



Proyecto/Guía docente de la asignatura

Se debe indicar de forma fiel cómo va a ser desarrollada la docencia. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta a todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando cualquier adaptación que se realice respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

Asignatura	ENOLOGÍA		
Materia	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES		
Módulo	MODULO OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Plan	450	Código	42253
Periodo de impartición	PRIMER CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OPTATIVA
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	4º
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	JOSE MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES (PROFESOR RESPONSABLE) CARLOS MARTÍN LOBERA JOSÉ IGNACIO GALLEGOS		
Otro/s profesor/es			
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	josemanuel.rodriguez@uva.es carlos.martin.lobera@uva.es joseignacio.gallegos@uva.es		
Horario de tutorías	ENLACE A WWW.UVA.ES , CENTROS, CAMPUS DE PALENCIA, ETS DE INGENIERÍAS AGRARIAS, TUTORÍAS.		
Departamento	INGENIERIA AGRICOLA Y FORESTAL		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

Uno de los pilares básicos de los estudios de Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias es el conocimiento de los procesos de elaboración y conservación de alimentos, y dentro de ellos se encuentra la industria vitivinícola, con gran potencial en nuestra comunidad.

En este ámbito, esta asignatura proporciona las bases científicas y tecnológicas adecuadas para que el alumno pueda gestionar las operaciones enotécnicas asociadas a la vinificación de vinos blancos y tintos. Para ello, se debe abarcar un conocimiento profundo de la materia prima, los agentes biológicos implicados en la vinificación, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos enotécnicos, así como las transformaciones que sufren los vinos durante dichos procesos y establecer herramientas de control de dichos procesos.

1.2 Relación con otras materias

Química
Biología
Bioquímica
alimentaria
Microbiología
alimentaria
Biotecnología
alimentaria
Tecnología de los
alimentos
Procesos en las industrias agrarias y alimentarias.

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado de Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.



2. Competencias

2.1 Generales

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G15: Demostrar un razonamiento crítico

2.2 Específicas

EIA3. Ingeniería de las industrias agroalimentarias. Gestionar los procesos de elaboración de vinos realizando las prácticas enológicas precisas en cada caso, siguiendo las disposiciones legales vigentes y atendiendo a principios de calidad.





3. Objetivos

Adquirir la capacidad para gestionar la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados atendiendo:

- a la calidad de la materia prima
- a los procesos enotécnicos prefermentativos aplicables a uva y/o mosto
- a los procesos fermentativos conducidos por levaduras y bacterias
- a las prácticas enotécnicas empleadas más comunes, y a los controles de calidad de la uva y el vino, tanto a nivel físico-químico, microbiológico y sensorial





4. Contenidos y/o bloques temáticos

Bloque 1: LA MATERIA PRIMA EN LA ELABORACIÓN DE VINO

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,7

a. Contextualización y justificación

En este bloque temático se desarrollan, en dos temas, los aspectos más importantes relacionados con la materia prima empleada para la elaboración del vino y su incidencia en la calidad.

Esta disciplina requiere del conocimiento de la materia prima que se utiliza. Para ello se describen las partes del grano de uva y sus principales componentes, destacando los cambios morfológicos y fisiológicos que se producen en el proceso de maduración. También se señalan las transformaciones que sufren los principales componentes químicos de la uva durante el proceso de maduración. Se aprovecha este bloque para discutir la composición del mosto y del vino. Además, se profundiza sobre el procedimiento de recepción de la vendimia, que incluye control de la variedad y de su estado sanitario, pesado y muestreo, descarga, y la entrada y el transporte al lugar del procesado.

b. Objetivos de aprendizaje

Colaborar en las decisiones del momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.

c. Contenidos

TEMA 1. COMPOSICIÓN DEL RACIMO DE UVA, MOSTO Y VINO
TEMA 2. VENDIMIA

d. Métodos docentes

Presentación multimedia
Speech dinámico y participativo
Actividad académicamente dirigida individual y grupal.
Prácticas en bodega experimental y en aula

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de la asignatura, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, prácticas y actividades que ayudarán a la adquisición de los conocimientos.

f. Evaluación

Según se detalla en apartado 7.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.



- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I. Microbiología

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Revistas especializadas enológicas

h. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Bodega experimental

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,7	SEMANA 1-3

Bloque 2: Bloque II: TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN

Carga de trabajo en créditos ECTS: 1.1

a. Contextualización y justificación

Este bloque está dedicado a las técnicas de vinificación. Se estudia la extracción del mosto, los tratamientos y fenómenos previos a la fermentación y la tecnología de vinificación para la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.

b. Objetivos de aprendizaje

- Gestionar las etapas de obtención de mostos para vinificación y conservación, realizando los tratamientos físico- químicos, microbiológicos y enzimáticos previos precisos, en base a las características de la materia prima y al tipo de vino a obtener
- Controlar la fermentación y las prácticas enotécnicas necesarias para la obtención de vinos blancos, tintos y rosados.

c. Contenidos

TEMA 3. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. LEVADURAS
TEMA 4. EL SULFITADO
TEMA 5. VINIFICACIÓN EN BLANCO
TEMA 6. VINIFICACIÓN EN ROSADO
TEMA 7. VINIFICACIÓN EN TINTO
TEMA 8. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

d. Métodos docentes



Presentación multimedia
Speech dinámico y participativo
Actividad académicamente dirigida individual y grupal.
Prácticas en bodega experimental.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de la asignatura, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, prácticas y actividades que ayudarán a la adquisición de los conocimientos.

f. Evaluación

Según se detalla en apartado 7.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomienda ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I. Microbiología

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Revistas especializadas enológicas

h. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Bodega experimental

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
1,1	SEMANA 4-10



Bloque 3: Bloque III: OPERACIONES FINALES

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,8

a. Contextualización y justificación

El bloque III hace referencia a las operaciones finales de los vinos y describe el proceso de crianza y envejecimiento, y las operaciones y tratamientos finales, tales como la clarificación, estabilización, filtración y embotellado.

b. Objetivos de aprendizaje

- Controlar las operaciones de clarificación, filtración y estabilización de los vinos.
- Gestionar la crianza y envejecimiento de los diferentes vinos.

c. Contenidos

TEMA 9. CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS
TEMA 10. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS
TEMA 11. FILTRACIÓN
TEMA 12. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO
TEMA 13. EMBOTELLADO Y ENVASADO

d. Métodos docentes

Presentación multimedia
Speech dinámico y participativo
Actividad académicamente dirigida individual y grupal.
Prácticas en bodega experimental.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de la asignatura, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, prácticas y actividades que ayudarán a la adquisición de los conocimientos.

f. Evaluación

Según se detalla en apartado 7.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Alma y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I. Microbiología

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Revistas especializadas enológicas

h. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Bodega experimental

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,8	SEMANA 11 -13

Bloque 4: VINIFICACIONES ESPECIALES TRADICIONALES

Carga de trabajo en créditos ECTS: 0,4

a. Contextualización y justificación

Se aborda la elaboración de vinos espumosos, gasificados y de aguja. Se analizan las diferencias que caracterizan cada esquema de elaboración y su implicación en las características organolépticas de los vinos. Además, se presentan los métodos de elaboración y las principales características de los vinos generosos y generosos de licor.

b. Objetivos de aprendizaje

- f* Gestionar los procesos enotécnicos característicos de las vinificaciones especiales tradicionales.

c. Contenidos

- f* TEMA 14. VINIFICACIONES ESPECIALES TRADICIONALES

d. Métodos docentes

Presentación multimedia
Speech dinámico y participativo
Actividad académicamente dirigida individual y grupal.
Prácticas en bodega experimental.

e. Plan de trabajo

El aprendizaje se irá adquiriendo paulatinamente a lo largo de la asignatura, mediante la estrecha interrelación entre las clases teóricas, prácticas y actividades que ayudarán a la adquisición de los conocimientos.

f. Evaluación

Según se detalla en apartado 7.

g Material docente

Esta sección será utilizada por la Biblioteca para etiquetar la bibliografía recomendada de la asignatura (curso) en la plataforma Leganto, integrada en el catálogo Almena y a la que tendrán acceso todos los profesores y estudiantes. Es fundamental que las referencias suministradas este curso estén actualizadas y sean



completas. Los profesores tendrán acceso, en breve, a la plataforma Leganto para actualizar su bibliografía recomendada ("Listas de Lecturas") de forma que en futuras guías solamente tendrán que poner el enlace permanente a Leganto, el cual también se puede poner en el Campus Virtual.

g.1 Bibliografía básica

- Aleixandre, J.L. y Álvarez, M.I. (2003). Tecnología enológica. Síntesis. Madrid.
- Blouin, J. y col. (2004). Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid.
- Claude, F. (2000). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. AMV ediciones. Madrid.
- Hidalgo, J. (2010). Tratado de enología. Tomos I y II. Mundi-Prensa. Madrid.
- Rankine, B. (1999). Manual práctico de enología. Acribia, S.A. Zaragoza.
- Ribéreau-Gayon, P. y col. (2003). Tratado de Enología. Tomo I. Microbiología

g.2 Bibliografía complementaria

g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Revistas especializadas enológicas

h. Recursos necesarios

- Aula equipada con pizarra, cañón de proyección y ordenador.
- Bodega experimental

i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
0,4	SEMANA 14-15

5. Métodos docentes y principios metodológicos

De manera general, aunque se detalla de forma específica dentro de cada bloque del apartado 4, se plantean los siguientes métodos y metodologías docentes de enseñanza:

Exposición dinámica y participativa

Exposición de los contenidos teóricos de la asignatura por el profesor mediante speech dinámico, fomentando el debate y la participación activa del alumnado en clase. Exposición de trabajos por los alumnos. La metodología de apoyo será mediante herramientas multimedia, videos, revistas, etc...

Prácticas de aula

Los alumnos también realizarán y aprenderán mediante tareas grupales e individuales, la exposición y defensa de sus trabajos, así como el debate crítico constructivo.

Prácticas en bodega



Se realizará trabajo práctico experimental ensayando diversos métodos y tipologías de vinificación especial.

Si se diera el caso de un nuevo sistema de confinamiento por emergencia sanitaria o por recomendación de las instituciones gubernamentales que procedan:

- El método docente aplicado y atención tutorial será la realización de webinars utilizando la plataforma de comunicación anymeeting, u otras tipas de la plataforma de videoconferencia online y offline que nos permite la Uva como cisco webex o plataforma Moodle.
 - o Impartición de clases magistrales para la continuación de la docencia en formato no presencial: dando la posibilidad a los alumnos a formar parte de las clases online, interactuando con su propio micrófono, chat o escritura en pantalla mediante touchpadboard. La plataforma también permite la visualización de las clases en modo offline, es decir visualizar la grabación a cualquier hora del día una vez finalizada (24hx7días).
 - o Medios audiovisuales a través de videos multimedia, gráficos, o fotos que los alumnos pueden visualizar en pantalla en modo online u offline.
 - o Exposiciones orales multimedia mediante presentación a través de la plataforma anymeeting, u otras similares tipo Cisco webex.
 - o Todas las sesiones serán grabadas como evidencia de evaluación de la participación activa del alumno.
- Quedando suprimidas las prácticas presenciales en bodega experimental, y se sustituyen por explicación práctica mediante plataforma anymeeting o plataformas similares tipo Cisco Webex.

6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA ⁽¹⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
CLASES TEÓRICAS*	12	TRABAJO AUTÓNOMO SOBRE CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS	15
CLASES PRÁCTICAS EN BODEGA*	10	TRABAJO GRUPAL	15
CLASE PRÁCTICAS EN AULA ACTIVIDADES ACADEMICAMENTE DIRIGIDAS (PRESENTACIÓN TRABAJO PRÁCTICO)*	7	PREPARACIÓN ORIENTADA A LA EVALUACIÓN	10
EVALUACION	1	TRABAJO AUTÓNOMO SOBRE CONTENIDOS TEÓRICOS	5
Total presencial	30	Total no presencial	45
TOTAL presencial + no presencial			

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor para otro grupo presente en el aula.

*Las clases teórico-prácticas presenciales podrán sustituirse de forma total o parcial mediante clases virtuales a distancia, videos u otras alternativas didácticas, mediante herramienta Moodle, y seminarios online vía ciscowebex u otros medios como anymeeting, si no es posible su realización debido a las medidas de prevención sanitaria y de distanciamiento social.

7. Sistema y características de la evaluación

Criterio: cuando al menos el 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en normalidad, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la guía docente. Se recomienda la evaluación continua ya que implica minimizar los cambios en la adenda.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO (Tipo de actividades realizadas y evaluables)	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES (se recomienda que ninguna parte evaluable supere el 40% en el 2º cuatrimestre)
Examen teórico (Cuestionario Online)	40%	Cuestionario presencial u online Moodle uva si la situación sanitaria así lo requiera, a través de preguntas cortas y/o tipo test (fecha fijada según calendario de exámenes Uva). Cuando se acceda a la Plataforma se tendrá un tiempo limitado de 60 minutos para responder, así como se realizará seguimiento y soporte docente durante el cuestionario online del alumno/a mediante plataforma anymeeting u otra similar tipo Cisco Webex.
Trabajo individual: Desarrollo Diagrama de flujo esquema de vinificación vinos del mundo	20%	Se asignará a cada alumno una zona concreta vitivinícola mundial. (fecha tope de entrega (última semana de clase según calendario lectivo presencial u online del cuatrimestre en curso)



		<p>El trabajo deberá contener los siguientes puntos:</p> <p>Explicar: 1. Introducción con las principales características de la personalidad vinícola de la zona. 2. Principales variedades vitícolas y el porqué de su adaptación 3. Desarrollo del esquema de producción enológico del tipo de vino asignado</p> <p>(extensión mínima 7 a máximo 10 caras Word o pdf) Times New Roman 12, interlineado sencillo.</p>
Trabajo y exposición grupal DAFO Vinificación CASO PRÁCTICO DIVERSIFICACIÓN EN BODEGA	30%	Presentación oral presencial o mediante plataforma anymeeting, u otras similares si la situación sanitaria así lo requiera (última semana de clase según calendario lectivo presencial u online del cuatrimestre en curso) y entrega del trabajo en formato powerpoint o pdf. (10 min-15min exposición)
Participación activa durante las clases	10%	Se valora el interés del alumno/a a través de una buena disposición en las clases, tanto para preguntar dudas como a responder las preguntas efectuadas por el profesor, así como una actitud positiva y colaboradora durante el desarrollo de las mismas.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
 - Para superar la asignatura se requerirá una **calificación ≥ 5** obtenida mediante la media ponderada en la evaluación de las diferentes actividades y/o trabajos propuestos en la asignatura y del examen escrito en la fecha fijada en el calendario lectivo.
- **Convocatoria extraordinaria:**
 - Para superar la asignatura se requerirá una **calificación ≥ 5** obtenida mediante la media ponderada en la evaluación de las diferentes actividades y/o trabajos propuestos en la asignatura y del examen escrito extraordinario en la fecha fijada en el calendario lectivo.

Nota: en ambos casos se deberá obtener al menos una nota igual o superior a 4 de puntuación sobre 10, en el cuestionario teórico (examen teórico), así como en el trabajo práctico para poder hacer la media ponderada y calcular la nota de evaluación final.



8. Consideraciones finales

Profesor Integrado: José Manuel Rodríguez Nogales. Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Valladolid (2009-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Burgos (2001). Miembro de la red de investigación enológica GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC (<https://enobiotec.wordpress.com/>). Especialista en biotecnología enológica (estudio de enzimas y microorganismos de interés enológico; desarrollo de procesos de inmovilización de enzimas y microorganismos). Participación como investigador principal y colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología y la biotecnología. Más de 30 publicaciones en revistas internacionales indexadas SCI en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos y 4 capítulos de libros.

Profesor Asociado: Carlos Martín Lobera. Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (2013-) 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 Vino, Catador WSET nivel III, Profesor técnico en Centro de FP Viñalta, así como 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.

Profesor Asociado: José Ignacio Gallegos. Profesor Asociado de Universidad de la Universidad de Valladolid (2019-) perteneciente al área de Tecnología de los Alimentos del Dpto. de Ingeniería Agrícola y Forestal. Licenciado en Enología e Ingeniero técnico Agrícola. La labor profesional que desarrollo en la actualidad combina labores de director técnico en la gestión en bodegas de vino y bebidas fermentadas junto con la dirección de calidad y producción en elaboraciones; tanto de vino como de cerveza como de otros productos derivados con base vínica. Así mismo, colaboro con empresas para la formación y certificación en el ámbito de la enología y de los sistemas de calidad.