

ASIGNATURA NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Código	268304
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No existen requisitos previos

Recomendaciones

No existen recomendaciones

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

Id.	Resultados
2	Conocer los avances más importantes en el desarrollo y control de procesos tecnológicos.

CONTENIDOS

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

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales 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 claramDurante 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 suspenso. 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.

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación continua y el examen final.

La ponderación en cada caso será de:

Evaluación continua: 40%

- Asistencia a clase (teoría y práctica) y visitas: 10%

- Trabajo individual: 30%

Examen final: 60%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

La nota correspondiente a la evaluación continua sólo se guardará durante el mismo curso académico.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
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

PROFESORADO

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

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lecciones magistrales: 24 h Salidas de campo: 4 h
10 Actividades formativas no presenciales	55	Búsqueda de información: 15 Consulta bibliográfica: 15 Horas de estudio: 25
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías individuales a través del campus virtual
12 Actividades de evaluación	15	Trabajo individual del alumno sobre temática designada por profesor: 14 h Examen final tipo tes: 1 h

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- 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.

Bibliografía específica

- María Jesús Ruiz-Bejarano; Remedios Castro-Mejías; María del Carmen Rodríguez-Dodero; Carmelo García-Barroso. Volatile composition of Pedro Ximénez and Muscat sweet Sherry wines from sun and chamber dried grapes: a feasible alternative to the traditional sun-drying. *Journal of Food Science and Technology*, 53(6):2519-2531, 2016.
- María Jesús Ruiz-Bejarano, Remedios Castro-Mejías, María del Carmen Rodríguez-Dodero & Carmelo García-Barroso. Study of the content in volatile compounds during the aging of sweet Sherry wines obtained from grapes cv. Muscat and fermented under different conditions. *Eur. Food Res. Technol.*, 237-6, 905-922, 2013.
- Enrique Durán Guerrero; Remedios Castro Mejías; Ramón Natera Marín; María Jesús Ruiz Bejarano; M. Carmen Rodríguez Dodero; Carmelo García Barroso. Accelerated aging of a Sherry wine vinegar on an industrial scale employing microoxygenation and oak chips. *Eur. Food Res. Technol.* 232, pp. 241 - 254, 2011.
- Patricia Benítez Soto; Remedios Castro Mejías; Carmelo García Barroso. Changes in the polyphenolic and volatile contents of fino sherry wine exposed to ultraviolet and visible radiation during storage. *J. Agric. Food Chem.* 51 - 22, pp. 6482 - 6487, 2003.
- Patricia Benítez Soto; Remedios Castro Mejías; Carmelo García Barroso. Influence of metallic content of fino sherry wine on its susceptibility to browning. *Food Res. Int.* 35 - 8, pp. 785 - 791, 2002.
- Remedios Castro Mejías; Carmelo García Barroso. Influence of oxygen supply on the susceptibility of cv. Palomino Fino must to browning. *Vitis*. 40 - 1, pp. 39 - 42, 2001.
- Remedios Castro Mejías; Carmelo García Barroso. Behavior of a hyperoxidized must during biological aging of fino sherry wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 51 - 2, pp. 98 - 102, 2000.
- M. C. Rodríguez Dodero, D. A. Guillén Sánchez, M. Schwarz Rodríguez, and C. García Barroso. Phenolic Compounds and Furanic Derivatives in the Characterization and Quality Control of Brandy de Jerez *J. Agric. Food Chem.* 2010, 58, 9909-97
- Gómez-Benítez, J.; Palacios-Macias, V.M.; Pérez-Rodríguez, L.; Sanchez-Pazo, J.A.. Industrial development of proton exchange for tartrate stabilization of sherry wines. *European Food Research & Technology*, 2002, 5, 418-422

Bibliografía ampliación

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

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción
Coordinación de la asignatura

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.
