

## IMPORTANTE

Al objeto de posibilitar al mayor número de docentes la participación en esta actividad, agradeceríamos al profesorado inscrito que, en caso de no poder asistir, lo comunique al CEP antes del inicio para admitir suplentes.

Para cualquier aclaración sobre esta actividad puedes ponerte en contacto con el asesor de referencia:

Gabriel Barbero Consuegra  
Tfnos.: 953755109 y 667519084  
[gbarbero@cepubeda.es](mailto:gbarbero@cepubeda.es)

## INFORMACIÓN DEL CEP

- La matrícula en este curso se hará por fax (953.757070), remitiendo posteriormente el Anexo II, firmado y sellado por el/la directora/a del centro para certificar la docencia en el ciclo correspondiente, al CEP de Úbeda, Avda. Cristo Rey, s/n (Hospital de Santiago), Apdo. Correos 50. 23400 Úbeda (Jaén). Asimismo, habrá que incluir fotocopias de certificados de actividades de formación relacionadas con la temática del curso para su baremación, referidos a los últimos cinco años académicos.
- La lista provisional de admitidos se publicará el 1 de junio.
- Plazo de reclamación o renunciaciones: hasta el 5 de junio.
- La lista definitiva de admitidos se publicará el 8 de junio.

<http://www.cepubeda.es>

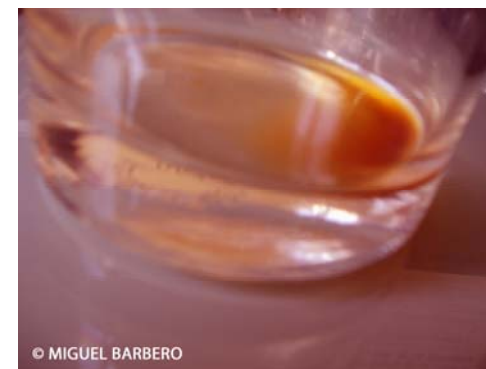
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN



## CENTRO DEL PROFESORADO DE ÚBEDA



# VINIFICACIONES ESPECIALES



© MIGUEL BARBERO

## CURSO REGIONAL 092320RG001

Del 15 al 18 de junio de 2009

Solicitud: Hasta el 26 de mayo de 2009

Duración: 30 horas Plazas: 20

Organiza: CEP de Úbeda

Coordina: Gabriel Barbero Consuegra

Lugar: Hotel *Álvar Fáñez* (Úbeda).

Delegación Provincial de Educación de Jaén

## JUSTIFICACIÓN

Esta actividad trata de dar respuesta a las demandas planteadas por el profesorado de la familia profesional de *Hostelería y Turismo* (ciclo de *Servicios de Restaurante y Bar*) de la comunidad autónoma de Andalucía, derivadas del proceso de detección de necesidades.

En el curso se va a estudiar una amplia gama de contenidos que conllevarán, por un lado, la actualización técnica por parte del profesorado asistente así como, por otro, la actualización del conocimiento didáctico del contenido, con lo que el profesorado adquirirá las herramientas docentes adecuadas para trasladar dichos conocimientos al alumnado de los ciclos formativos.

## OBJETIVOS

1. Conocer los distintos tipos de vinificaciones.
2. Conocer las operaciones comunes de la vinificación.
3. Conocer las operaciones específicas de la vinificación.
4. Aprender a catar.

## CONTENIDOS

Modulo I: La cata: Definición, tipos, el condicionamiento y la autogestión, el descubrimiento del mundo sensorial, el funcionamiento de los sentidos, el examen visual, el examen olfativo, el examen gustativo.

Modulo II. Operaciones Comunes:  
Etapa prefermentativa (objetivos, operaciones, transporte de la uva, recepción en bodega, tratamientos mecánicos, tratamientos bioacondicionadores, tratamientos correctores).

Etapa fermentativa (objetivos, la fermentación alcohólica, la levadura, operaciones fermentativas, la fermentación alcohólica de los aminoácidos).

Etapa posfermentativa (objetivos, operaciones, fermentación lenta, correcciones de composición, trasiegos, clarificación, añejamiento y crianza, embotellado).

Modulo III: Operaciones Específicas  
Vinificaciones en Tinto (objetivos, operaciones, la materia prima, tipos de maduración, principales componentes de la maduración, reparto de componentes en uva y racimo, madurez fenólica, relación entre la madurez y el vino obtenido).

Vinificaciones en Rosado (objetivos, operaciones).

Vinificaciones en Blanco (objetivos, operaciones).

Vinificaciones de Espumosos (método antiguo, método de segunda fermentación, método Champanoise o cava, método Charmat, método Transfer.).

Elaboración de Vinos Especiales.

## PROGRAMA

Las sesiones tendrán lugar los días **15, 16, 17 y 18 de junio de 2009**. El horario será de mañana (de 9.00 a 14.00) todos los días, y de tarde (de 16.00 a 21.00) los dos primeros. Todas las sesiones matutinas tendrán lugar en el **Hotel Álar Fáñez (Úbeda)**. Las actividades a realizar por las tardes, consistirán en visitas a distintas denominaciones de origen.

## METODOLOGÍA

Será eminentemente práctica, estableciendo un constante diálogo entre el profesorado asistente y el ponente.

**Para recibir certificación es preciso asistir al menos al 80% de las sesiones presenciales.**

## SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

La evaluación del curso se hará utilizando como instrumentos los cuestionarios de evaluación personal (se harán on-line, en la Web del *Centro del Profesorado*), además de recoger opiniones de los informes de ponencia y de coordinación.

## DESTINATARIOS

Profesorado de la familia profesional de *Hostelería y Turismo* (Ciclo de *Servicios de Restaurante y Bar*) que desarrolle su labor docente en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

## PONENTE

**D. Antonio José Cristofani Marín.** Sumiller.

## CRITERIOS DE SELECCIÓN

- 1.- Profesorado del ciclo *Servicios de Restaurante y Bar* que en los cinco últimos años académicos haya participado en actividades de formación (grupos de trabajo, proyectos de innovación, planes de mejora, etc.) relacionadas con la actividad que se solicita.
- 2.- Profesorado que esté impartiendo docencia durante el curso 2008/09 en el ciclo de *Servicios de Restaurante y Bar*.
- 3.- Profesorado que no haya participado en ninguna actividad formativa regional en la convocatoria anterior.
- 4.- Profesorado perteneciente a la familia profesional de *Hostelería y Turismo*.  
En caso de que las solicitudes superen las plazas disponibles se tratará de atender al mayor número de centros, teniendo en cuenta las prioridades establecidas por el *CEP de Úbeda*.

## PLAZO DE SOLICITUD

El plazo de inscripción finaliza el día **26 de mayo de 2009**.

**Es importante enviar el Anexo II al número de fax 953.757070, así como por correo postal añadiendo las fotocopias de los cursos realizados, relacionados con la temática del curso.**



JUNTA DE ANDALUCÍA

## ANEXO II

### SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN ÁMBITO REGIONAL

Consejería de Educación

#### DATOS PERSONALES

Primer Apellido		Segundo Apellido		Nombre
Nº.D.N.I.		Nº.R.P.		
Dirección particular			Localidad	
Cód. Postal	Provincia		Teléfono	

#### DATOS PROFESIONALES

Centro de servicio en el presente Curso Escolar			Antigüedad en el centro	
Dirección del centro			Localidad	
Cód. Postal	Provincia	Teléfono	Fax	
Cuerpo Administrativo		Especialidad		
Ciclo/s Formativo/s que imparte en el presente Curso Escolar				
Módulo/s que imparte en el presente Curso Escolar				
Implicación o participación en actividades de formación (grupos de trabajo, proyectos de innovación, planes de mejora, etc.) referidos a los últimos cinco cursos escolares. Adjuntar certificaciones correspondientes. (márquese lo que proceda)			SI	NO

#### ACTIVIDADES SOLICITADAS (Por orden preferente)

	CÓDIGO ACTIVIDAD	TÍTULO ACTIVIDAD		CÓDIGO ACTIVIDAD	TÍTULO ACTIVIDAD
1º			6º		
2º			7º		
3º			8º		
4º			9º		
5º			10º		

(márquese con una X lo que proceda)

D/Dña: \_\_\_\_\_, director/a del Centro Público \_\_\_ Concertado \_\_\_

**CERTIFICA:** que el/la solicitante, es profesor/a funcionario/a \_\_\_ interino/a \_\_\_ otros \_\_\_ en este Centro desde el día \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, y que los datos aportados son correctos.

Sello Fecha y firma

**SOLICITA** la participación en las Actividades Formativas arriba indicadas.

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_

Firma

Sr. DIRECTOR DEL CENTRO DEL PROFESORADO DE ÚBEDA

Avda. Cristo Rey, s/n. Apdo. de Correos 50. 23400 - Úbeda (Jaén)

Teléfono: 953.755109. Fax: 953.757070 Email: cepja3.ced@juntadeandalucia.es