



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Dpto. Ingeniería Rural



ETSIAM
Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica y de Montes

Dña Julieta Mérida García
Vicerrectora de Posgrado e Innovación Docente

Instituto de Estudios de Posgrado
Universidad de Córdoba.
Avda. Medina Azahara s/n

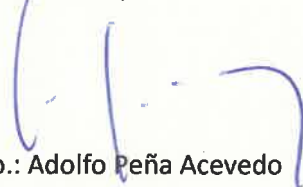
Córdoba, 11 de noviembre de 2019

Adjunto remito propuesta de curso **FORMADOR EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE "MONTILLA-MORILES" (III edición)**, para su **RENOVACIÓN**.

La segunda edición 2018/2019 se celebró con éxito de asistencia.

Es por ello que **SOLICITO** su **RENOVACIÓN** para el curso 2019/2020, con las mismas condiciones y contenidos de la solicitud aprobada para la anterior edición.

Atentamente,


Fdo.: Adolfo Peña Acevedo
Director Académico



Impreso solicitud propuesta de Cursos de la Universidad de Córdoba

Curso Académico 2019-2020

DATOS GENERALES Y DATOS ADMINISTRATIVOS					
Denominación del Curso:					
FORMADOR EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE "MONTILLA-MORILES" (III edición)					
Extensión del curso: (mínimo 1 ECTS)		Créditos ECTS:	1,5	Horas lectivas:	15 h presenciales
Distribución horaria:	Horas:	Teóricas		Prácticas	
	Presenciales	10h 15m		4h 45m	
	Trabajo del alumno			22,5	
	Aula virtual				
	Prácticas Externas				
Dirección web:		ENOA/Web ETSIAM/Web IDEP			
Periodo lectivo:		Comienza:	18/11/2019	Finaliza:	19/11/2019
Nº máximo alumnado:	40	Nº alumnado:	mínimo 35		
Periodo de preinscripción: Desde 12/10/2019			Periodo de matriculación: hasta 17/11/2019		
Tipo de enseñanza:		<input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> Semipresencial <input type="checkbox"/> A distancia o Virtual			
Sometido a Convenio:		<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Prácticas en empresas (si procede):		<input type="checkbox"/> Sí Tipo _____ <input type="checkbox"/> No			
Periodo de prácticas (si procede):		Comienza:		Finaliza:	
Idioma en el que se imparte la enseñanza:		ESPAÑOL			
Rama de conocimiento:					
Artes y Humanidades		<input type="checkbox"/>			
Ciencias		<input type="checkbox"/>			
Ciencias de la Salud		<input type="checkbox"/>			
Ciencias Sociales y Jurídicas		<input type="checkbox"/>			
Ingeniería y Arquitectura		<input checked="" type="checkbox"/>			
Universidad Coordinadora (si procede)					
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA					
Otras instituciones o entidades (si es un Estudio Propio interuniversitario o con participación externa)					
Otros participantes (centros, departamentos, Institutos, empresas, etc.)					
Institución: CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS MONTILLA-MORILES Y VINAGRE DE MONTILLA-MORILES					
Contacto: Enrique Garrido Giménez. Director Gerente. (gerencia@montillamoriles.es) Tel: (+34) 957 652 710 http://www.montillamoriles.es/					



Órgano proponente (Centros, Departamentos, Institutos, Servicio Universitario, etc.). En el caso de ser un órgano colegiado debe presentarse certificación de su Secretario/a donde se indique en qué sesión se aprobó la oferta del Título propio)

ETSIAM: Prof. Rosa Gallardo Cobos. Directora ETSIAM

Director/a académico/a:

Prof. Adolfo Peña Acevedo.
Departamento de Ingeniería Rural.
Área Proyectos de Ingeniería.
ir1peala@uco.es

Secretaría administrativa:

SECRETARÍA DE DIRECCIÓN ETSIAM.
Paraninfo Edificio de Gobierno, 3º planta, derecha
Campus Univ. de Rabanales
Ctra. Madrid-Cádiz Km. 396
14071-Córdoba

Tfno. 957218428

Fax 957218431

e-mail: infoetsiam@uco.es

Lugar donde se desarrollarán las enseñanzas:

Centro de Interpretación del Vino. Montilla (Córdoba).
Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles

Precio del Curso (mínimo 12,62 €/crédito):

150,00 euros

Pago fraccionado:

sí n° pagos (max. 4) _____

No

**En caso de pago fraccionado
indicar periodos de vencimientos:**

MEMORIA ACADÉMICA

OBJETIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO PROPIO

El objetivo de este curso es la capacitación técnica de equipos directivos (propietarios, directores, gerentes) y personal del sector de la restauración y la Hostelería (sumilleres, jefes de sala, maîtres, cocineros, etc.), personal de Enotecas, tiendas especializadas en la Denominación de Origen y los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles y estudiantes y profesionales de Enología, que les asegure el adecuado grado de conocimiento y les facilite una mejor prestación de servicios a sus clientes en relación a los Vinos y Vinagres de Montilla Moriles, con especial incidencia en análisis sensorial, conservación, servicio y maridaje.

ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Requisitos académicos (si procede)

Este Curso está dirigido a:

- Propietarios y Directivos de establecimientos de Restauración y Hostelería.
- Sumilleres, jefes de sala, maîtres, camareros y profesionales que desarrollen la actividad de servicio de sala.
- Empleados de Enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.
- Cocineros con interés en los Vinos de Montilla-Moriles y sus aplicaciones gastronómicas.
- Estudiantes y profesionales con formación en Enología.



Del total de plazas ofertadas, si hay demanda, se reservarán 2 plazas para alumnos/as de las titulaciones de Grado o doble Grado de Enología de la Universidad de Córdoba que estén matriculados en el presente curso académico.

Es requisito haber realizado previamente el Curso Técnico de Especialización en Vinos Generosos y Vinagres de Montilla-Moriles

Criterios de admisión

ES REQUISITO HABER REALIZADO PREVIAMENTE EL CURSO TÉCNICO DE ESPECIALIZACIÓN EN VINOS GENEROSOS Y VINAGRES DE MONTILLA-MORILES

EN EL CASO DE QUE TRAS EL PERIODO DE PRESCRIPCIÓN EXISTAN MÁS SOLICITUDES QUE PLAZAS SE SEGUIRÁN LOS SIGUIENTES CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- 2 PLAZAS IRÁN DESTINADAS A ALUMNOS DE LA ETSIAM DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA QUE CUMPLAN CON LOS REQUISITOS FORMATIVOS Y DE TITULACIÓN
- SE VALORARÁ LA NOTA DEL EXPEDIENTE ACADÉMICO DEL TÍTULO QUE OSTENTE EL/LA ESTUDIANTE.
- SE VALORARÁ EL CV Y EL INTERÉS POR EL CURSO.
- SE PODRÁN MANTENER ENTREVISTAS CON LOS/AS ESTUDIANTES SOLICITANTES, CON EL OBJETO DE VALORAR SU PREPARACIÓN PREVIA Y SU MOTIVACIÓN SOBRE EL CURSO.

Becas y sistema de concesión (si procede)

SE OTORGARÁN HASTA SIETE BECAS PARCIALES (50% DEL PRECIO DEL CURSO) DE LAS CUALES DOS SERÁN DESTINADAS A LOS SOLICITANTES DEL CUPO DE ALUMNOS MATRICULADOS EN LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, ATENDIENDO A CRITERIOS DE RENTA Y CON MEJOR EXPEDIENTE ACADÉMICO COMO SEGUNDO CRITERIO. (NOTA MEDIDA DEL EXPEDIENTE DEL TÍTULO QUE OSTENTE EN EL MOMENTO DEL ACCESO AL CURSO).

PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA

Competencias generales y específicas que los estudiantes deben adquirir durante el curso, y que sean exigibles para otorgar el Diploma o Certificado (pueden consultarse en las Memorias y Guías de Grado)

- Capacidad para formar a técnicos en vinos generosos y vinagres de la DO Montilla-Moriles.
- Adquirir un alto nivel de conocimiento de los Vinos y Vinagres de Montilla-Moriles y Capacidad para una mejor prestación de servicios a sus clientes en relación a los Vinos y Vinagres de Montilla Moriles, con especial incidencia en análisis sensorial, conservación, servicio y maridaje
- Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
- Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
- Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.

Programa del curso, calendario y horario. (Se especificará claramente el horario previsto, distribuido diariamente o por bloques, añadiendo con todo detalle la distribución temporal y títulos de los temas, su carácter obligatorio u optativo, teórico o práctico, y el profesorado responsable de cada uno de ellos hasta completar el total respectivo de los créditos. En el caso de que parte o toda la docencia se realice de forma no presencial se indicará el sistema de tutorías que, obligatoriamente, se dotará para soporte del curso, especificando vías de comunicación profesor-alumno, tipo de actividades concretas que, de forma obligatoria, desarrollarán los alumnos como trabajos complementarios al contenido del curso, y sistemas de evaluación de los mismos)

- EL PROGRAMA se estructura en 3 SESIONES, especificándose el carácter teórico o práctico de cada contenido.
- Todas las sesiones son obligatorias para todos los alumnos.
- En cada sesión se especifica los créditos ECTS, que se corresponderán siempre con 10 horas lectivas presenciales + 15 horas de trabajo del alumno.
- Las sesiones presenciales teóricas se complementan con talleres, catas organolépticas y visitas a



bodegas como formación práctica.

Calendario

JORNADA 1 MAÑANA, de 9:00 a 14.30: 18 de noviembre de 2019.

JORNADA 1 TARDE, de 17:30 a 21:00: 18 de noviembre de 2019.

JORNADA 2 MAÑANA, de 9:30 a 15:00: 19 de noviembre de 2019.

Temario

1º DIA JORNADA MAÑANA (3h 15m teoría, 2h 15m práctica):

09.00h	Recepción de los alumnos y entrega de documentación
09.15h	Repaso a los Conocimientos adquiridos en el curso de técnico
10.15h	<u>Cata de Vinos sin crianza de la DOP "Montilla-Moriles" (5-6 vinos)</u> Docente: Rocío Márquez, Enóloga
11.30h	Didáctica de La Formación: fundamentos psicopedagógicos y diseño de cursos aplicados al vino MM Docente: Eva Hinojosa, Prof. Universidad de Córdoba
13.30h	<u>Cata de Vinos Finos de la DOP "Montilla-Moriles"</u> Docente: Miguel Cruz Marqués, Enólogo
14.30h	Fin sesiones lectivas

1º DIA JORNADA TARDE (3h teoría, 1h práctica):

17:00 h	<u>Cata vertical de vinos dulces Pedro Ximénez de la DOP "Montilla-Moriles"</u> Docente: M ^a Isabel López Infante, Enóloga
18.00h	Didáctica en la Cata. Elaboración de material Docente: José Ignacio Santiago, Enólogo y Eva Hinojosa, Prof. UCO
21.00h	Fin sesiones lectivas

2º DIA JORNADA MAÑANA (4h teoría, 1h 30m práctica):

09.30 h	Roll-play de formación. Casos prácticos Docente: José Ignacio Santiago y Eva Hinojosa, Prof. UCO
12:00 h	<u>Cata de Vinos especiales de la DOP "Montilla-Moriles"</u> Docente: José Ignacio Santiago, Enólogo
13:30 h	Examen teórico
14:30 h	Entrega de certificados
15:00 h	Fin curso

Horas Lectivas teóricas presenciales: 10h 15m

Horas Lectivas prácticas no presenciales: 4h 45m

Prácticas (22,5 h no presenciales): Trabajos individuales: Lectura de documentación

Prácticas en empresa u otros centros o entidades participantes (si procede)

Formas de control de asistencia:

- CONTROL DE ASISTENCIA MEDIANTE FIRMA

**Tipo de evaluación** (diferenciando la evaluación de la parte presencial y la no presencia):

- EVALUACIÓN CLASES PRESENCIALES: Examen teórico.
- EVALUACIÓN CLASES NO PRESENCIALES: Presentación de las actividades Estudio, Búsqueda de Información, Ejercicios, Problemas, Casos)

ORGANIZACIÓN ACADÉMICA**Dirección:**

Nombre y apellidos:	Adolfo Peña Acevedo	N.I.F.:	30.531.374 R
Categoría profesional:	Prof. Titular Universidad	Titulación:	Dr. Ingeniero Agrónomo
Departamento:	Ingeniería Rural	Teléfono:	957 218571
E-mail:	lr1peala@uco.es	Retribución	0

Responsables para otras universidades participantes (si procede):

Nombre y apellidos:		N.I.F.:	
Categoría profesional:		Titulación:	
Departamento:		Teléfono:	
E-mail:		Fax:	

Profesorado

Nombre y apellidos	Titulación (*)	Categoría profesional, Universidad u Organismo de procedencia	Nº de horas a impartir	Retribución
Miguel Cruz Marqués	Doctor Ingeniero Agrónomo y Enólogo	Bodegas Lagar Blanco	2	100,00 €
Eva Hinojosa Pareja	Lic. Ciencias Educación	Profesora Ayudante Doctora. Departamento de Educación. UCO	5	250,00 €
Rocío Márquez Ortega	Enóloga	Bodegas Robles S.A.	2	100,00 €
José Ignacio Santiago Hurtado	Enólogo	PROFESIONAL	2	100,00 €
María Isabel López Infante	Doctor Ingeniero Agrónomo y Enóloga	Profesora Asociada. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. UCO	2	100,00 €
Enrique Garrido Giménez	Ingeniero Agrónomo	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Montilla-Moriles"	2	100,00 €

CONVENIOS CON EMPRESAS PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS EXTERNAS (si procede)

Razón social	CIF	Nombre y apellidos del responsable	DNI del responsable	Contacto (teléfono y e-mail)

**ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA (para 40 alumnos matriculados)**



INGRESOS	
Conceptos:	Importes:
Por matrículas (nº alumnos 40 x importe plaza 150 €) ⁽¹⁾	6.000,00 €
Por subvención de la empresa u organismos _____	
Otros conceptos (se determinarán)	
Total ingresos	6.000,00 €

⁽¹⁾ Los ingresos de matrícula se efectuarán en el BSCH con el abonaré que obtiene cada alumno/a tras el proceso de matriculación.

GASTOS

Conceptos:	Importes:
Profesorado. Clases teóricas y prácticas. ⁽²⁾	750,00 €
Conferencias ⁽²⁾ (indicar nombre, apellidos y retribución de cada conferenciante)	0,00 €
Material Docente y de prácticas (debe desglosarse indicando la cantidad destinada a cada gasto por este concepto)	2.082,50 €
Material Ofimático/Papelería alumnos/as	1.800,00 €
Productos de cata	282,50 €
Inversiones en material inventariable y obras (debe desglosarse indicando la cantidad destinada a cada gasto por este concepto)	0,00 €
Gastos en viajes y dietas ⁽³⁾ (relacionar el profesorado que cobrará por este concepto indicando la cuantía correspondiente)	0,00 €
Material de Admón., Secretaría y publicidad ⁽⁴⁾ (debe desglosarse indicando la cantidad destinada a cada gasto por este concepto)	1.821,25 €
Administración y Secretaría	1.620,00 €
Publicidad	201,25 €
Seguro de Accidentes (obligatorio)	0,00 €
Seguro de responsabilidad civil (cuando sea necesario)	0,00 €
Canón de Universidad de Córdoba (15% de Ingresos totales)	900,00 €
Gastos de personal de admón. (en su caso) (indicar nombre, apellidos y retribución)	0,00 €
Becas (en su caso): 7 BECAS DEL 50 %	446,25 €
Otros gastos (especificar) (debe relacionarse cada gasto con su cuantía)	0,00 €
Total gastos	6.000,00 €



Lugar y fecha (mínimo, 3 meses de antelación con relación a la fecha de inicio):	
Córdoba, 11 de noviembre de 2019	
Firma del Director/a académico/a:	Firma y sello del órgano proponente:
 Fdo: Prof. Adolfo Peña Acevedo	 Fdo: Prof. Rosa Gallardo Cobos (Directora ETSIAM)