

Plan 370 MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura 51351 PRACTICAS DE ELABORACION DE VINOS. APLICACION DE LAS ULTIMAS TENDENCIAS

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G1 Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G3 Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G5 Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G6 Tener iniciativa, creatividad y estar motivado por la calidad.

G8 Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

2.2

Específicas

E13. Capacidad para organizar y planificar el proceso global de vinificación, crianza y conservación del vino aplicando las últimas tendencias enotécnicas.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

Diseñar nuevas estrategias de vinificación en función de la calidad de la vendimia y del tipo de vino a elaborar, así como elaboraciones de cerveza o productos similares según disponibilidad de material.

Contenidos

Se realizarán diversas prácticas de laboratorio para el control de la calidad en vinos y ensayos a nivel laboratorio de nuevos productos enológicos. También, se realizarán diversas visitas técnicas a bodegas de la zona y diversas catas de vinos

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Prácticas en la sala de cata
- Prácticas de campo
- Prácticas de laboratorio/bodega experimental

## Criterios y sistemas de evaluación

Esta asignatura se podrá servir de las siguientes herramientas de evaluación a criterio del docente responsable:

- Prueba escrita
- Informe escrito
- Observación de la participación activa del alumno

## Calendario y horario

Consultar página Web del máster: <http://master-calidad-innovacion-alimentos.sitios.uva.es/>

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Laboratorios (L)

20

Estudio y trabajo autónomo individual

20

Prácticas externas, clínicas o de campo

8

Estudio y trabajo autónomo grupal

25

Evaluación

2

Total presencial

30

Total no presencial

45

## Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

CARLOS MARTÍN LOBERA: Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (20013-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Licenciado en Enología y Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad de Valladolid. Miembro de la red Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Especialista Análisis sensorial de Vinos desempeñando su desarrollo profesional en la empresa CCL CERTIFICACIÓN S.L, como Director técnico del Laboratorio, así como experto docente en múltiples cursos del sector vitivinícola. Participación como investigador colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología.

JOSEFINA VILA CRESPO. Licenciada en Farmacia, Universidad Complutense de Madrid. Doctora por la Universidad Politécnica de Madrid. Master de especialización en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid. Profesora Titular de la Universidad de Valladolid desde 1997. E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Dpto. Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y

---

Forense. Área de Microbiología. Miembro de la red de investigación enológica GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC. Líneas de investigación: Biotecnología enológica; Selección de levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.

ANA MARÍA MARTÍNEZ GIL. Profesor Ayudante Doctor de la Universidad de Valladolid (2016) perteneciente al Dpto. de Química Analítica. Doctora en Enología por la Universidad de Castilla-La Mancha (2013). Miembro del grupo de investigación UVaMOX. Participación como investigador principal y colaborador en diferentes proyectos internacionales, europeos y nacionales de investigación en el campo de la enología. Con 17 publicaciones en revistas internacionales indexadas SCI en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos. Especialista química analítica enológica (aromas, polifenoles, aminoácidos).

---

## Idioma en que se imparte

Español

---