

COMISIÓN DE GRUPO DE ÁREAS DE: **CIENCIAS EXPERIMENTALES**
PROGRAMA: ENOLOGÍA
DEPARTAMENTO: QUÍMICA AGRÍCOLA, GEOLOGÍA Y EDAFOLOGÍA (Murcia)
y las Universidades de Castilla-La Mancha, Rovira i Virgili, Cádiz, Córdoba, La
Rioja, Salamanca y Sevilla

Licenciaturas o estudios considerados con relación científica con el PROGRAMA:

Coordinador: Dr. Albert Mas Barón

PRIMER AÑO DEL PROGRAMA Curso académico 2003/2004

Periodo docente

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		OBLIG.
F	Desarrollo tecnológico en los procesos de estabilización de vinos <i>Responsable: Dr. Luis Pérez Rodríguez</i> <i>Profesores: Dr. Víctor Palacios Macías y Dr. Juan Gómez Benítez</i>	6	OPT.
F	Control de enfermedades fúngicas en viticultura: Control químico, biológico e integrado <i>Responsable: Dr. Isidro González Collado</i> <i>Profesores: Dr. Jesús Manuel Cantoral Fernández y Dra. Rosario Hernández Galán</i>	6	OPT.
F	Caracterización y calidad de productos vitivinícolas <i>Responsable: Dr. Carmelo García Barroso</i> <i>Profesores: Dr. Dominico Guillén Sánchez y Dr. Miguel Palma Lovillos</i>	6	OPT.
F	Elaboración de vinagres de vino <i>Responsable: Dr. Domingo Cantero Moreno</i> <i>Profesores: Dra. Ana María Troncoso, Dr. Isidro García García y Dra. María del Mar Mesa Díaz</i>	6	OPT.
F	Calidad de uva para vinificación <i>Responsable: Dra. M^a Rosario Salinas Fernández</i> <i>Profesores: Dr. Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta y Dr. Francisco José Montero Riquelme</i>	6	OPT.
F	Análisis químico del aroma de los vinos y análisis sensorial de vinos <i>Responsable: Dra. M^a Soledad Pérez-Coello</i> <i>Profesores: Dr. Miguel Ángel González Viñas y Dra. M^a Consuelo Díez Maroto Hidalgo</i>	6	OPT.

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		OBLIG.
M	Selección de levaduras vínicas <i>Responsable: Dra. Ana Isabel Briones Pérez</i> <i>Profesor: Dr. Juan Úbeda Irazo</i>	4	OPT.
A	Nuevas técnicas postfermentativas en la mejora de la calidad de los vinos <i>Responsable: Dr. Manuel Medina Carnicer</i> <i>Profesora: Dra. Julieta Merida García</i>	4	OPT.
F	Envejecimiento del vino <i>Responsable: Dra. Purificación Fernández Zurbano</i> <i>Profesores: Dra. Belén Ayestarán Iturbe, Dr. José Federico Echávarri Granados y Dra. M^a Teresa Martínez Soria</i>	6	OPT.
F	Selección de bacterias lácticas y de levaduras para iniciadores de fermentaciones. Identificación clonal <i>Responsable: Dra. Fernanda Ruiz-Larrea</i> <i>Profesoras: Dra. Ana Rosa Gutiérrez Viguera, Dra. Carmen Torres Manrique y Dra. Marta Dizy</i>	6	OPT.
A	Preservación y caracterización de recursos genéticos en la vid <i>Responsable: Dr. Fernando Martínez de Toda</i> <i>Profesores: Dr. Rafael Tomás Las Heras y Dr. Javier Tardáguila Laso</i>	2.5	OPT
A	Optimización del manejo de la cubierta vegetal o canopy en la viticultura moderna <i>Responsable: Dr. Javier Tardáguila Laso</i> <i>Profesor: Dr. Fernando Martínez de Toda Fernández</i>	3	OPT.
F	Residuos de plaguicidas en vinos. Control, persistencia, degradación e influencia en la calidad <i>Responsable: Dr. Alberto Barba Navarro</i> <i>Profesor: Dr. José Oliva Ortiz</i>	6	OPT.
F	La investigación en enología en España <i>Responsable: Dr. Albert Mas Barón</i>	3	OPT.
F	Interacción de microorganismos durante la fermentación vinica <i>Responsable: Dr. José Manuel Guillamón Navarro</i> <i>Profesores: Dr. Albert Bordons de Porrata Doria y Dra. Magda Constantí Garriga</i>	6	OPT.
F	Influencia de las técnicas de vinificación sobre la composición coloidal de los vinos blancos y la materia colorante de los vinos tintos; Consecuencias organolépticas <i>Responsable: Dr. Fernando Zamora Marín</i> <i>Profesores: Dr. Joan Miquel Canals Bosch y Dr. Nicolás Rozés</i>	6	OPT.

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT. OBLIG.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		
F	Gestión energética, ambiental y de los procesos de separación en bodegas <i>Responsable: Dra. Carmen Güel Saperas</i> <i>Profesor: Dr. Francisco López Bonillo</i>	6	OPT.
F	Nuevas tendencias en el análisis instrumental del vino <i>Responsable: Dr. Josep Guasch Torres</i> <i>Profesores: Dra. Olga Busto Busto, Dr. Ricard Boqué Martí</i> <i>y Dra. Montserrat Mestres Solé</i>	6	OPT.
A	Factores que influyen en la calidad y cantidad de la cosecha <i>Responsable: Dra. Montse Nadal Roquet-Jalmar</i> <i>Profesores: Dra. Mireia Giralt Eteve, Dra. Miriam Lampreave Figueras</i> <i>y Dra. Francesca Fort Marsal</i>	6	OPT.
M	Biotecnología computacional <i>Responsable: Dr. Gerard Pujadas Anguiano</i>	3	OPT.
A	Componentes bioactivos de los alimentos <i>Responsable: Dra. Cinta Bladé Segarra</i> <i>Profesores: Dra. Anna Ardévol Grau, Dra. Josepa Salvadó Rovira</i> <i>y Dr. Lluís Arola Ferrer</i>	3	OPT.
A	Perspectivas de la nutrición y seminarios de investigación <i>Responsable: Dr. Gerard Pujadas Anguiano</i>	3	OPT.
F	Antocianos y flavanoles: propiedades funcionales en el vino <i>Responsable: Dr. Julián C. Rivas Gonzalo</i> <i>Profesores: Dr. Celestino Santos Buelga y Dra. M^a Teresa Escribano Bailón</i>	6	OPT.
F	Vinagres de vino: control analítico y sensorial <i>Responsable: Dra. Ana M^a Troncoso González</i> <i>Profesoras: Dra. M^a del Carmen García Parrilla y Dra. M^a Lourdes Morales Gómez</i>	6	OPT.
F	Importancia de las bacterias lácticas en enología <i>Responsable: Dr. Sergi Ferrer Soler</i> <i>Profesores: Dra. Isabel Pardo Cubillos, Dra. Ana Rodas, Dra. Lucía Blasco</i> <i>y Dr. José M^a Landete</i>	6	OPT.
F	Microbiología molecular de la levadura vínica <i>Responsable: Dra. Amparo Querol Simón</i> <i>Profesores: Dra. Emilia Matallana Redondo, Dr. Marcel·lí del Olmo Muñoz,</i> <i>Dr. Daniel Ramón Vidal, Dr. Salvador Vallés Alventosa,</i> <i>Dra. Paloma Manzanares, Dra. Margarita Orejas Suárez,</i> <i>Dr. Andrew P. MacCabe, Dr. José Vicente Gil, Dra. Teresa Fernández Espinar</i> <i>y Dr. Agustín Aranda Fernández</i>	6	OPT.

Periodo de investigación

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		OBLIG.
I	Aplicación de nuevas técnicas de clarificación en la estabilización de vinos de Jerez Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Luis Pérez Rodríguez, Dr. Víctor Palacios Macías y Dr. Juan Gómez Benítez</i>	12	OPT.
I	Control químico e integrado de hongos fitopatógenos en vid y fresas Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Isidro González Collado, Dr. Jesús Manuel Cantoral Fernández y Dra. Rosario Hernández Galán</i>	12	OPT.
I	Estudio de potencial antioxidante y otras propiedades biológicas, de productos vitivinícolas, así como la extracción de componentes de interés biológico de residuos o subproductos de vinificación Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Carmelo García Barroso, Dr. Dominico Guillén Sánchez y Dr. Miguel Palma Lovillos</i>	12	OPT.
I	Tecnologías de la producción. Utilización de fermentadores de alto rendimiento en la producción de vinagre Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Domingo Cantero Moreno, Dr. Manuel Macías García y Dra. M^a del Mar Mesa Díaz</i>	12	OPT.
I	Calidad de uva para vinificación: aromas, color y compuestos fenólicos Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. M^a del Rosario Salinas Fernández, Dr. Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta y Dr. Francisco J. Montero Riquelme</i>	12	OPT.
I	Análisis sensorial de los vinos elaborados mediante técnicas descriptivas y estudios con consumidores Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. M^a Soledad Pérez-Coello, Dr. Miguel Ángel González Viñas y Dra. Consuelo Díaz Maroto Hidalgo</i>	12	OPT.
I	Evolución de la fracción de polifenoles a lo largo de la etapa de crianza biológica de vinos finos y durante su almacenamiento. Interacciones de estos compuestos con las levaduras de velo, típicas en este proceso de crianza Área de conocimiento: Química agrícola	12	OPT.

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT. OBLIG.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		
I	Estudio de la estabilidad del color por efecto de la manoproteínas en vinos jóvenes y envejecidos Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. Purificación Fernández Zurbano, Dra. Belén Ayestarán Iturbe, Dr. Antonio Palacios García, Dr. José Federico Echávarri Granados y Dra. M^a Teresa Martínez Soria</i>	12	OPT.
I	Elaboración de vinos tintos: Extracción de color y envejecimiento Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Fernando Ruiz-Larrea, Dra. Ana Rosa Gutiérrez Viguera y Dra. Carmen Torres Manrique</i>	12	OPT.
I	Variedades de vid, minoritarias en Rioja, de previsible interés comercial Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Fernando Martínez de Toda Fernández, Dr. Rafael Tomás Las Heras y Dr. Javier Tardáguila Laso</i>	12	OPT.
I	Desarrollo de un método rápido para determinar la calidad de la uva en el viñedo y en la recepción de la uva en bodega en la vitivinicultura mediterránea Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Javier Tardáguila Laso y Dr. Fernando Martínez de Toda Fernández</i>	12	OPT.
I	Control de residuos de plaguicidas en uva, mosto, vino y subproductos de la vinificación. Validación de metodología analítica según criterios de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Alberto Barba Navarro y Dr. José Oliva Ortiz</i>	12	OPT.
I	Producción de vinagres Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. José Manuel Guillamón Navarro, Dr. Albert Bordons de Prorrata Doria y Dra. Magda Constantí Garriga</i>	12	OPT.
I	Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre la fracción protéica de los vinos blancos: influencia sobre la calidad de la espuma y sobre la quiebra protéica Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Fernando Zamora Martín, Dr. Joan Miquel Canals Bosch y Dr. Nicolás Rozès Andre</i>	12	OPT.

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		OBLIG.
I	Tratamiento de efluentes vinícolas y oleícolas mediante procesos híbridos Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. Carmen Güell Saperas y Dr. Francisco López Bonillo</i>	12	OPT.
I	Análisis y caracterización de aromas en vinos Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Josep Guash Torres, Dra. Olga Busto Busto, Dr. Ricard Boqué Martí y Dra. Montserrat Mestres Solé</i>	12	OPT.
I	Influencia de las técnicas culturales y factores edafoclimáticos en la maduración de la uva, composición del mosto y calidad del vino Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesoras: Dra. Mireia Giralt Eteve, Dra. Miriam Lampreave Figueras y Dra. Francesca Fort Marsal</i>	12	OPT.
I	Análisis computacional de la relación estructura-evolución-función en glicósido hidrolasas Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesor: Dr. Gerard Pujadas Anguiano</i>	12	OPT.
I	Análisis de los mecanismos bioquímicos y moleculares mediante los cuales, las proantocianidinas del vino actúan modulando el metabolismo oxidativo y lipídico Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. Cinta Bladé Segarra, Dra. Anna Ardévol Grau, Dra. Josepa Salvadó Rovira, Dr. Lluís Arola Ferrer y Dra. Mayte Blay Olivé</i>	12	OPT.
I	Química del color del vino tinto Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Julián C. Rivas Gonzalo, Dr. Celestino Santos Buelga, y Dra. Mª Teresa Escribano Bailón</i>	12	OPT.
I	Vinagres de Jerez, acetificación, caracterización, análisis multivariante, antioxidantes del vino Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. Ana Mª Troncoso González, Dra. Mª del Carmen García Parrilla y Dra. Mª Lourdes Morales Gómez</i>	12	OPT.
I	Caracterización genética de BL del vino. Desarrollo de sistemas de manipulación genética para la mejora de cepas bacterianas Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dr. Sergi Ferrer Soler, Dra. Isabel Pardo Cubillos, Dra. Ana Rodas, Dr. José María Landete y Dra. Lucía Blasco</i>	12	OPT.

Tipo	CURSO O SEMINARIO	CREDIT.	OPT.
	PROF./ES RESPONSABLES Y DEPARTAMENTOS		OBLIG.
I	Producción biotecnológica de metabolitos de interés enológico Área de conocimiento: Química agrícola <i>Profesores: Dra. Amparo Querol Simón, Dra. Emilia Matallana Redondo, Dr. Marcel-I del Olmo Muñoz, Dr. Daniel Ramón Vidal, Dr. Salvador Vallés Alventosa, Dra. Paloma Manzanares Mir, Dra. Margarita Orejas Suárez, Dr. Andrew P. MacCabe, Dr. José Vicente Gil, Dra. Teresa Fernández Espinar y Dr. Agustín Aranda Fernández</i>	12	OPT.