

ASIGNATURA AVANCES EN VITIVINICULTURA

Código	268305
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No se establecen requisitos previos

Recomendaciones

No se establecen recomendaciones

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer las nuevas tecnologías de aplicación en viticultura.

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

CONTENIDOS

Tendencias en tecnología enológica y nuevas tecnologías vitícolas

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 generales de evaluación

Presencialidad
Trabajo Personal
Examen final

Procedimiento de calificación

Evaluación continua: Se tendrá en cuenta la asistencia a clases, las participaciones en discusiones en clases y sobre todo en seminarios. 10-120%

Calificación del trabajo personal: Presentación de un trabajo escrito desarrollado sobre un tema concreto y en algunos casos, exposiciones orales. El trabajo puede ser individual o en grupo, en tal caso la evaluación será la misma del grupo o se podrá evaluar individualmente según el grado de participación que haya tenido el alumno en el trabajo en grupo. 30%-40%

Examen final: Exámenes realizados para determinar la adquisición de las distintas competencias, tanto exámenes finales, como pruebas de conocimientos mínimos que vayan confirmando la adquisición de las mismas, en grupos grandes o pequeños. Mayoritariamente se realizarán a través de la plataforma virtual en ambas universidades. 50%-60%

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
PALMA LOVILLO, MIGUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	Sí
GARCIA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No
SALINAS FERNANDEZ, MARIA ROSARIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
CORTES SERRANO DE LA HOZ, MARIA	BETTERID SL	No
FERNANDEZ ZURBANO, PURIFICACION	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
HERNANDEZ ORTE, PURIFICACION	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
MAZA , MARCOS ANDRES	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
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Clases prácticas: Engloba resolución de problemas, ejercicios y casos prácticos vinculados con los contenidos teóricos, realizados en grupos grandes o pequeños, pudiendo incluir ejercicios de simulación con software específico. Actividades prácticas realizadas en grupos pequeños en laboratorios especializados de las distintas materias o en aulas de informática. Actividades prácticas realizadas en grupos pequeños en empresas o salidas de campo. Actividades prácticas de sesiones de catas individuales.
11 Actividades formativas de tutorías	8	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	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	Horas de estudio del alumno

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

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

Bibliografía específica

DOUE REGLAMENTO (UE) 2019/89 DE LA COMISIÓN
de 18 de enero de 2019

COMMENDIUM OF INTERNATIONAL METHODS OF ANALYSIS-OIV OIV-MA-C1-01: R2011

An assessment of the effects of wine volatiles on the perception of taste and astringency in wine María-Pilar Sáenz-Navajas, Eva Campo, Purificación Fernández-Zurbano, Dominique Valentin, Vicente Ferreira. Food Chemistry 121 (2010) 11391149

Bibliografía ampliación

Analysis of red grape glycosidic aroma precursors by glycosyl glucose quantification.
Ma Rosario Salinas ¿, Kortes Serrano de la Hoz, Amaya Zalacain, José Félix Lara, Teresa Garde-Cerdán. Talanta 89 (2012) 396400

Chemo-sensory characterization of fractions driving different mouthfeel properties in red wines
María-Pilar Sáenz-Navajas José-Miguel Avizcuri, Sara Ferrero-del-Teso, Dominique Valentin, Vicente Ferreira , Purificación Fernández-Zurbano. Food Research International 94 (2017) 5464

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.

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas satisfacción alumnado

Reuniones de coordinación

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.
