

i ASIGNATURA AVANCES EN VITIVINICULTURA

Código	268305
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 se establecen requisitos previos

Recomendaciones

No se establecen 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 viticultura.
2	Conocer las nuevas tecnologías de aplicación en enología.
3	Conocer los avances más importantes en el desarrollo y control de procesos tecnológicos.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Tendencias en tecnología enológica y nuevas tecnologías vitícolas	

Contenido	Descripción
Ejemplo de uso de tecnología avanzada en viñas. Nuevas tecnologías en el secado artificial de uvas para vinos dulces. Nuevos avances en el desarrollo y control de la fermentación maloláctica. Nuevos sistemas de inmovilización celular en procesos de vinificación.	
Casos prácticos de tratamientos avanzados y valorización de efluentes y residuos en el sector.	
Nuevas tecnologías en microoxigenación.	
Avances en la caracterización vitivinícola. Aplicación de la detección olfatométrica. Técnicas quimiométricas de aplicación agroalimentaria. Ejemplos.	
Avances en la industria vitivinícola y sistemas de envejecimiento. Avances en el conocimiento de la composición de mostos y vinos. Avances en elaboraciones especiales.	
Control analítico para garantizar la seguridad alimentaria en uvas y vinos.	
Aplicación de técnicas globales para la caracterización de productos vitivinícolas.	
Últimas investigaciones sobre los beneficios del consumo moderado de productos vitivinícolas. Técnicas de recuperación de residuos de la vinificación.	
Nuevas actividades vitivinícolas. Prácticas de laboratorio de avances en microbiología enológica.	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios de evaluación

Presencialidad
Trabajo Personal
Examen final

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	Sí
GARCIA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
FERREIRO GONZALEZ, MARTA	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
CASTRO MEJIAS, REMEDIOS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARIA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	20	
04 Prácticas de taller/laboratorio	4	
06 Prácticas de salida de campo	4	
11 Actividades formativas de tutorías	8,00	Tutoría individual y/o en grupo: Esta actividad, de carácter presencial o virtual, es aquella que se refiere al seguimiento del alumnado y al seguimiento grupal del aprendizaje. En general, es una actividad para asesorar, resolver dudas, orientar, realizar el seguimiento de los conocimientos adquiridos, etc. Además, es una actividad en la que se podrá promover el aprendizaje cooperativo y pudiendo realizarse tanto en grupos grandes como en grupos pequeños. Las tutorías también se pueden desarrollar haciendo uso de la plataforma virtual que dispone cada universidad.
12 Actividades de evaluación	6,00	Actividades de evaluación y autoevaluación: Estas actividades, de carácter presencial, son las dedicadas a evaluar los conocimientos adquiridos por los estudiantes para demostrar la adquisición de las competencias. Para las evaluaciones se podrán usar o no las plataformas virtuales, dependiendo de la asignatura, para lo cual al alumno tendrá el asesoramiento oportuno (seminario o prácticas) para el uso de dichas plataformas.
13 Otras actividades	58,00	Horas de estudio del alumno

BIBLIOGRAFÍA

Wine Science 4th Edition Principles and Applications. eBook ISBN: 9780123814692
Hardcover ISBN: 9780123814685
Academic Press. 2014

Wine Analysis & Production. Bruce Zoecklein, Kenneth C. Fugelsang, Barry H. Gump, Fred S. Nury. ISBN-13: 978-0834217010

Understanding Wine Technology: The Science of Wine Explained. D. Bird. Board and Bench Publishing. 2011
ISBN-13: 978-1934259603

COMENTARIOS

Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos en el curso específico dispuesto en la plataforma virtual. En este curso se programan unas prácticas de laboratorios en nuevos avances en microbiología enológica. Dadas las características del curso, se presentarán productos generados como consecuencia de la innovación especialmente en nuevos productos, tanto de bodegas y especialmente los obtenidos por las investigaciones del Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (CAIV) / Instituto Universitario de Investigación Vitivinícola y Agroalimentaria.

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.