EXPERIENCIAS INNOVADORAS EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN VITIVINÍCOLA
GUÍA DOCENTE CURSO 2018-19

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola				**761M**
Asignatura:	Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola				**5205**
Materia:	Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola				
Módulo:	Innovación en vitivinicultura				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial		**Carácter:**	Obligatoria	
Curso:	1	**Créditos ECTS:** 4,00	**Duración:**	Semestral	
Horas presenciales en el campus:	40,00		**Horas no presenciales on line:**	0,00	
Horas presenciales on line:	0,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	60,00	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53		**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño	**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Guadalupe Mínguez, Zenaida				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299726	**Correo electrónico:**	zenaida.guadalupe@unirioja.es		
Despacho:	2107	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

Profesor:	Ruiz Larrea, María Fernanda				
Teléfono:	941299749	**Correo electrónico:**	fernanda.ruiz@unirioja.es		
Despacho:	2213	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	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.
- Apreciar 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 asignaturá 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
Total de horas de actividades dirigidas					40,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	60,00
Total de horas de trabajo autónomo	60,00
Total de horas	100,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos	50%	
Técnicas de observación		50%
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura

La asistencia a las clases teóricas y los seminarios y talleres (visitas) es obligatoria para superar la asignatura.