



**EXPERIENCIAS INNOVADORAS EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN VITIVINÍCOLA  
GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20**

<b>Titulación:</b>	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola			<b>761M</b>
<b>Asignatura:</b>	Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola			<b>5205</b>
<b>Materia:</b>	Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola			
<b>Módulo:</b>	Innovación en vitivinicultura			
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Semipresencial	<b>Carácter:</b>	Obligatoria	
<b>Curso:</b>	1	<b>Créditos ECTS:</b>	4,00	<b>Duración:</b> Semestral (Segundo Semestre)
<b>Horas presenciales en el campus:</b>	40,00		<b>Horas no presenciales on line:</b>	0,00
<b>Horas presenciales on line:</b>	0,00		<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	60,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español			
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Español			

**DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA**

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 53		<b>Código postal:</b>	26006
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja	
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721	<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:dpto.agricultura@unirioja.es">dpto.agricultura@unirioja.es</a>

**PROFESORADO PREVISTO**

<b>Profesor:</b>	Guadalupe Mínguez, Zenaida			<b>Responsable de la asignatura</b>
<b>Teléfono:</b>	941299726	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:zenaida.guadalupe@unirioja.es">zenaida.guadalupe@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2107	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Ruiz Larrea, María Fernanda			
<b>Teléfono:</b>	941299749	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:fernanda.ruiz@unirioja.es">fernanda.ruiz@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2213	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> Consultar

**DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS**

- Seminarios de carácter científico y técnico sobre diferentes temáticas vinculados a la viticultura, enología y gestión vitivinícola.
- Visitas técnicas a instituciones y empresas del sector vitivinícola.

**REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA**

Ninguno especificado.

**CONTEXTO**

**COMPETENCIAS**

**Competencias generales**

- CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto
- CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional
- CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa
- CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio
- CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola

**Competencias específicas**

- CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola
- CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola
- CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector
- CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer los últimos avances, innovaciones y aportaciones enológicas que van surgiendo y desarrollándose en torno a un sector tan exigente y dinámico como es el sector vitivinícola.
- Aprender el desafío que la industria vinícola afronta para aunar tradición con nuevas tecnologías enológicas, conseguir la sostenibilidad e innovar, para obtener vinos de calidad y adaptados a las tendencias que marcan los mercados y consumidores actuales.
- Conocer regiones vitícolas de interés estratégico.
- Conocer las singularidades de vinos elaborados en diferentes zonas vitivinícolas, así como diversos enfoques sobre viticultura, enología, industrias auxiliares, gestión comercial y estrategias competitivas de éxito.

## TEMARIO

- Seminarios de carácter científico y técnico sobre diferentes temáticas vinculadas a la viticultura, enología y gestión vitivinícola.
- Visitas técnicas a instituciones y empresas del sector vitivinícola.

Esta asignatura se impartirá del 20 al 25 de mayo. El programa y lugar de impartición se publicará en el aula virtual de la asignatura.

## BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Recursos en Internet	

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Clases teóricas  
 Seminarios y talleres  
 Estudio y trabajo autónomo individual

### Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral  
 Estudio de casos  
 Resolución de ejercicios y problemas  
 Aprendizaje basado en problemas  
 Aprendizaje orientado a proyectos  
 Aprendizaje cooperativo

## ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Clases teóricas	Grande	30,00	0,00	0,00	30,00
Seminarios y talleres	Reducido	10,00	0,00	0,00	10,00
<b>Total de horas de actividades dirigidas</b>					40,00
<b>Trabajo autónomo del estudiante</b>					<b>Horas</b>
Estudio y trabajo autónomo individual					60,00
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>					60,00
<b>Total de horas</b>					100,00

## EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Escalas de actitudes		50%
Técnicas de observación		50%
<b>Total</b>	100%	

### Comentarios

El porcentaje asignado a las Técnicas de observación se refiere a la asistencia a las jornadas y visitas programadas. El porcentaje asignado a la Escala de actitudes se refiere a la participación y aprovechamiento de las mismas.

### Criterios críticos para superar la asignatura



Para superar la asignatura el estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 8 en el criterio Técnicas de observación.