

New Trends in Enology

General details of the subject

Mode

Face-to-face degree course

Teaching language

Spanish

Teaching staff

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
MACARULLA ARENAZA, MARIA TERESA	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Titular De Universidad	Doctor	Not bilingual	Nutrition and Bromatology	mariateresa.macarulla@ehu.eu

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
NAVARRO SANTAMARIA, VIRGINIA	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Adjunto (Ayudante Doctor/A)	Doctor	Bilingual	Nutrition and Bromatology	virginia.navarros@ehu.eus
PORTILLO BAQUEDANO, MARIA PUY	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Catedratico De Universidad	Doctor	Not bilingual	Nutrition and Bromatology	mariapuy.portillo@ehu.eus
ALFARO REDONDO, MARIA BEGOÑA	AZTI	Otros	Doctor			

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
AMARITA VEGA, FELIX	Azti - Tecnalia	Otros	Doctor			famarita@azti.es
HERNANDEZ OCHOA, IGOR	AZTI Tecnalia	Otros	Doctor			igor.hernandez@ehu.es
IÑARRA CHASTAGNOL, BRUNO	AZTI Tecnalia	Otros	Doctor			bruno.inarra@ehu.es
PEREZ SIMON,IZASKUN	AZTI Tecnalia	Otros				

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
RAINIERI , SANDRA	AZTI Tecnalia	Otros	Doctor			srainieri@azti.es

Competencies

NAME	WEIGHT
Ser capaz de adaptar el proceso de elaboración del vino desde el punto de vista tecnológico y microbiológico a las nuevas y futuras tendencias del mercado (nuevas tecnologías y nuevos enfoques microbiológicos para la elaboración de vinos alternativos a los vinos tradicionales)	50.0%
Ser capaz de relacionar las nuevas tendencias del mercado con el proceso de elaboración del vino.	50.0%

Study types

TYPE	FACE-TO-FACE HOURS	NON FACE-TO-FACE HOURS	TOTAL HOURS
Lecture	18	20	38
Pract.Class.Work	8.5	20	28.5
Pract.Lab work	3.5	5	8.5

Training activities

NAME	HOURS	PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING
Classroom practicals	28.5	30%

NAME	HOURS	PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING
Laboratory practicals	8.5	41%
Lectures	38.0	47%

Assessment systems

NAME	MINIMUM WEIGHTING	MAXIMUM WEIGHTING
Multiple-choice examination	100.0%	100.0%
Questions to discuss	100.0%	100.0%

Temary

1. ASPECTOS NUTRICIONALES DEL VINO

Aspectos nutricionales del vino

2. TECNOLOGÍA ENOLÓGICA AVANZADA

Tecnologías de desalcoholización, producción vino ecológico, elaboración de vino saludable

3. MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA AVANZADA

Nuevas técnicas de selección y mejora microbiana, producción de vinos de autor

4. ENOLOGÍA SOSTENIBLE

Bibliography

Basic bibliography

aa

Journals

American Journal of Enology and Viticulture

Australian Journal of Grape and Wine Research

Vitis

Links

Eur-lex. Acceso al derecho de la Unión Europea: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>

Base de datos de alegaciones permitidas de la Unión Europea: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>

