC LAB 1	48
FC 2	50	FC LAB 2	30
FC 3	72	FC LAB 3	30
FC 4	63	FC LAB 4	20
FC 5	182	FC LAB 5	30
FC 6	45	FC LAB 6	20
FC 7	70	FC LAB 7	30
FC 8	36	FC LAB 8	20
FC 9	60	FC LAB 9	18
FC 10	30	FC LAB 10	12
FC 11	50	LAB DPTO. ING.QUÍMICA	25
FC 12	32	PLANTA PILOTO (PP)	100
FC 13	38	AULA DE PROYECTOS	32
AULAS INFORMÁTICA		CAPACIDAD	
FC INF 1		30	
FC INF 2		30	
FC INF 3		30	
FC INF 4		30	
AULARIO NORTE			
AULAS		CAPACIDAD	
AC 1		63	
AC 2		63	
AC 4		182	
AC 5		144	
AC 6		63	
AC 7		63	
CASEM			
AULAS		CAPACIDAD	
Oficina Técnica 2 – Pala B – Planta Baja (OT 2)		95	

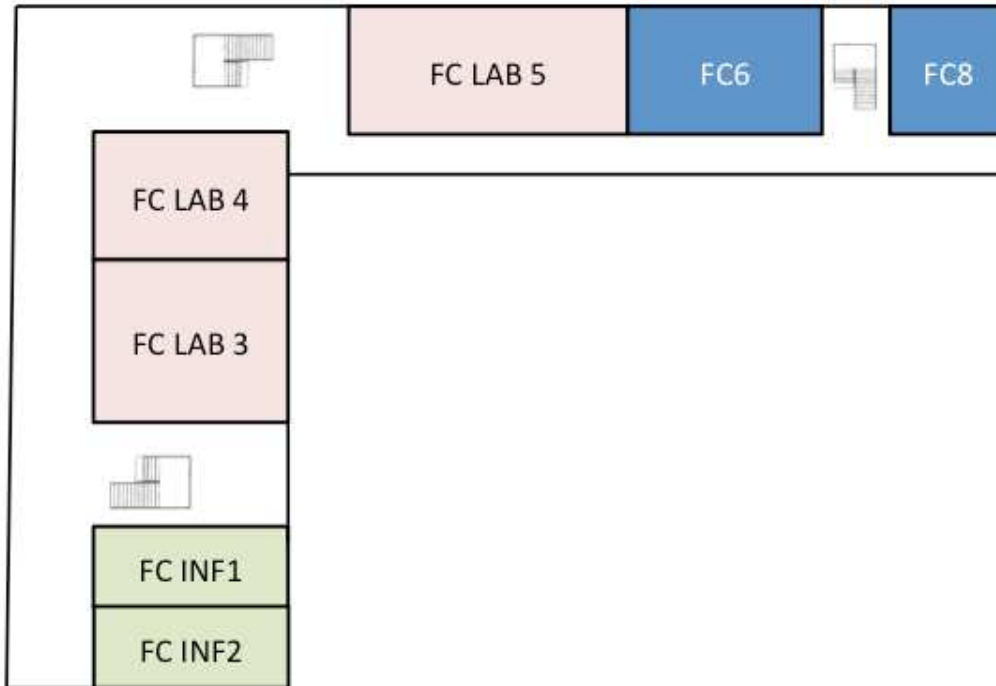
ATENCIÓN: La asignación de Aulas que aparece en esta Planificación puede sufrir modificaciones en función del ajuste final entre el tamaño de los grupos y la capacidad de las diferentes aulas asignadas, así como por las peticiones que se realicen desde los Servicios Generales de Coordinación del Campus.

Planos de la Facultad



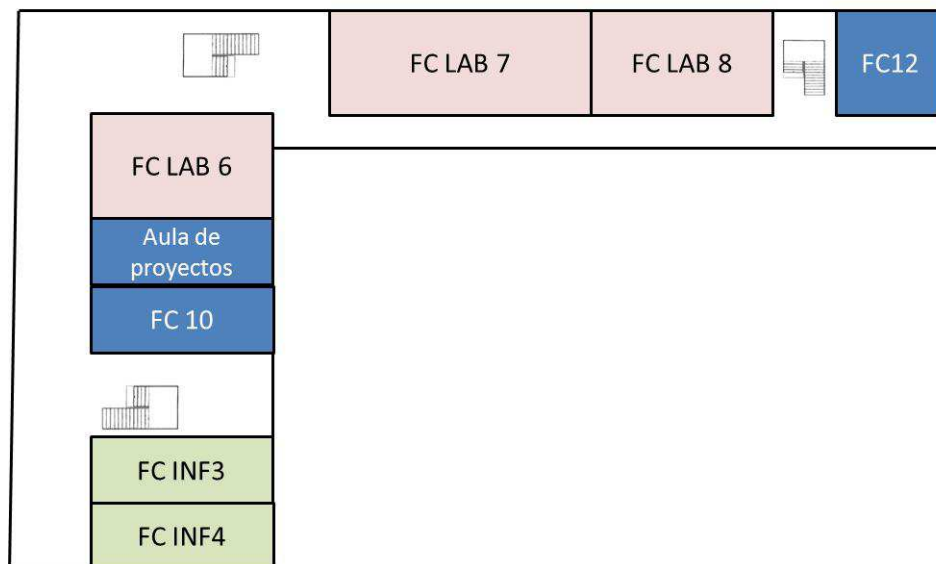
**Ampliación Facultad de Ciencias
Espacios Docentes**

Primera Planta



**Ampliación Facultad de Ciencias
Espacios Docentes**

Segunda Planta



Composición de Grupos

Con carácter general, y siempre y cuando no incurran incidencias particulares en asignaturas concretas, la composición de los grupos se realizará atendiendo al orden alfabético de los apellidos, de acuerdo con la distribución que se indica en la siguiente tabla. En cualquier caso, dicha ordenación podrá modificarse al objeto de evitar la existencia de grupos descompensados.

Número de Grupos	Distribución	
Dos	Grupo A	De la A a la J (inclusive)
	Grupo B	De la K a la Z (inclusive)

NOTA: De acuerdo con la previsión de número de alumnos, se establecerá un único grupo tanto para teoría como para práctica.

Asignaturas

Teniendo en cuenta el número de horas presenciales correspondientes a cada asignatura, en algunos casos la impartición de las clases no ocupa todo el semestre, indicándose en el día correspondiente el número de semanas lectivas y, al pie del cuadro de horarios, las semanas del semestre en las que sí tiene lugar la docencia de las mismas.

Las clases de Teoría, Problemas y Seminario, se realizan con un solo grupo. En las clases prácticas de ordenador o laboratorio se dividen en dos grupos, indicándose en el horario con la notación A y B.

El cuadro de asignaturas para este curso es el siguiente:

CODIGO	ASIGNATURA	CLAVE	CARACTER	CUATR	CREDITOS
204014	ENOLOGIA EN CLIMAS CALIDOS	ECC	B	1	6
204009	VITICULTURA II	VIII	T	1	4,5
204010	CULTURA VITIVINICOLA	CVV	T	2	3
204015	GENETICA Y MEJORA DE LA VID	GMV	B	2	6
204011	NORMATIVA Y LEGISLACION VITIVINICOLA	NLV	T	1	3
204013	PRACTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	PIE	T	1	6
204012	PRÁCTICAS EN BODEGA	PB	T	2	9

Horarios del primer cuatrimestre

Horarios durante las primeras 12 semanas

HORA	AULA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
15:30	FC 11		EEC_2EN		EEC_2EN	
16:30	FC 11		EEC_2EN		EEC_2EN	
17:30	FC 11		EEC_2EN	VIII_2EN	VIII_2EN	
18:30	FC 11	VIII_2EN				NLV_2EN
19:30	FC 11	VIII_2EN				NLV_2EN

Durante las semanas 13 y 14 del primer cuatrimestre se suspenden las clases para la realización en la Facultad de Ciencias de las prácticas de la asignatura PIE.

Horarios del segundo cuatrimestre

HORA	AULA	1-LUNES	2-MARTES	3-MIERCOLES	4-JUEVES	5-VIERNES
9:30	FC 11				F_B	F_D
9:30	FC 13	MAT_T1	TQA_T1		SPR_A	TQA_T1
9:30	FC 9	SPR_T2	F_T2		TQA_T2	SPR_C
10:30	FC 11				SPR_B	TQA_C
10:30	FC 13	SPR_T1	TQA_T1		TQA_A	F_T1
10:30	FC 9	MAT_T2	MAT_T2		TQA_T2	SPR_D
11:30	FC 11				TQA_B	F_C
11:30	FC 13	F_T1	SPR_T1		F_A	MAT_T1
11:30	FC 9	TQA_T2	TQA_T2		SPR_T2	TQA_D
12:30	FC 11				MAT_AB	MAT_CD
12:30	FC 13	TQA_T1	F_T1			SPR_T1
12:30	FC 9	F_T2	SPR_T2		F_T2	
15:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
16:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
17:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
18:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
HORA	AULA	1-LUNES	2-MARTES	3-MIERCOLES	4-JUEVES	5-VIERNES
9:30	FC 11				F_B	F_D
9:30	FC 13	MAT_T1	TQA_T1		SPR_A	TQA_T1
9:30	FC 9	SPR_T2	F_T2		TQA_T2	SPR_C
10:30	FC 11				SPR_B	TQA_C
10:30	FC 13	SPR_T1	TQA_T1		TQA_A	F_T1
10:30	FC 9	MAT_T2	MAT_T2		TQA_T2	SPR_D
11:30	FC 11				TQA_B	F_C
11:30	FC 13	F_T1	SPR_T1		F_A	MAT_T1
11:30	FC 9	TQA_T2	TQA_T2		SPR_T2	TQA_D
12:30	FC 11				MAT_AB	MAT_CD
12:30	FC 13	TQA_T1	F_T1			SPR_T1
12:30	FC 9	F_T2	SPR_T2		F_T2	
15:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
16:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
17:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI
18:30	FC LAB 3	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI	LIIEI

HORA	AULA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
15:30	FC 11			GMV_2EN	GMV_2EN	
16:30	FC 11				GMV_2EN	
17:30	FC 11	GMV_2EN	CVV_2EN			
18:30	FC 11		CVV_2EN			
19:30	FC 11					

Enología en Climas Cálidos

- Los alumnos desarrollarán 1.5 créditos prácticos en Sala de Cata y 0.5 créditos como Salida de Campo.

Prácticas Integradas Enológicas

- De los 6 créditos de la asignatura, los alumnos realizarán 3,1 en laboratorio de la Facultad de Ciencias, durante las semanas 13 y 14 del primer cuatrimestre, y 2,9 en el Centro de Investigación y Formación Agraria (CIFA) Rancho de la Merced, los días concretos de impartición de los créditos a desarrollar en el Rancho de la Merced dependerán del ciclo fisiológico de la vid y de la maduración de la uva.
- Prácticas en Bodega
 - Asignatura totalmente práctica. 225 horas de clases prácticas en Bodega Comercial. (Prácticum)

Asignaturas	Distribución Créditos Prácticos								Créditos Prácticos Totales
	Aula Informática		Laboratorio		Seminario		Salidas Campo		
	Créditos	Grupos	Créditos	Grupos	Créditos	Grupos	Créditos	Grupos	
Enología en Climas Cálidos			1.5 (Cata)	1			0.5	1	2.0

Para mayor detalle de los créditos prácticos, ver anexo I del documento de planificación docente.

Calendario académico 2011/12

semana n ^o	sep-11							semana n ^o	feb-12						
	L	M	Mi	J	V	S	D		L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3	4	1	12	14	15	16	17	18	19
	5	6	7	8	9	10	11	CARNAVALES	20	21	22	23	24	25	26
	12	13	14	15	16	17	18	2		28	29				
	19	20	21	22	23	24	25		mar-12						
1	26	27	28	29	30				L	M	Mi	J	V	S	D
	oct-11							2				1	2	3	4
	L	M	Mi	J	V	S	D	3	5	6	7	8	9	10	11
						1	2	4	12	13	14	15	16	17	18
2	3	4	5	6	7	8	9	5	19	20	21	22	23	24	25
3	10	11	12	13	14	15	16	6	26	27	28	29	30	31	
4	17	18	19	20	21	22	23		abr-12						
5	24	25	26	27	28	29	30		L	M	Mi	J	V	S	D
6															1
	nov-11							S.SANTA	2	3	4	5	6	7	8
	L	M	Mi	J	V	S	D	7	9	10	11	12	13	14	15
6		1	2	3	4	5	6	8	16	17	18	19	20	21	22
7	7	8	9	10	11	12	13	9	23	24	25	26	27	28	29
8	14	15	16	17	18	19	20								
9	21	22	23	24	25	26	27		may-12						
10	28	29	30						L	M	Mi	J	V	S	D
	dic-11							10		1	2	3	4	5	6
	L	M	Mi	J	V	S	D	11	7	8	9	10	11	12	13
10				1	2	3	4	12	14	15	16	17	18	19	20
		6		8		10	11	13	21	22	23	24	25	26	27
11	12	13	14	15	16	17	18	14	28	29	30	31			
12	19	20	21	22		24	25		jun-12						
NAVIDAD	26	27	28	29	30	31			L	M	Mi	J	V	S	D
	ene-12												1	2	3
	L	M	Mi	J	V	S	D	EXÁMENES	4	5	6	7	8	9	10
NAVIDAD							1	EXÁMENES	11	12	13	14	15	16	17
NAVIDAD	2	3	4	5	6	7	8	EXÁMENES	18	19	20	21	22	23	24
13	9	10	11	12	13	14	15	EXÁMENES	25	26	27	28	29	30	
14	16	17	18	19	20	21	22		sep-12						
EXÁMENES	23	24	25	26	27	28	29		L	M	Mi	J	V	S	D
EXÁMENES	30	31												1	2
	feb-12							EXÁMENES	3	4	5	6	7	8	9
	L	M	Mi	J	V	S	D	EXÁMENES	10	11	12	13	14	15	16
EXÁMENES			1	2	3	4	5	EXÁMENES	17	18	19	20			
EXÁMENES	6	7	8	9	10	11	12								

Nº DE DÍAS DE CLASES: 65	
26-sep	COMENZO CLASES
06-oct	APERTURA CURSO
14-nov	SAN ALBERTO MAGNO
23-dic a 8-ene	NAVIDAD
27-ene	STO.TOMÁS DE AQUINO
11-feb	F.LOCAL (provisional)
23-ene al 10-feb	EXAM FEBRERO
12-oct, 1 nov, 6 y 8-dic	F.NACIONALES

Nº DE DÍAS DE CLASES: 66	
28-feb	FIESTA AUTONÓMICA
20 al 26-feb	CARNAVAL
2 a 8 de abril	SEMANA SANTA
01-may	FIESTA NACIONAL
04-jun	F. LOCAL (provisional)
5 al 29-jun	EXÁMENES DE JUNIO
3 al 20-sep	EXAM. DE SEPTIEMBRE

NO LECTIVOS

**EXÁMENES DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN ENOLOGÍA
TURNO DE TARDE (16:00 h.), EN TODAS LAS CONVOCATORIAS**

CONVOCATORIA FEBRERO (EN)

AULAS	23/01/12	24/01/12	25/01/12	26/01/12	
FC 7	MBE_1EN	CVV_2EN		VI_1EN	
FC 9	BOF_OEN	EEE_OEN	GCVD_OEN	VIII_2EN	
FC 9	CMB_OEN				
AULAS	30/01/12	31/01/12	01/02/12	02/02/12	03/02/12
FC 7	EGEV_1EN	PIV_1EN	ACQE_1EN	NLV_2EN	TIE_1EN
FC 9	PB_2EN	GMV_2EN	EPJM_OEN		TAIF_OEN
FC 9			HVIN_OEN		SC_OEN
AULAS	06/02/12	07/02/12	08/02/12	09/02/12	10/02/12
FC 7	PIE_2EN	ECC_2EN	QE_1EN	2EN_R	1EN_R
FC 9	BE_1EN	ETVI_OEN			Opt_R

CONVOCATORIA JUNIO (EN)

AULAS		05/06/12	06/06/12	07/06/12	08/06/12
FC 7		MBE_1EN		EEE_OEN	TIE_1EN
FC 9		VIII_2EN			
AULAS	11/06/12	12/06/12	13/06/12	14/06/12	15/06/12
FC 7	CVV_2EN	GCVD_OEN	QE_1EN	EPJM_OEN	BOF_OEN
FC 7		CMB_OEN			HVIN_OEN
AULAS	18/06/12	19/06/12	20/06/12	21/06/12	22/06/12
FC 7	EGEV_1EN	SC_OEN	PIV_1EN	TAIF_OEN	VI_1EN
FC 9	GMV_2EN		ECC_2EN		PIE_2EN
AULAS	25/06/12	26/06/12	27/06/12	28/06/12	29/06/12
FC 7	PB_2EN	ETVI_OEN	NLV_2EN	Opt_R	2EN_R
FC 9	BE_1EN		ACQE_1EN	1EN_R	

CONVOCATORIA SEPTIEMBRE (EN)

AULAS	03/09/2012	04/09/2012	05/09/2012	06/09/2012	07/09/2012
FC 7	CVV_2EN	BOF_OEN	CMB_OEN	QE_1EN	BE_1EN
FC 9	MBE_1EN	PIV_1EN		GMV_2EN	EPJM_OEN
FC 9	TAIF_OEN				
AULAS	10/09/2012	11/09/2012	12/09/2012	13/09/2012	14/09/2012
FC 7	ACQE_1EN	ECC_2EN	TIE_1EN	HVIN_OEN	VI_1EN
FC 9	PIE_2EN		NLV_2EN		VIII_2EN
FC 9	ETVI_OEN				
AULAS	17/09/2012	18/09/2012	19/09/2012	20/09/2012	
FC 7	GCVD_OEN	EEE_OEN	1EN_R	2EN_R	
FC 9	SC_OEN	PB_2EN	Opt_R		
FC 9	EGEV_1EN				

La asignatura **Prácticas en Bodega, PB (204012)**, que constituye el Prácticum de la Titulación, cuenta con un periodo especial de exámenes, que se indica a continuación:

Convocatoria de Febrero: 30/01/12
Convocatoria de Junio: 26-30/11/12
Convocatoria de Septiembre: 13-14, 17-18/12/2012

Fichas de Asignaturas

ENOLOGÍA EN CLIMAS CÁLIDOS

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	ENOLOGIA EN CLIMAS CALIDOS			Código:	204014
Tipo:	OBLIGATORIA	Curso:	2º	Créditos ECTS:	5
Créditos Totales LRU:	6	Teóricos:	4	Prácticos:	2
Departamento:	INGEN. QUIMICA Y TECNOL. DE ALIMENTOS	Área de Conocimiento:			

PROFESORADO		Ubicación
Responsable:	Belén Puertas García	Facultad de Ciencias

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012	
Objetivo General de la Asignatura:	Dar a conocer al alumno las peculiaridades, potencialidades y factores propios de la enología desarrollada en las zonas de climas cálidos, desarrollando particularmente los aspectos tecnológicos y productivos de la elaboración de los vinos de mesa.
Temario Teórico :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterización vitícola de regiones cálidas. 2. El clima. 3. El suelo. 4. El riego. 5. Variedades para vinificación en climas cálidos. 6. Factores variables que influyen en la maduración. 7. Factores accidentales que influyen en la maduración. 8. Cinética de la maduración en climas cálidos. 9. Comportamiento de variedades. 10. La sobremaduración de la uva. 11. Elaboración de vinos blancos en zonas de clima cálido. 12. Elaboración de vinos tintos en zonas de clima cálido. 13. Vinos dulces y mistelas del Marco de jerez. 14. Los vinos dulces de Málaga. 15. Los vinos de Oporto. 16. Otros vinos de Licor.
Metodología Docente Empleada:	<ul style="list-style-type: none"> • Clases teóricas y realización de ejercicios prácticos en el aula. • Explicaciones en las visitas a bodegas por los técnicos de las empresas y por los profesores. Posterior análisis y discusión en clase de lo aprendido y visto en las visitas. • Catas dirigidas de vinos blancos y tintos.
Criterios de Evaluación:	<p>80 % Examen de teoría y ejercicios.</p> <p>20 % asistencia a las visitas y realización de las catas.</p>

Distribución ECTS	Horas presenciales		Horas de estudio		Actividades académicas dirigidas	Horas de exámenes (preparación y realización)
	Teoría	Práctica	Teoría	Práctica	Con profesor	
	36	16			8	
Bibliografía Fundamental:	<p>Blouin, J. y Guimberteu, G. "Maduración y madurez de la uva". Ed Mundi-Prensa. 2004.</p> <p>Blouin, J. y Peynaud, E. "Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino". Ed Mundi-Prensa. 2004.</p> <p>Baeza, P.; Lisarrague, J. R., Sanchez de Miguel, P. "Fundamentos, Aplicación y Consecuencias del Riego en la Vid". Ed. Agrícola Española, S.A.</p> <p>De Rosa Tullio. Tecnología de los vinos blancos". Ed. Mundi-Prensa. 1998.</p> <p>De Rosa Tullio. Tecnología de los vinos tintos". Ed. Mundi-Prensa. 1988.</p> <p>Díaz Alonso Antonio L. y López Alejandro Manuel M^a. Los vinos de Córdoba. Ed. Caja Provincial de ahorros de Córdoba.</p> <p>Fregoni Mario. Viticultura Generale. Ed. REDA. 1985.</p> <p>Flanzy Calude. Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. AMV Ediciones y Mundi-Prensa. 2000.</p> <p>García de Luján Alberto. La Viticultura del Jerez. Ed. Mundi-Prensa. 1997.</p> <p>Hidalgo Luis. Tratado de Viticultura general. Ed. Mundi-Prensa. 1999.</p> <p>Jackson Ron S. Wine Science. Principles and Applications. Ed. Academic Pres. 1994.</p> <p>Larrea Antonio. Viticultura. Enciclopedia del vino. Volumen I. ED. Orbis S.A. 1987.</p> <p>Marcilla Juan Tratado práctico de Enología y Viticultura españolas. Tomo II Enología. Ed. SAETA. 1974.</p> <p>Mareca Ildefonso. Origen, composición y evolución del vino. Ed. Alhambra. 1983.</p> <p>Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Los Parásitos de la Vid. Ed. Mundi-Prensa. 1998.</p> <p>Oreglia Francisco. Enología Teórico-Práctica. Vol. I. Ed. Instituto Salesiano de Artes Gráficas. 1978.</p> <p>Peynaud Emile. Enología Práctica. 2ª Edición. Ed. Mundi-Prensa. 1984.</p> <p>Renouil Yves. Dictionnaire du Vin. Ed. Sezame. 1988.</p> <p>Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. Ciencias y técnicas del vino Tomo I. Ed. Hemisferio Sur. 1972.</p> <p>Ribéreau-Gayon Jean, Peynaud Emile, Ribéreau Gayon Pascal y Sudraud Pierre. Ciencias y Técnicas del Vino. Tomo II. Ed. Hemisferio Sur. 1975.</p> <p>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.</p>					

**Bibliografía
Fundamental:**

Suárez Lepe José Antonio e Iñigo Leal Baldomero. Microbiología enológica. Ed. MundiPrensa. 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.

VITICULTURA II

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	VITICULTURA II			Código:	204009
Tipo:	Troncal	Curso:	2º	Créditos ECTS:	4
Créditos Totales LRU:	4.5	Teóricos:	4.5	Prácticos:	0
Departamento:	INGEN. QUIMICA Y TECNOL. DE ALIMENTOS	Área de Conocimiento:	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		
Prerrequisitos:	Común a la carrera de Enología				

PROFESORADO	Ubicación
MARÍA JOSÉ SERRANO ALBARRÁN	Facultad de Ciencias
ANA CONCEPCIÓN JIMÉNEZ CANTIZANO	

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012	
Objetivo General de la Asignatura:	Suministrar al alumno el conocimiento de las técnicas de cultivo de la vid.
Contexto de la asignatura:	Formación teórica sobre la vid y su cultivo.
Recomendaciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tener algunos conocimientos acerca del cultivo de la vid. 2. Deben estar habituados al trabajo de campo y laboratorio. 3. Deben tener hábitos de estudio diario y asimilar los conceptos a través de la comprensión de su contenido. 4. Deben tener capacidad de análisis y de relacionar los conocimientos que han ido adquiriendo con el estudio individual de cada tema. 5. Deberían tener predisposición para discutir trabajos de investigación y temas de interés relacionados con los contenidos de la asignatura con otros compañeros y profesores de la asignatura.
Contribución al desarrollo de habilidades y destrezas genéricas:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimientos generales básicos sobre el área de estudio y la profesión de enólogo. ▪ Capacidad de aplicar la teoría a la práctica. ▪ Capacidad para tomar decisiones y resolver problemas. ▪ Capacidad de aprender. ▪ Capacidad de análisis y síntesis. ▪ Capacidad de adaptación a nuevas situaciones. ▪ Habilidad para trabajar de forma autónoma y en equipo.

Competencias y destrezas teórico-prácticas a adquirir por el alumno:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola. • Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura. • Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola. • Tener capacidad de trabajar en equipo. • Tener capacidad de tomar decisiones al organizar, planificar y realizar intervenciones en la elaboración de productos. • Tener capacidad de respuesta ante los nuevos avances y nuevas situaciones. 							
Metodología Docente Empleada:	<ul style="list-style-type: none"> - Clases teóricas magistrales con apoyo de transparencias/power point. - Desarrollo de actividades académicamente dirigidas. - Suministro del material de apoyo a través del aula virtual. - Uso de tutorías presenciales y virtuales. 							
Criterios de Evaluación:	<p>La evaluación se desarrollará en base a las calificaciones obtenidas en el examen teórico (80 %) y en las actividades académicamente dirigidas (20 % restante).</p>							
Distribución ECTS	Horas presenciales			Horas de estudio		Actividades académicas dirigidas		Horas de exámenes (preparación y realización)
	Teoría	Práctica	Exposiciones Y seminarios	Teoría	Práctica	Con profesor	Sin profesor	8
	40		2	58	2	5	5	

<p>Temario Teórico:</p>	<p>1. Multiplicación de la vid</p> <p>1.1. Multiplicación sexuada. Cruzamientos, semillas. La apirenia. 1.2. Multiplicación vegetativa. Acodo, estaquillado, injerto. 1.3. Viveros y pies madres. 1.4. Multiplicación en invernadero e in vitro.</p> <p>2. Establecimiento de la viña</p> <p>2.1. Preparación del suelo. 2.2. Marco, orientación y diseño. 2.3. Elección de portainjertos y viníferas. Características. 2.4. Plantación 2.5. Injerto</p> <p>3. La poda.</p> <p>3.1. Conceptos fundamentales. Influencia en la uva. 3.2. Sistemas. Apoyos. Conducción. 3.3. Ejecución, normas, épocas. 3.4. La poda en verde. 3.5. Evolución, mecanización.</p> <p>4. Manejo del suelo.</p> <p>4.1. El laboreo. Mecanización. 4.2. Herbicidas. Técnicas de mantenimiento. 4.3. Métodos especiales de cultivo. 4.4. Calendario de faenas en la viña. Influencia en la uva.</p> <p>5. Nutrición de la viña.</p> <p>5.1. Bases. Necesidades. 5.2. El abonado. Influencia en la uva. 5.3. Carencias y toxicidades.</p> <p>6. El riego</p> <p>6.1. Bases. Sistemas. Influencias en la planta. Aspectos legales.</p> <p>7. Patología</p> <p>7.1. Generalidades 7.2. Parásitos animales (insectos, ácaros, nematodos,...) 7.3. Hongos 7.4. Virus y viroides 7.5. Bacterias, fitoplasmas y otros. 7.6. Accidentes meteorológicos y alteraciones fisiológicas 7.7. Las malas hierbas. Control. 7.8. Protección del viñedo. Lucha integrada. Productos fitosanitarios. 7.9. Evolución y perspectivas de la patología vitícola.</p> <p>8. La vendimia.</p> <p>8.1. Época, estado de la uva. La calidad y factores influyentes. 8.2. Sistemas. Mecanización.</p> <p>9. Economía de la explotación.</p> <p>9.1. Costes de plantación. 9.2. Costes de cultivo.</p>
--------------------------------	--

<p>Bibliografía Fundamental:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Xavier Rius. Apuntes de viticultura australiana. Editorial: Agro Latino. 2006 (1ª Ed.) - J. Hidalgo Togores. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.) - Fernando Martínez de Toda. Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.) - Nicolas Joly. Comprender el vino, la viña y la biodinámica. Editorial: Fertilidad de la Tierra. 2010 (1ª Ed.) - Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP. 2002 (6ª Ed.) - Arias Giralda, A . Parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Editorial: Mundi Prensa MAPA. 2004 (5ª Ed.) - Luis Hidalgo. Poda de la vid. Editorial: Mundi-Prensa. 2003 (6ª Ed.) - A.M. Vicente. Prácticas integradas de viticultura. Editorial: Mundi Prensa. 2001 (1ª Ed.) - Hidalgo, L . Tratado de viticultura general. Editorial: Mundi-Prensa. 2002. - García de Luján, A. Viticultura del Jerez. Editorial: Mundi Prensa. 1997 (1ª Ed.) - Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.) - Fernando Martínez de Toda. Biología de la vid. Fundamentos biológicos a la viticultura. Editorial: Mundi Prensa. 1991.
---	---

CULTURA VITIVINÍCOLA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	CULTURA VITIVINÍCOLA			Código:	204010
Tipo:	Troncal	Curso:	2º	Créditos ECTS:	2.5
Créditos Totales LRU:	3	Teóricos:	3	Prácticos:	0
Departamentos:	BIOMEDICINA, BIOTEC. Y SALUD PÚBLICA INGEN. QUÍMICA Y TECNOL. DE ALIMENTOS	Área de Conocimiento:		MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Prerrequisitos:	Ninguno.				

PROFESORADO		Ubicación
Responsables:	Juan A. Zafra Mezcua	Facultad de Ciencias
	Juan Gómez Benítez	

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012

Objetivo General de la Asignatura:	<ol style="list-style-type: none"> Instruir al alumno en el conocimiento del vino y los productos de la vid en el Entorno Humano. Conocer aspectos del vino y los licores en el devenir histórico. Conocer los tipos de vinos y zonas vitivinícola del mundo. Conocer la producción de bebidas en general en el mundo y España en particular. Conocer el consumo de vino y bebidas de contenido alcohólico en el Mundo y España. Identificar los riesgos principales del consumo de bebidas alcohólicas en el ámbito social. Fomentar la Educación Sanitaria y la Promoción de la Salud en relación al binomio Juventud-Consumo de bebidas de contenido alcohólico. Conocer las medidas preventivas respecto al abuso del consumo de bebidas de contenido alcohólico.
Contexto de la Asignatura:	<ul style="list-style-type: none"> * Introduce al alumno en aspectos básicos de la cultura del vino en nuestro entorno, como los vinos más representativos de las distintas zonas productoras de España, Europa y el nuevo mundo vitivinícola. * Producción y consumo de bebidas de contenido alcohólico. Patrones de consumo y límites de seguridad. Farmacocinética del alcohol. * Problemas médicos relacionados con el alcohol y medidas preventivas. * Aspectos beneficiosos del consumo de vino.

<p>Competencias y destrezas teórico-prácticas a adquirir por el alumno:</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Conocer el ramo de la industria del vino, sobre todo en nuestro entorno. * Identificar de forma práctica las características sensoriales de los vinos de las distintas denominaciones de origen mediante la realización de catas. * Saber diferenciar las distintas etapas en la farmacocinética del alcohol. * Conocer los aspectos que relacionan a la juventud y el alcohol. * Conocer el binomio tráfico-alcohol en el contexto legal y social. * Conocer los efectos perjudiciales del abuso en el consumo de bebidas de contenido alcohólico. * Conocer los efectos beneficiosos del consumo moderado del vino. * Tener una conciencia crítica y reflexiva que predispongan a la comprensión de las medidas preventivas en el consumo de bebidas de contenido alcohólico. * Diferenciar las características de los vinos atendiendo a las denominaciones de cada zona geográfica. * Manejar cifras de producción y consumo de bebidas en la población. * Calcular datos de alcoholemia y efectos en la salud. * Niveles de seguridad en el consumo de bebidas de contenido alcohólico. * Atención a las explicaciones. * Integración de los conceptos. * Iniciativa y disposición.
<p>Contribución al desarrollo de habilidades y destrezas Genéricas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> *Capacidad de análisis de la cultura e historia del vino en el contexto social. *Conocimiento terminológicos al uso en relación al consumo de bebidas fermentadas. *Capacidad en la gestión y búsqueda de la información *Demostrar el conocimiento de la producción de bebidas alcohólicas, consumo y efectos perjudiciales. *Resolución de problemas. *Trabajo en equipo en la resolución de de problemas *Razonamiento crítico *Capacidad de aprender *Conocimiento de otras culturas.
<p>Recomendaciones para estudiantes que cursaran la asignatura:</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Juicio crítico para conocer, analizar y comprender el consumo de vino en nuestro entorno social.
<p>Temario Teórico y Planificación Temporal:</p>	<p>I.INTRODUCCIÓN: - Aspectos históricos y culturales del uso del alcohol.</p> <p>II.TIPOLOGIA DE VINOS. - Tipos de vinos: distribución de las zonas de producción mundial y española. - Realización de catas para definir las características más sobresalientes de los vinos españoles y mundiales.</p> <p>III.- SALUD PÚBLICA Y CONSUMO. - Salud Pública y bebidas. Producción y consumo de bebidas alcohólicas. - Patrones de consumo. - Farmacocinética del alcohol. - Límites de seguridad. - Problemas médicos relacionados con el alcohol. - Publicidad, alcohol, tráfico y juventud. - Aspectos preventivos del consumo de bebidas alcohólicas. - Efectos beneficiosos del consumo de vino.</p>
<p>Actividades académicas dirigidas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Realización de catas para diferenciar los distintos vinos en su denominación de origen (Dirigidas). * Ejercicios del cálculo de las unidades de consumo y Límites de consumo peligroso (Teórico-Prácticos).

Metodología Docente Empleada:	<ul style="list-style-type: none"> * Exposición en clase del programa teórico de la asignatura: Bloques temáticos del programa. * Realización de catas de los vinos más representativos de España y del Mundo. * Análisis de las cifras de prevalencia e incidencia de los problemas médicos relacionados con el alcohol y de estudios epidemiológicos (Clase). * Presentación y discusión dirigida de los aspectos de salud pública relacionados con el alcohol (Clase). * Sesiones para el todo el grupo de alumnos en las que el profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia. 						
Criterios de Evaluación:	<p>Examen final escrito tipo test:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Examen tipo test con cuatro respuestas alternativas (Valoración 0 a 10) y * Examen escrito de catas (valoración 0 a 10). <p>Se promediarán ambas evaluaciones al 50 %.</p> <p>Se realizará un seguimiento de la asistencia a las clases teóricas y prácticas. Se ponderará la asistencia e influirá en la nota final.</p> <p>En el caso de las actividades académicas dirigidas se valorará la participación activa de los alumnos en los debates que se planteen.</p>						
Distribución ECTS	Horas presenciales			Horas de Estudio		Actividades Académicas Dirigidas	Horas de exámenes (preparación y realización)
	Teoría	Prácticas	Exposiciones Y seminarios	Teoría	Prácticas		4
	16	0	12	45	0		
Bibliografía Fundamental:	<p>Bibliografía general:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Enología Práctica. Conocimiento y elaboración del vino. 3ª ed. Ed. Mundi prensa Barcelona 1999. * Bravo Abada, F.; Baravo Plasencia JM: Consumo moderado de bebidas alcohólicas: salud y civilización. 1993. INISIBA. Madrid. * Larousse de los vinos: los secretos del vino, países y regiones vitivinícolas. Ed. Larousse. Barcelona. 2002. * Alcohol y Tráfico. José Luis López Álvarez. Ed. MAD. Sevilla. 2004. * Zafra Mezcuca, JA. Análisis epidemiológico y sociológico del alcoholismo en el medio universitario y laboral de Cádiz, Pub. Univ. Servilla, 1981 <p>Bibliografía Específica:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Hugh Johnson. Historia del vino. Ed. Blume . Barcelona 2005. * Alcohol. Informe de la Comisión Clínica. Ministerio de Sanidad y Consumo. Febrero de 2007. * Vino y nutrición. Richard Woller, de la Torre Carmen. Ed. Rubes. Barcelona 2004. * Dietas Mediterráneas. Leghton Puga F; Urquiaga Reus I.Ed. Pontificia Universidad Católica de Chile. 2004. 						

GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	LICENCIADO ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID			Código:	204015
Tipo:	Obligatoria	Curso:	2º	Créditos ECTS:	5
Créditos Totales LRU:	6	Teóricos:	4	Prácticos:	2
Departamento:	BIOMEDICINA, BIOTEC. Y SALUD PÚBLICA	Área de Conocimiento:	GENÉTICA		
Prerrequisitos:	Tener conocimiento de Biología General				

PROFESORADO		Ubicación
Responsable:	Laureana Rebordinos González	Lab 21, Pala A, 1ª planta CASEM
Otros:	Ismael Cross Pacheco Silvia Portela Bens Irma Sánchez Ramos	Lab 21, Pala A, 1ª planta CASEM

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012						
Objetivo General de la Asignatura:	Describir los tipos de control genético de los caracteres conocidos en vid. Comprender los mecanismos esenciales de transmisión hereditaria. Conocer La importancia de la mutación en mejora y las técnicas de mejora genética en vid. Aprender el concepto e importancia de los recursos genéticos en viticultura y las técnicas de conservación.					
Contexto de la Asignatura:	En una titulación como Enología es imprescindible tener conocimientos de Genética para poder gestionar bien los cultivos tanto desde el punto de vista de la conservación de sus recursos genéticos así como para realizar programas de mejora genética, tan extendidos por otra parte en otras plantaciones de cultivos agrícolas de alto nivel comercial.					
Recomendaciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los alumnos que van a cursar la asignatura deberían tener conocimientos sobre Biología general 2. Deberían, asimismo, tener nociones básicas sobre estadística. 3. Deben tener hábitos de estudio diario y saber asimilar los conceptos a través de la comprensión de su contenido. 4. Deben tener capacidad de análisis y relación de los conocimientos que han ido adquiriendo con el estudio individual de cada tema. 5. Deberían tener predisposición para discutir trabajos de investigación relacionados con los contenidos de la asignatura con otros compañeros en grupos de estudio. 					
Distribución ECTS	Horas presenciales		Horas de Estudio		Actividades Académicas Dirigidas	Horas de exámenes (preparación y realización)
	28	14	67	18	18	4

<p>Contribución al desarrollo de habilidades y destrezas Genéricas:</p>	<p>Capacidad de análisis y síntesis. Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica. Planificación y gestión del tiempo. Conocimientos generales básicos sobre el área de estudio. Comunicación oral y escrita en la propia lengua. Conocimiento de una segunda lengua. Habilidades básicas en el manejo del ordenador. Habilidades de investigación. Capacidad de aprender. Habilidades de gestión de la información (buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). Capacidad crítica y autocrítica. Capacidad de general nuevas ideas (creatividad). Resolución de problemas. Toma de decisiones. Capacidad de trabajar en equipo interdisciplinar.</p>
<p>Competencias y destrezas teórico-prácticas a adquirir por el alumno:</p>	<p>Conocer las características del material hereditario. Conocer la mitosis y la meiosis. Conocer las diferencias entre cromosomas, genes, alelos y loci. Conocer el control genético de los caracteres cualitativos. Comprender el concepto de ligamiento y recombinación. Saber diferenciar entre genes ligados y la interacción génica entre genes independientes. Comprender el mendelismo complejo. Conocer la herencia ligada al sexo. Conocer la base mendeliana de la variación continua en caracteres cuantitativos. Comprender el concepto de heredabilidad y su importancia en la gestión de poblaciones cultivadas y naturales. Comprender la variabilidad genética y su importancia en Agricultura así como conocer las técnicas para medirla. Conocer los marcadores genéticos y cómo se analizan. Conocer las leyes que rigen la Genética de poblaciones Comprender la importancia de las técnicas de mejora genética en las poblaciones y en Agricultura en general. Conocer la mejora por selección de caracteres cualitativos y cuantitativos y sus aplicaciones. Conocer la mejora mediante hibridación o cruzamientos y sus aplicaciones Conocer la mejora genética mediante manipulación cromosómica y sus aplicaciones. Conocer la mejora mediante Ingeniería Genética y sus aplicaciones. Utilizar técnicas de uso general en Genética (microscopía, preparaciones cromosómicas, extracciones de ADN, etc.) y comprender los principios de las segregaciones Mendelianas y la Genética de Poblaciones, así como el fundamento de los métodos más utilizados para su consecución. Saber diferenciar cariotipos de especies de interés en Agricultura Conocer las técnicas moleculares utilizadas comúnmente en Genética. Hacer uso de una metodología adecuada para (i) la búsqueda de fuentes bibliográficas y vías de acceso a la documentación sobre aspectos genéticos, (ii) el trabajo en equipo, tanto en debates en pequeños grupos durante las clases teóricas como en los seminarios, y (iii) la elaboración de síntesis personales. Tener capacidad de organizar y planificar el trabajo a realizar diaria o semanalmente. Habilidad para desenvolverse en un laboratorio y utilizar el material básico correspondiente. Tener capacidad de trabajar en equipo.</p>

Temario Teórico:	<p>Tema 1. El material hereditario Introducción. Composición y estructura. Organización. Heterocromatina y eucromatina. Estructura del cromosoma. Gen, alelo, locus.</p> <p>Tema 2. La división celular Mitosis. Variaciones de la división celular. Meiosis. Sobrecruzamiento y quiasmas. Gametogénesis.</p> <p>Tema 3. Mendelismo Genes autosómicos. Dominancia completa. Dominancia incompleta. Retrocruzamiento y cruzamiento prueba. Herencia dihíbrida. El análisis estadístico aplicado al mendelismo: prueba de χ^2</p> <p>Tema 4. Interacción génica y mendelismo complejo Interacción no epistática. Interacción epistática. Series alélica o alelismo múltiple. Pleiotropía. Interacción del ambiente con caracteres cualitativos.</p> <p>Tema 5. Ligamiento y recombinación Estimación de la fracción de recombinación. Análisis de ligamiento. Planteamiento directo. Planteamiento inverso.</p> <p>Tema 6. Herencia de caracteres cualitativos en vid Tipo floral. Color del mosto. Forma de la baya. Color de la piel. Apirenia. Control de la muestra.</p> <p>Tema 7. Genética cuantitativa La variación continua. Base mendeliana de la variación continua. Teoría de las líneas puras. Teoría de los factores polímeros. Varianza fenotípica y su partición. Estimación del número de loci a partir de las varianzas. Heredabilidad.</p> <p>Tema 8. Herencia de caracteres cuantitativos en vid Época de maduración. Tamaño del racimo. Forma del racimo. Forma de la hoja. Forma de la semilla. Resistencia al frío. Abertura peciolar. Pubescencia. Resistencia a enfermedades. Adaptación al suelo.</p> <p>Tema 9. Base molecular de la variabilidad genética Mutación. Sustituciones, inversiones, deleciones, duplicaciones y transposiciones. Reversión y supresión. Mutágenos. Base molecular de la recombinación. Tipos.</p> <p>Tema 10. Variaciones cromosómicas estructurales Deleciones. Duplicaciones. Inversiones paracéntricas y pericéntricas. Translocaciones. Translocaciones múltiples.</p> <p>Tema 11. Variaciones cromosómicas numéricas Poliploidía natural e inducida. Técnicas de inducción de poliploidía. Identificación de los poliploides. Citología de los poliploides. Autoploides. Alopolloides. Fertilidad y genética de los poliploides.</p> <p>Tema 12. Haploidía Clases de haploides. Haploidía natural e inducida. Técnicas de obtención de haploides. Cultivos celulares. Agentes físicos. Agentes químicos. Identificación de haploides. Citología de haploides en mitosis y meiosis. Fertilidad y genética de haploides.</p> <p>Tema 13. Aneuploidía Tipos de aneuploides. Origen. Comportamiento citológico en mitosis y meiosis. Transmisión de la aneuploidía. Formación de gametos. Efectos fenotípicos de los aneuploides. Obtención y aplicaciones de aneuploides.</p> <p>Tema 14. Conservación de recursos genéticos Los fines de la mejora. Las variedades indígenas e importación de genes. Centros de origen y diversidad vegetal. La domesticación. Conservación de los recursos genéticos. Técnicas de cultivo "in vitro". Colecciones mundiales de germoplasma.</p>
-------------------------	--

<p>Temario Teórico:</p>	<p>Tema 15. La mejora de la vid I Reproducción en vid. Selección clonal. Caracteres de un clon. Modificaciones del clon. Fluctuaciones del clon. Constancia del clon. Concepto de cultivar. Métodos de prospección. Multiplicación de clones. Análisis durante la extensión clonal. Puesta en práctica.</p> <p>Tema 16. La mejora de la vid II Selección masal. Práctica de la selección masal. Inconvenientes de la selección masal. Puesta en práctica.</p> <p>Tema 17. Mejora de la resistencia a enfermedades infecciosas de la vid Agentes productores. Vías de penetración y síntomas. Fuentes de resistencia. Bases genética de la patogenicidad y de la resistencia. Relación gen a gen. Transferencia por cruzamiento.</p> <p>Tema 18. Mejora de la resistencia a daños de origen abiótico El problema de los ambientes desfavorables. Factores climáticos. Factores edáficos. Factores de cultivo. Determinación genética y métodos de mejora para aumentar la resistencia a factores abióticos.</p> <p>Tema 19. Resistencia a plagas Agentes productores. Fuentes y mecanismos de resistencia. Determinación genética de la resistencia. Relación gen a gen.</p> <p>Tema 20. Genética y mejora de la calidad de la vid Naturaleza del problema. Control genético de los determinantes de calidad. Métodos de mejora.</p> <p>Tema 21. Aplicaciones de la Genómica e Ingeniería Genética a la mejora de la vid Caracteres de la vid mejorables por Ingeniería Genética. Definición de Genómica. Características. Proyecto genoma de la vid.</p>
<p>Temario práctico:</p>	<p>GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinación de variabilidad genética mediante varios tipos de genéticos e genéticos. 2. Realización de cruzamientos. 3. Extracción y visualización de ADN de vid. 4. Realización de bioensayos en vid. 5. Cultivo "in vitro". 6. Simulación informática de mejora genética. 7. Determinación de estructura genética poblacional: práctica de informática. 6. Clases de problemas.

**Metodología
Docente
Empleada:**

ENSEÑANZA PRESENCIAL

Las clases de teoría y las prácticas de laboratorio corresponden a la parte del proceso enseñanza/aprendizaje presencial donde el profesor y alumno están presentes. Durante el desarrollo de estas clases el profesor marcará los objetivos de cada tema o práctica e indicará al alumno los conceptos más relevantes a tener en cuenta.

Clases teóricas: La exposición teórica se desarrollará a partir de textos y materiales que estarán, de manera previa a las sesiones, a disposición de los alumnos. Con ello, el alumno podrá trabajar previamente y tener una idea aproximada de lo que se va a exponer en clase.

Clases prácticas: En las clases prácticas, que se realizarán en grupos de 25 alumnos, se desarrollarán los métodos que generalmente se utilizan en un laboratorio de genética, haciendo uso de los aparatos y material de laboratorio pertinente.

TRABAJO PERSONAL DEL ALUMNO

El trabajo personal del alumno para el estudio de los contenidos de esta materia se desarrollará como estudio de las clases teóricas, realización de memorias de las clases prácticas y preparación de exámenes. Evidentemente, este trabajo es un componente fundamental para el aprendizaje de la materia y el que supone mayor dedicación.

SISTEMAS DE AULA VIRTUAL

Es evidente que en una propuesta como la que se presenta, en la que la mayor parte del aprendizaje de los alumnos tiene lugar de forma no presencial, las nuevas tecnologías representan un gran potencial de ayuda en el proceso educativo, tanto para los alumnos como para los profesores. Con ellas se ha establecido la posibilidad de crear un aula virtual para la asignatura en la que es posible la comunicación profesor-alumno de forma individual o colectiva (profesor-curso), la comunicación entre alumnos en foros tutorizados o no, búsqueda de información, acceso a base de datos seleccionadas, intercambio documental (apuntes, trabajos, imágenes), videoconferencias, exámenes, etc., que faciliten el desarrollo del proceso enseñanza/aprendizaje y, sobre todo, que permitan al profesor el seguimiento y la evaluación del trabajo individual del alumno. Por tanto, se solicitará al Centro Integrado de Tecnología de la Información de la Universidad de Cádiz, la apertura de un Aula Virtual para esta asignatura en la que poder desarrollar todos los puntos ex-puestos en este apartado.

-

NÚMERO DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO:

Estudio de las clases teóricas 49 horas

Estudio de las clases prácticas 18 horas

Preparación de las actividades académicamente dirigidas 18 horas

Realización de exámenes escritos 4 horas

NÚMERO TOTAL DE HORAS 89

6. TÉCNICAS DOCENTES (señale con una X las técnicas que va a utilizar en el desarrollo de su asignatura. Puede señalar más de una. También puede sustituirlas por otras):

Sesiones académicas teóricas: X

Exposición y debate: X

Tutorías especializadas: X

Sesiones académicas prácticas: X

Visitas y excursiones: X

Controles de lecturas obligatorias: X

Otros (especificar):

DESARROLLO Y JUSTIFICACIÓN:

Clases teóricas magistrales en las que el profesor desarrollará los contenidos del temario.

- Seminarios.

- Realización de Prácticas por los alumnos y elaboración de una memoria.

-Realización de trabajos, seminarios, etc. tutorizados que en la medida de lo posible serán expuestos en clase.

<p>Criterios de Evaluación:</p>	<p>La evaluación de los contenidos teóricos básicos se realizará mediante un examen escrito en el que se incluirán preguntas cortas y un tema. Este tema sistema representará un peso del 40% del total. Además se incluirá un problema cuya evaluación supondría un 20 % de la calificación total. Las prácticas serán de asistencia obligatoria y evaluadas mediante la calificación de una memoria que el alumno entregará al final de las mismas. Esta memoria junto con las actividades en grupos de prácticas aportarán hasta un 20 % a la calificación total. El 15 % restante de calificación se obtendrá de la evaluación de la memoria de las visitas (5 %) y del trabajo personal (10 %).</p>
<p>Bibliografía Fundamental:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Genética. Tamarín. Ed. Interamericana, 1996 -Principios de Genética. M.J. Puertas. Interamericana-McGraw Hill, 1998 - Fitogenética. E. Sánchez Monge. Ed. INIA, 1974 - Plant Breeding: Principles and Prospects. M.D. Haward y col. Chapman Hall, 1993 - Introducción a la mejora genética vegetal. J.I. Cubero. Ediciones Munndi-Prensa, 2002 - Genética. 1998. J.R. Lacadena. AGESA Ingeniería Genética y transferencia génica. 1999. M. Izquierdo Rojo. Pirámide. - Biotecnología vegetal agrícola. 1992. k. Lindsey & M.G.K. Jones. Acribia Dale Van Vlech, L., E.J. Pallak and E.A.B. Oltenam (1993). Genetics for the animal Sciences. W. H. Freeman and Company. New York. -Freeman, S. y J.C. Herron. (2002). Análisis evolutivo. Prentice Hall. (2 edición) - Griffiths, A.J.F., D.T. Suzuki, J.H. Miller, R.C. Lewontin and W.M. Gelbart (1996) An introduction to Genetic Analysis (6th edition). W.H. Freeman and Company, New York (La 5ª edición está traducida al castellano [1995] Interamericana, McGraw-Hill, S.A.) - Griffiths, A.J.F., Gelbart, W.M., Miller, J.H. y Lewontin, R.C. (2000). Genética moderna. Interamericana, McGraw-Hill, S.A.) - Klug, W.S. and M.R. Cummings (2006) Conceptos de Genética (8 edición). Prentice Hall, Inc., New Jersey. - Lacadena, J.R. (1988) Genética (4ª edición). A.G.E.S.A., Madrid. - Puertas, M.J. (1992) Genética. Fundamentos y perspectivas. Interamericana-McGraw- Hill, S.A. - Sánchez Monge, E. y N. Juvé (1989) Genética (2ª edición). Ediciones Omega, S.A., Barcelona. - Tamarin, R.T. (1996) Principios de Genética. Editorial Reverté S.A., Barcelona. (Traducción de la 4ª edición: "Principles of Genetics" [1993] Wm. C. Brown Communications, Inc.) <p>1) BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA PARA LOS CRÉDITOS PRÁCTICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ochando, D. (1990) Genética poblacional, evolutiva, cuantitativa: Problemas. Ediciones de la Universidad Complutense S.A., Madrid. - Pérez de la Vega, M. y P. García (1992) Problemas de genética: curso de iniciación. Secretaría de Publicaciones de la Universidad de León. - Pérez de la Vega, M., Fominaya-Yagüe, A., Juvé de la Barreda, N., Vilageliu-Arqués, L., Barbancho-Medina, M. y Jiménez-Sánchez, A. 1990. Prácticas de Genética. Promociones y publicaciones Universitarias (PPU).

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA			Código:	204011
Tipo:	Troncal	Curso:	2º	Créditos ECTS:	2.5
Créditos Totales LRU:	3	Teóricos:	3	Prácticos:	0
Departamento:	DERECHO PÚBLICO	Área de Conocimiento:			
Prerrequisitos:	Ninguno.				

PROFESORADO		Ubicación
Responsable:	A determinar	

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012	
Objetivo General de la Asignatura:	Mediante el estudio de esta asignatura el alumno se familiarizará con el conocimiento de los contenidos esenciales de la normativa nacional e internacional reguladora del sector vitivinícola.
Temario Teórico y Planificación Temporal:	<p>PARTE PRIMERA: INTRODUCCIÓN GENERAL AL DERECHO ADMINISTRATIVO</p> <p>TEMA 1. LAS FUENTES DEL DERECHO. TEMA 2. LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y EL DERECHO ADMINISTRATIVO. TEMA 3. PRINCIPALES INSTITUCIONES DEL DERECHO ADMINISTRATIVO. FORMAS DE LA ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA</p> <p>PARTE SEGUNDA: NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLAS. HACIA UN DERECHO ADMINISTRATIVO DE ORDENACIÓN DEL SECTOR</p> <p>TEMA 4. DELIMITACIÓN CONCEPTUAL DEL DERECHO ADMINISTRATIVO VITIVINÍCOLA. TEMA 5. ORIGEN Y EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA NORMATIVA VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA. TEMA 6. ANÁLISIS SINGULAR DE LA LEY 24/2003, DE 10 DE JULIO, DE LA VIÑA Y DEL VINO. TEMA 7. BREVE REFERENCIA AL DERECHO COMUNITARIO VITIVINÍCOLA.</p> <p>PARTE TERCERA: LA PROTECCIÓN DE LA CALIDAD Y ORIGEN DE LOS VINOS.</p> <p>TEMA 8. EL RÉGIMEN JURÍDICO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. TEMA 9. LOS CONSEJOS REGULADORES.</p> <p>PARTE CUARTA: EL MARCO JURIDICO DEL ENÓLOGO.</p> <p>TEMA 10. LA REGULACIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL DEL ENÓLOGO.</p>
Metodología Docente Empleada:	Clases presenciales en las que el profesor desarrollará los temas del programa mediante explicaciones teóricas con el apoyo de textos legislativos, sentencias, noticias de prensa sobre la materia, etc.

<p>Criterios de Evaluación:</p>	<p>Realización de examen final mediante el que se deberán acreditar los conocimientos vinculados al Programa. Para la valoración de los ejercicios escritos se tendrán en cuenta los siguientes criterios: a) Adecuado nivel de comprensión manifestado en la exposición coherente y clara de las cuestiones a responder; b) Conocimiento completo de los datos positivos expuestos en las explicaciones; c) Adecuada utilización de la terminología y de las técnicas y principios jurídicos básicos.</p>
<p>Bibliografía Fundamental:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - LÓPEZ BENÍTEZ, M.: Las denominaciones de origen, Ed. CEDECS, Barcelona, 1996; Del Estatuto del Vino a las leyes del vino: un panorama actual y de futuro de la ordenación vitivinícola en España, Civitas, 2004. - PÉREZ-TENESSA, A.: El vino y su régimen jurídico, MAPA, Madrid, 2000. - GONZÁLEZ BOTIJA, F.: El régimen jurídico de los vinos de calidad producidos en región determinada, Ed ATELIER, Barcelona, 2003; Comentario a la Ley de la Viña y el Vino, Civitas, 2003. - MAROÑO GARGALLO, M.M.: La protección de las denominaciones de origen en los derechos español y comunitario, Ed. MARCIAL PONS, Madrid, 2004.

PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS

DATOS DE LA ASIGNATURA					
Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS			Código:	204013
Tipo:	TRONCAL	Curso:	2º	Créditos ECTS:	5
Créditos Totales LRU:	6	Teóricos:		Prácticos:	6
Departamentos:	QUIMICA ANALITICA INGEN. QUIMICA Y TECNOL. DE ALIMENTOS BIOMEDICINA, BIOTEC. Y SALUD PÚBLICA DERECHO PÚBLICO ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD	Áreas de Conocimiento:		Todas las de los docentes implicados en la licenciatura.	

PROFESORADO		Ubicación
Responsable:	Belén Puertas García	Facultad de Ciencias
Otros:	Manuel Cobos	
	Jesús Manuel Cantoral Fernández	Facultad de Ciencias
	María Rodríguez Jiménez	CASEM (Edificio Central)
	Mª Dolores Granado	Facultad de Ciencias
	Ildefonso Caro Pina	Facultad de Ciencias
	Remedios Castro Mejías	Facultad de Ciencias

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012	
Objetivo General de la Asignatura:	Se pretende que, una vez adquiridos los conocimientos básicos de viticultura y enología, el alumno desarrolle a escala piloto el proceso completo de la elaboración del vino, desde el seguimiento de la maduración, control de vinificación y hasta el embotellado. De esta forma, por primera vez el alumno estará en contacto directo con el proceso completo de elaboración del vino.
Metodología Docente Empleada:	A los alumnos se les asignará una variedad blanca y otra tinta a las que les deberán realizar el seguimiento de su maduración. Para ello, se les indicará un calendario de controles a los que deberán asistir, así como la fecha prevista de vendimia. Una vez terminada la vendimia, los alumnos deberán participar en las operaciones de preparación, estabilización y embotellado de los vinos elaborados. Sobre algunos de estos vinos se desarrollarán las prácticas de clarificación.

<p>Temario Practico y Planificación Temporal:</p>	<p>Se realizará la elaboración de dos vinos, uno blanco y otro tinto, incluyendo, todo el proceso productivo, desde el seguimiento de la maduración al embotellado. El desarrollo de estas prácticas se realizará preferentemente en la bodega piloto del C.I.F.A. Rancho de la Merced de Jerez de la Frontera y en la Facultad de Ciencias. Los alumnos se repartirán en grupos de 2 ó 3 alumnos, y se les propondrá un calendario orientativo de trabajos a desarrollar. Este calendario será confirmado una vez que se conozcan las fechas exactas de realización de los trabajos.</p> <p>Para cada variedad se realizarán básicamente los siguientes trabajos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento de la maduración (en el caso de la tinta realizar algún control de maduración fenólica). - Vendimia. - Operaciones de lagar (molturado, despalillado, prensado, desfangado, etc). - Dosificaciones (SO₂, tartárico, enzimas, ..). - Seguimiento de la fermentación alcohólica (remontados y bazuqueos para Vinos tintos). - Deslíos. - Estabilización, clarificación, filtración y embotellado. - Análisis organoléptico de los vinos obtenidos. <p>Tras finalizar la elaboración de los vinos se procederá a desarrollar un proceso de clarificación y evaluación (control organoléptico y analítico) de los resultados de la aplicación de diferentes clarificantes en distintas condiciones. A propuesta de las áreas de conocimiento implicadas en la docencia se podrán realizar actividades docentes complementarias a las anteriores.</p> <p>En el curso 2010-2011 se realizará el seguimiento microbiológico a dos tanques de fermentación vínica de una variedad de uva blanca (preferentemente Palomino fino) con el objetivo de realizar un:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Control de fermentación espontánea * Control de fermentación tras inoculación de levadura comercial
<p>Criterios de Evaluación:</p>	<p>Alumnos que realizan las prácticas en el CIFA Rancho de la Merced y en la Facultad de Ciencias</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 % Asistencia y aptitud - 20 % Examen - 40 % Memoria de prácticas <p>Alumnos que realizan las prácticas fuera del CIFA Rancho de la Merced</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 % Asistencia - 50 % Exposición y defensa ante una comisión - 30 % Memoria de prácticas
<p>Bibliografía Fundamental:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. Claude Flanzky. Madrid: A.M.V.: Mundi Prensa, 2003. - Hidalgo Togores J. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. Editorial Mundi-Prensa. 2003. - Ribereau-Gayon, P.; Dubordieu, D.; Donèche, B. y Lonvaud A. Tratado de Enología. Tomo 1. Microbiología del vino. Vinificaciones. Tom2 2. Química del vino. Estabilización y tratamientos. Ed. Hemisferio Sur-Mundiprensa. Buenos Aires. 2003. - Zamora Marín F. Elaboración y crianza de vinos tintos: Aspectos científicos y prácticos. Editorial Mundri-Prensa. 2003. - Molecular Monitoring of Wine Fermentations Conducted by Active Dry Yeast Strains. Amparo Querol, Eladio Barrio, Tomás Huerta, and Daniel Ramón. Applied and Environmental Microbiology, Sept. 1992, pp. 2948-2953

PRÁCTICAS EN BODEGA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	LICENCIADO EN ENOLOGÍA			Plan:	2000
Asignatura:	PRACTICAS EN BODEGA			Código:	204012
Tipo:	Troncal	Curso:	2º	Créditos ECTS:	7
Créditos Totales LRU:	9	Teóricos:	9	Prácticos:	0
Departamentos:	QUIMICA ANALITICA INGEN. QUIMICA Y TECNOL. DE ALIMENTOS BIOMEDICINA, BIOTEC. Y SALUD PÚBLICA DERECHO PÚBLICO ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD	Áreas de Conocimiento:	Todas las de los docentes implicados en la licenciatura.		

PROFESORADO

Ubicación

Responsable:	Miguel Palma	Facultad Ciencias
Otros:	Pueden actuar como profesores tutores todos los profesores con docencia en la licenciatura.	

DOCENCIA EN EL CURSO 2011/2012

Objetivo General de la Asignatura:	Se pretende que, una vez adquiridos todos los conocimientos teóricos y prácticos que se imparten en la licenciatura, el alumno tenga la oportunidad de ponerlos en práctica en situación real en bodegas comerciales. Esta asignatura debe constituir el colofón de la formación del alumno de la Licenciatura de Enología.
Contexto dentro de la Titulación:	Puesta en práctica de los conocimientos adquiridos en el marco de una vendimia en una bodega a escala industrial.
Recomendaciones:	Haber desarrollado previamente la asignatura "Prácticas Integradas Enológicas".
Competencias y destrezas teórico-prácticas a adquirir por el alumno	<ul style="list-style-type: none"> -Puesta en práctica de todos los conocimientos adquiridos durante las otras asignaturas de la licenciatura. -Desarrollar y poner en práctica los conocimientos adquiridos en las restantes asignaturas de la licenciatura. -Ser capaz de tomar las decisiones oportunas durante el desarrollo de una vifinicación a nivel industrial. -Ser capaz de determinar los efectos de la aplicación de diversas técnicas y/o aditivos de uso común en la elaboración del vino sobre la composición química y la estabilidad del mismo.

<p>Contribución al desarrollo de habilidades y destrezas Genéricas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento del desarrollo de la profesión de enólogo durante una vendimia a escala industrial. - Capacidad de aplicar los conocimientos a la práctica. - Conocimientos básicos de la profesión. - Capacidad de aprender. - Habilidades de gestión de la información (buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). - Capacidad crítica y autocrítica. - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones. - Resolución de problemas. - Toma de decisiones. - Trabajo en equipo. - Capacidad de trabajar en equipo interdisciplinar.
<p>Temario Practico y Planificación Temporal:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se deberán realizar todas las prácticas obligatorias y se podrán elegir algunas entre las opcionales hasta completar el número necesario de horas. - Las prácticas obligatorias son: <ul style="list-style-type: none"> Vendimia. Duración mínima: 80 horas Crianza de vinos. Duración mínima: 32 horas Preparación de vinos. Duración mínima: 32 horas Embotellado. Duración mínima: 32 horas Estudio de mejora o modificación del proceso: 32 horas Las prácticas opcionales podrían ser: <ul style="list-style-type: none"> Elaboración y crianza de brandy. Elaboración y crianza de vinagre. Gestión y organización de producción. Control de calidad. Control medioambiental. Otras propuestas por la empresa y aprobadas por el Profesor Tutor de Prácticas.

**Metodología
Docente
Empleada:**

A cada alumno se le asignará una bodega. Esta podrá ser elegida directamente por el alumno o en caso contrario, se le asignará según disponibilidades. En cada bodega deberá existir un Tutor de prácticas, que será una persona designada por la empresa, competente en las materias que se van a considerar en las prácticas. Su función será la de velar por el correcto desarrollo del programa de prácticas previsto en cada empresa y atender las posibles eventualidades que pudieran surgir.

En la universidad habrá un Profesor Tutor de Prácticas que será la persona académicamente responsable de la asignatura. Deberá coordinar el contenido y el desarrollo de las prácticas.

Los alumnos estarán asegurados por la universidad frente a eventualidades durante la realización de las prácticas.

ESQUEMA DE LAS PRÁCTICAS

Al comenzar cada práctica el Tutor de Prácticas, bien directamente o bien mediante personas de su equipo (capataz, encargado), deberá informar al alumnos de los detalles de las operaciones objeto de la práctica y su relación con el resto del proceso productivo, el sistema de control del trabajo empleado, y cualquier otra información ilustrativa.

El horario de prácticas se acordará en cada caso entre la empresa, el Profesor Tutor y el alumno, teniendo en cuenta en lo posible los medios de desplazamiento de que disponga y la asistencia del alumno a clases por la tarde, cuando las haya.

El alumno deberá efectuar una memoria de la práctica realizada que deberá incluir una mejora del proceso considerado. La magnitud del trabajo realizado para el desarrollo de la mejora propuesta se estimará en un mínimo de 32 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA CONFECCIÓN DE LA MEMORIA DEL PRÁCTICUM

Estructura de la memoria

La memoria constará de dos partes, la primera destinada a la descripción de las actividades desarrolladas durante la estancia en la bodega y la segunda dedicada a la propuesta de mejora o modificación del proceso.

Descripción de las actividades desarrolladas.

El alumno deberá describir cada una de las actividades desarrolladas, indicando claramente:

1. Objetivos de la actividad
2. Grado y calidad de su participación
3. Aprendizaje alcanzado

Propuesta de mejora o modificación del proceso

En este apartado se podrá presentar un trabajo en viña o en bodega, de modificación de un proceso o producto actual de la bodega o de nueva implantación. Este apartado constará de los siguientes capítulos:

1. Introducción: donde se describe el proceso actual.
2. Justificación: donde se argumente la necesidad o conveniencia de la modificación o mejora.
3. Análisis de la opción u opciones consideradas.
4. Descripción de la propuesta elegida.
5. Presupuesto.

Extensión de la memoria

La extensión máxima del apartado de descripción de actividades será de 30 páginas, y la de la propuesta de mejora de 15 páginas.

Tipografía a utilizar

Fuente tamaño 10-12, interlineado de 1,5, márgenes de 3 cm.

<p>Criterios de Evaluación:</p>	<p>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS</p> <p>El Profesor Tutor de Prácticas de la universidad facilitará impresos de evaluación a los Profesores de Prácticas de la empresa para aunar los sistemas y criterios utilizados en la evaluación.</p> <p>Al final de cada práctica el Tutor de Prácticas en bodega deberá emitir un informe por cada alumno sobre la realización de la misma. Este deberá contener información sobre el aprovechamiento, comportamiento, faltas de asistencia. .etc.</p> <p>El Profesor Tutor de Prácticas recibirá las evaluaciones y los informes de las prácticas de los alumnos tutorizados.</p> <p>El alumno deberá realizar una presentación oral y pública de la memoria del trabajo realizado ante un tribunal compuesto por profesores de las diferentes áreas implicadas en la docencia, que otorgará la calificación de la asignatura.</p> <p>Evaluación</p> <p>Para la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes factores: Trabajo realizado en la bodega, Calidad de la Memoria, Calidad de la Propuesta de Mejora, Calidad de la Exposición y Respuestas a las preguntas del tribunal. El trabajo realizado en la bodega se efectuará a partir de la evaluación del tutor en la empresa y del profesor tutor.</p> <p>La defensa oral constará de una exposición del alumno de los trabajos realizados y del contenido de su memoria ante un tribunal compuesto por cinco profesores tutores, seguido de un turno de preguntas de los miembros del tribunal. En la exposición se podrán utilizar medios audiovisuales: diapositivas, transparencias, vídeos y presentaciones de ordenador. El tiempo disponible para la exposición oral de cada alumno será en torno a los 15 minutos.</p> <p>Los factores intervendrán en la evaluación en los siguientes porcentajes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memoria 25 % 2. Presentación y defensa 25 % 3. Propuesta de Mejora 25 % 4. Trabajo realizado en Bodega 5. Informe profesor tutor 10 % 6. Informe tutor empresa 15 %
--	---

Normativa de interés para el alumnado.

Número de Convocatorias

En cada curso académico se establecen tres convocatorias, febrero, junio y septiembre. El alumno podrá examinarse de las convocatorias a que tenga derecho tras estar matriculado y haber cubierto el periodo de docencia de la asignatura.

Asimismo se establece una convocatoria extraordinaria que se celebrará durante del mes de diciembre de cada curso académico, para aquellos alumnos a los que reste para finalizar sus estudios 40 créditos o menos de la carga lectiva de la titulación. En este caso, el alumno deberá solicitar expresamente su derecho a examen en la primera quincena de noviembre, debiendo la secretaría del Centro notificar estas solicitudes al profesor responsable de la asignatura con antelación suficiente.

Llamamientos

En las asignaturas en las que se establezca un único llamamiento, el Centro reservará los días finales del calendario aprobado para esa convocatoria para realizar un llamamiento especial de cada asignatura al que podrán concurrir los alumnos que se hallen en los siguientes supuestos:

- 1. Por coincidencia de exámenes:** Si de la programación de exámenes finales aprobada por el Centro, resultara que un alumno tiene convocados para el mismo día dos exámenes de asignaturas del mismo plan de estudios, el alumno podrá elegir a cuál concurrir.
- 2. Por participación en órganos colegiados:** El alumno que, por motivos de representación en órganos colegiados de la Universidad de Cádiz, no pueda examinarse en la fecha señalada a la convocatoria ordinaria.
- 3. Por enfermedad u otro motivo grave:** En caso de enfermedad u otro motivo grave debidamente justificado, el alumno tendrá derecho a realizar el examen en el llamamiento especial.

En el caso de encontrarse en unos de estos supuestos para concurrir al llamamiento especial, el alumno deberá solicitarlo al Decano o Director del Centro con un mínimo de 72 horas de antelación, acompañando a la solicitud el correspondiente certificado médico fehaciente, el justificante sellado y firmado de haberse presentado a otro llamamiento en fecha coincidente o el justificante de haber asistido a la sesión del órgano colegiado al que pertenezca.

Enlaces de interés

- Facultad de Ciencias:
<http://www.uca.es/ciencias>
- Biblioteca:
<http://www.uca.es/area/biblioteca>
- Préstamo de portátiles:
http://www.uca.es/centro/1C01/alumnos/prestamo_portatiles/
- Acción Tutorial: tutorías personalizadas.
<http://www.uca.es/centro/1C01/alumnos/accion-tutorial>
- Tutorías académicas
<http://www2.uca.es/orgobierno/ordenacion/tutorapp/>
- Oficina de Atención al Alumno:
<http://www.uca.es/centro/1C01/alumnos/alumnos/oficinaalumnos>
- Facebook de la Facultad de Ciencias:
<http://www.facebook.com/pages/Facultad-de-Ciencias-Universidad-de-Cádiz/128509107188991>
- Tuenti de la Facultad de Ciencias:
http://www.tuenti.com/#&m=Profile&func=index&user_id=69233682
- Campus virtual:
<http://virtual.uca.es/>
- Servicio de Preactas provisionales:
<http://actas.uca.es/>
- Becas de movilidad:
http://www.uca.es/centro/1C01/alumnos/alumnos/becas_movilidad/becasmovilidad
- Servicio de atención psicopedagógica (SAP):
<http://www.uca.es/sap/>
- Oficina de empleo (Prácticas de empresa):
<http://www.uca.es/dgempleo/>
- Normativas:
<http://www.uca.es/uca/resolveuid/b27e688b2244a210b98665312e8dbe70>
- Transporte:
<http://www.uca.es/uca/resolveuid/80b93881fbf18bd62c7f01aa83b4353b>

