

i ASIGNATURA NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Código	268304
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	4,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer las nuevas tecnologías de aplicación en enología.
2	Conocer los avances más importantes en el desarrollo y control de procesos tecnológicos.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Tendencias en tecnología enológica y nuevas tecnologías vitícolas.</p> <p>Nuevas tecnologías en el secado artificial de uvas para vinos dulces.</p> <p>Nuevos avances en el desarrollo y control de la fermentación maloláctica.</p> <p>Nuevas tecnologías en hiperoxidación mostos.</p> <p>Tendencias en tecnología enológica en tratamientos finales.</p> <p>Casos prácticos de tratamientos avanzados y valorización de efluentes y residuos en el sector.</p> <p>Análisis y control del tratamiento anaerobio termofílico de efluentes vínicos. Ejemplo de prevención y tratamiento medioambiental en bodega.</p> <p>Nuevas tecnologías en microoxigenación.</p> <p>Avances en la industria vitivinícola y sistemas de envejecimiento.</p>	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final teórico-práctico	Examen escrito tipo test sobre contenidos teóricos y prácticos de la asignatura	
Salidas de campo	Parte de asistencia	
Trabajo individual del alumno	Trabajo escrito sobre temática establecido por el coordinador o profesor de la asignatura	
Asistencia a clase	Partes de asistencia a clases de forma presencial o a través de teledocencia	

Criterios de evaluación

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

-La asistencia a clase (presencial o por teledocencia) y talleres será OBLIGATORIA. Se

permitirá un 20% de faltas, y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno

durante las mismas. Cualquier falta deberá estar claraDurante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el

Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase, catas y salidas de campo será OBLIGATORIA. Sólo se permitirá faltar a

dos sesiones, o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la

nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará

suspense. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento

correspondiente (ejem. justificación médica).

- Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante en las diferentes actividades.

- En las AAD/trabajos individuales se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción

y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias

extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los

criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente

de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

 **PROFESORADO**

Profesorado	Categoría	Coordinador
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
GUILLEN SANCHEZ, DOMINICO ANTONIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
SOLERA DEL RIO, M ^a . DEL ROSARIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	18	Sesiones teóricas en las que se abordarán los conceptos teóricos y tecnológicos que fundamentan las últimas tecnologías desarrolladas en el ámbito de la Enología
04 Prácticas de taller/laboratorio	6	Sesiones de cata con vinos fruto del empleo de tecnologías de reciente desarrollo en el ámbito de la enología.
06 Prácticas de salida de campo	4	Visita a alguna bodega representativa de algunos de los contenidos abordados en la asignatura
10 Actividades formativas no presenciales	55,00	Búsqueda de información: 15 Consulta bibliográfica: 15 Horas de estudio: 25
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15,00	Trabajo individual del alumno sobre temática designada por profesor: 14 h Examen final tipo tes: 1 h

BIBLIOGRAFÍA

- Eder R. (2005) Defectos del vino: reconocimiento, prevención, corrección
- Hidalgo J. (2011). Tratato de Enología. Tomos I y II
- OIV. Código Enológico Internacional. Ed. 2016
- OIV. Código Internacional de Prácticas Enológicas. Ed. 2016
- Plaza, G.; Pasculli, M. (2001). Actividad vitivinícola y el ambiente. Avances en energías renovables y medio ambiente. 5: 51-56. ISSN:0329-5184
- Biotechnology for Agro-Industrial Residues Utilisation. Ed. Springer

Science+Business Media B.V. 2009, ISBN 978-1-4020-9941-0

- Ruiz Bejarano, MJ. Tesis doctoral. Universidad de Cádiz, 2016. Elaboración de vinos dulces de Andalucía a partir de uvas secadas artificialmente.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
