



UVa



Micro**credenciales**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

Virt UVA



Microcredencial Universitaria en
**Introducción a la gestión
del oxígeno en bodega**

Del 27/05/2025 al 15/06/2025

**Escuela Técnica Superior de Ingenierías
Agrarias**

	Presencial		30 plazas
30 euros		1 ECTS	

Coordina: **María del Álamo Sanza e Ignacio
Nevares Domínguez**

MÁS INFORMACIÓN

microcredenciales.uva.es



1. Objetivos del curso

Proporcionar formación especializada en la gestión del oxígeno en bodega, dotando a los participantes de los conocimientos y habilidades necesarias para medir, controlar y gestionar el oxígeno en los procesos enológicos.

2. Resultados de aprendizaje

- Aprender a medir el oxígeno disuelto en el vino de depósito, botella... de forma sencilla.
- Conocer formas básicas de controlar el oxígeno en elaboración de vinos.
- Comprender el uso de gases de inertización para proteger la calidad del vino.
- Conocer los puntos críticos de oxigenación no controlada de vinos en bodega.
- Aplicar conocimientos básicos a casos prácticos en bodega.

3. Plan de estudios

La estructura del plan de estudios se compone de una única asignatura que integra contenidos teóricos y prácticos, diseñada para proporcionar una introducción básica a la gestión del oxígeno en bodega. La enseñanza se organiza en dos bloques principales:

Sesión teórica (mañana, duración: 5 horas)

1. El oxígeno en enología

- Importancia de los gases en enología.
- Medida del oxígeno disuelto en bodega: depósito, conducciones, botella.
- Efectos del oxígeno en mostos y vinos.

2. Control de la oxigenación de vinos en bodega

- Importancia de los materiales en la oxigenación de vinos en bodega.
- Casos prácticos de oxigenación en el movimiento de vinos en bodega.
- El oxígeno después del embotellado.

3. Puntos críticos y recomendaciones

Sesión práctica (duración: 5 horas, en grupos reducidos de 10 personas). Casos prácticos y puntos críticos en la gestión del oxígeno: análisis de situaciones.

1. Medida del oxígeno disuelto en depósito.
2. Medida del oxígeno total en vino embotellado.
3. Seguimiento de la oxigenación durante un trasiego.
4. Inertización de un depósito.
5. Optimización de un trasiego con gases de inertización.

4. Acceso y admisión de estudiantes

Edad comprendida entre 25 y 64.

En casos de Ayudas al estudio, obligatorio acreditar alguna de estas situaciones: ser perceptor del Ingreso Mínimo Vital (IMV), estar en situación de desempleo, tener un grado de discapacidad igual o superior al 33% o tener la condición de víctimas de la violencia de género.

En caso de que la demanda supere el número de plazas ofertadas, se aplicarán los siguientes criterios de admisión y selección:

1. Vinculación con el sector vitivinícola: Tendrán preferencia los profesionales en activo en bodegas, cooperativas o industrias auxiliares del sector del vino.
2. Orden de inscripción: Se dará prioridad a los solicitantes que completen su inscripción antes, siempre que cumplan con los requisitos de acceso.

Si fuera necesario, el equipo académico podrá realizar una entrevista para determinar la idoneidad de los candidatos.

5. Sistema de evaluación

La evaluación será continua y puntuable que combinará métodos teóricos y prácticos para garantizar que los participantes han comprendido los conceptos básicos y pueden aplicarlos en situaciones

reales. La evaluación será supervisada y con verificación de la identidad.

Nombre de la evaluación: "Prueba de Conocimientos sobre Introducción a la Gestión del Oxígeno"

Evaluación Teórica (30%)

- Cuestionario tipo test o preguntas cortas. Evalúa los conocimientos adquiridos en las sesiones teóricas.
- Pregunta corta de reflexión

Evaluación Práctica (50%)

- Ejercicio de medida de oxígeno disuelto en vino y manejo de gases de inertización.
- Tarea de simulación de un procedimiento para la gestión del oxígeno
- Participación Activa y Autoevaluación (20%)
- Participación en debates y resolución de casos prácticos en grupo.
- Autoevaluación con rúbrica guiada.

6. Web de la microcredencial

<https://microcredenciales.uva.es/>

7. Horario

Organización temporal: Semanal.

Distribución de sesiones.

- Sesiones teóricas síncronas: 5h, trabajo asíncrono del estudiante 7,5h.
- Sesiones prácticas síncronas: 5h para cada grupo, grupos reducidos de 10 personas (hasta 3 grupos) y trabajo asíncrono del estudiante 7,5h.

8. Entidades colaboradoras

Universidad de Valladolid

Cátedra Vitivinícola Carlos Moro de Matarromera

Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)

9. Ayudas al estudio

Esta microcredencial es gratuita si se acredita documentalmente alguno de los siguientes supuestos:

- Ser perceptor del Ingreso Mínimo Vital (IMV).
- Estar en situación de desempleo.
- Tener un grado de discapacidad igual o superior al 33%.
- Tener la condición de víctimas de la violencia de género.

Consulte en la web microcredenciales.uva.es las condiciones para solicitar ayudas para la realización de esta microcredencial universitaria.

10. Notas

- En el caso de no superar el mínimo de alumnos previsto, se devolverá la matrícula completa del curso.
- NO se devolverá el importe abonado a las personas que anulen su matrícula en los 4 días previos al inicio del curso.
- Para más información sobre el proceso administrativo, contacte con nosotros en el 983.18.46.25 o enviando un e-mail a la dirección de correo formacioncontinua@fundacion.uva.es