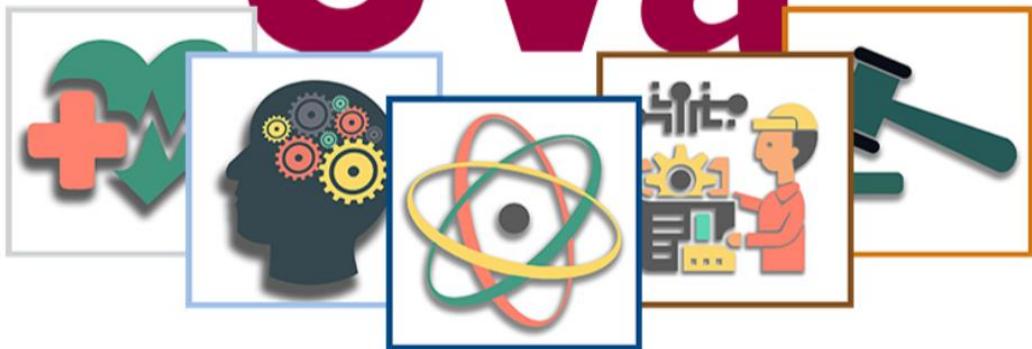




# UVa



## 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



Microcredencial Universitaria en  
**Fundamentos de la  
gestión del oxígeno en  
bodega**

**Del 04/05/2026 al 29/05/2026**

**Escuela Técnica Superior de Ingenierías  
Agrarias**

• • •  
• • •  
• • •  
• • •  
• • •  
• • •

	<b>Presencial</b>		<b>30 plazas</b>
<b>30 euros</b>		<b>1 ECTS</b>	

Coordina: **Ana María Martínez Gil**

**MÁS INFORMACIÓN**  
[microcredenciales.uva.es](http://microcredenciales.uva.es)



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

## 1. Objetivos del curso

### Objetivo general

Proporcionar formación en los fundamentos de la gestión del oxígeno en bodega, capacitando a los participantes para comprender, medir, controlar y gestionar de forma eficaz el oxígeno en los distintos procesos enológicos.

### Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos que rigen la interacción del oxígeno con los compuestos del vino y su impacto en la calidad final.
- Aprender a medir con precisión el contenido de oxígeno en diferentes fases del proceso enológico, utilizando equipos y metodología adecuadas.
- Identificar los momentos críticos de exposición al oxígeno durante la vinificación, el embotellado y el almacenamiento.
- Analizar el uso y fundamento técnico de los gases de inertización como método de preservación del vino y su impacto en la estabilidad del vino.
- Evaluar la influencia de los materiales empleados en bodega sobre la oxigenación del vino.
- Aplicar estrategias y buenas prácticas basadas en los fundamentos científicos de la gestión del oxígeno en trasiegos, llenado de depósitos, barricas y embotellado.
- Implementar procedimientos que permitan optimizar la calidad y conservación del vino a través de una gestión eficaz del oxígeno en bodega.

## 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 formación se desarrolla en una jornada intensiva, combinando teoría y práctica para facilitar la comprensión y aplicación inmediata de los conocimientos adquiridos en contextos enológicos reales.

El programa se estructura en dos partes:

- Sesión teórica (mañana): Se presenta la importancia del oxígeno en bodega, gases de inertización, efectos del oxígeno mostos y vinos, medida del oxígeno disuelto en bodega.
- Sesión práctica (tarde): Los participantes aplicarán los conocimientos adquiridos en escenarios reales, identificando puntos críticos de gestión del oxígeno en trasiegos y embotellado.

### **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.

### **Perfil de ingreso**

Esta microcredencial está dirigida a personas interesadas en adquirir los fundamentos básicos sobre la gestión del oxígeno en bodega. Se recomienda especialmente para:

- Profesionales del sector vitivinícola sin formación específica en el control del oxígeno.
- Trabajadores de bodegas que deseen mejorar la calidad del vino mediante una mejor gestión del oxígeno.
- Estudiantes o titulados en Enología, Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, o áreas afines que busquen una introducción práctica a este aspecto clave del proceso enológico.

### **Criterios de admisión y selección**

En caso de que la demanda supere la oferta de plazas, se establecerá una selección basada en:

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:

- Evaluación Teórica (30%)
- Evaluación Práctica (50%)
- Participación Activa y Autoevaluación (20%)

## 6. Web de la microcredencial

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

## 7. Horario

Los días y horarios presenciales serán los siguientes:

- Sesión común para todo el alumnado:
  - 4 de mayo, de 9:00 a 14:00 h.
- Sesiones de prácticas (asistencia obligatoria a uno de los grupos):
  - 4 de mayo, de 15:00 a 20:00 horas
  - 11 de mayo, de 9:00 a 14:00 horas
  - 11 de mayo, de 15:00 a 20:00 horas

## 8. Entidades colaboradoras

Universidad de Valladolid

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\*\*](http://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](mailto:formacioncontinua@fundacion.uva.es)
- Para más información de carácter académico, contacte con el/la coordinadora a través de su correo electrónico: [anamaria.martinez.gil@uva.es](mailto:anamaria.martinez.gil@uva.es)