



UVa



Micro**credenciales**



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



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
**Digitalización, innovación
y sostenibilidad en
bodega**

Del 04/05/2026 al 08/05/2026

Campus Virtual UVa y Escuela de Ingenierías
Industriales, en Bodega Matarromera y Bodega
Emina en Valbuena de Duero

| | | | |
|-----------------|----------------|-----------------|------------------|
| | Híbrido | | 30 plazas |
| 54 euros | | 1,5 ECTS | |

Coordina: **María Luz Rodríguez Méndez**

MÁS INFORMACIÓN

microcredenciales.uva.es



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación

1. Objetivos del curso

Proporcionar formación especializada en la gestión de la digitalización, sostenibilidad e innovación en bodega, dotando a los estudiantes de los conocimientos y habilidades necesarias para medir, controlar y gestionar estas líneas estratégicas en los procesos agronómicos y enológicos. Es una microcredencial que responde a las necesidades del mercado laboral, asegura el desarrollo profesional continuo y dicha cualificación está reconocida en Europa.

2. Resultados de aprendizaje

- Aplicar herramientas y tecnologías digitales innovadoras en los procesos vitivinícolas, tanto en campo como en bodega, para la mejora de la gestión y la toma de decisiones.
- Identificar y utilizar herramientas de sostenibilidad actualmente empleadas en el sector vitivinícola, valorando su contribución a la protección medioambiental y a la conservación del entorno.
- Analizar las principales líneas estratégicas de innovación del sector vitivinícola, considerando su desarrollo tanto en el ámbito universitario como en el empresarial.
- Diseñar, gestionar y evaluar proyectos básicos de I+D+i orientados a la mejora de procesos agronómicos y enológicos en bodegas, a partir de casos de éxito del sector.
- Integrar conocimientos de digitalización, sostenibilidad e innovación en la resolución de problemas prácticos vinculados al funcionamiento de una bodega.

3. Plan de estudios

Las horas teóricas se realizarán de lunes a jueves en horario de tarde. Las horas prácticas se realizarán el viernes en horario de mañana.

4. Acceso y admisión de estudiantes

Edad comprendida entre 25 y 64.

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

Prueba de Conocimientos teóricos sobre nuevas prácticas de digitalización, innovación y sostenibilidad en el sector vitivinícola. Evalúa los conocimientos adquiridos en las sesiones teóricas.

- Cuestionario tipo test o preguntas cortas que se realizará on-line.

Evaluación de las prácticas:

- Realización de un proyecto: El alumnado propondrá un caso práctico diferente a los definidos en el programa para implantar en bodega. El caso práctico versará sobre una de las líneas estratégicas: digitalización, sostenibilidad o innovación.

La puntuación de cada evaluación será la siguiente:

Cuestionario tipo test o preguntas cortas: 50%

Proyecto: 50%.

6. Web de la microcredencial

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

7. Horario

Clases teóricas: Las clases teóricas se realizarán de lunes a jueves en horario de tarde. Tendrán lugar on-line.

- Lunes 4 mayo 2026: Horario: 15:30-17:30 h. **(2 horas)**
 - 15:30-17:30 h Gestión operativa de una bodega mediante herramientas de Microsoft 365 y Business Central (operaciones, logística, comercialización y enoturismo).
 - Profesora: Rocío Martín (Bodegas Matarromera)

- Martes 5 mayo 2026 Horario: 15:30-18:00 h. **(2,5 horas)**
 - 15:30-16:30 h Prácticas innovadoras en viticultura: agricultura de precisión mediante la captación de datos y la automatización robótica de procesos. Profesora: Raquel González (Matarromera)
 - 16:30-17:30 h Mejora de los procesos enológicos mediante la implementación de estrategias de innovación y digitalización: nuevos materiales, nuevas tipologías de vinos: vino sin alcohol, etc.
Profesora Raquel González (Matarromera)
 - 17:30-18:00 h El papel de la plataforma tecnológica del vino (PTV) para promover la competitividad en el sector vitivinícola.
Profesora: Dra Sonia Villanueva (Matarromera)

- Miércoles 6 mayo 2026: Horario: 15:30-19:00 h **(3,5 horas)**
 - 15:30-16:30 h Estrategias de sostenibilidad: Plan Matarromera en Planeta Tierra.
Profesora: Andrea Gutierrez (Matarromera)
 - 16:30-17:30 h Economía esférica: ingredientes innovadores y nuevos materiales más sostenibles.
Proferora: Andrea Gutierrez (Matarromera)
 - 17:30-19.00 h Casos de éxito de la gestión de la innovación tecnológica y seguridad alimentaria en una bodega.
Profesora: Dra. Sonia Villanueva (Matarromera)

- Jueves 7 de mayo. Horario de 16 a 18 horas **(2 horas)**

- Casos de éxito en el ámbito de la sostenibilidad e innovación en la Universidad de Valladolid.

Profesoras: Dra. María Luz Rodríguez y Dra. Coral Salvo Comino (U. Valladolid)

Clases prácticas: Se llevarán a cabo el viernes por la mañana de manera presencial. Tendrán una duración de 5 horas lectivas , con el siguiente programa. (el autobús será proporcionado por la organización)

- Viernes 8 de Mayo de 2026: **Horario de 9.00 a 17.00 horas**

9:00-10:00 h Casos de éxito de la investigación en la UVA: laboratorio UVASens

10:00-11:00 h *Transporte a Bodega Matarromera en Valbuena de Duero*

11:00-13:00 h Casos de éxito en I+D+i. Bodega Matarromera. Valbuena de Duero

13:00-13.45 h *Transporte de Bodega Matarromera a Bodega Emina y vino español*

13.45-15.45 h Casos de éxito en el ámbito de la I+D+i y digitalización: centro Bodega Emina. Valbuena de Duero

15.45-16.15h Examen test para la evaluación 0,5 h.

16.15-17:15 *Regreso a Valladolid*

8. Entidades colaboradoras

Universidad de Valladolid

Plataforma tecnológica del Vino

9. 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
- Para más información de carácter académico, contacte con el/la coordinadora a través de su correo electrónico: mluz@uva.es



Micro**credenciales**