

Títulos propios



Universidad
de Oviedo

http://www.uniovi.es/Vicerrectorados/Postgrado_TitulosPropios



Universidad
de Oviedo
2006-2007

Curso Experto en
Pomología y Sidra

2006-2007



Curso Experto en Pomología y Sidra

Objetivos

La manzana y la sidra es uno de los sectores básicos en los que se asienta la economía agroalimentaria del Principado de Asturias; de hecho, este sector se sitúa en el tercer lugar, después del sector lácteo y cárnico. Su importancia socioeconómica es evidente si tenemos en cuenta que la producción de sidra en Asturias representa el 80% de la producción española, en torno a 800.000 hl., lo que sitúa a Asturias en el cuarto lugar de la producción europea detrás de Reino Unido, Irlanda y Francia.

Con el Curso Experto Universitario en Pomología y Sidra, se pretende poner en marcha un plan de formación en el campo de la pomología (cultivo del manzano) y de la elaboración de la sidra, tanto a nivel de la formación profesional como de postgrado, para aquellas titulaciones más vinculadas al ámbito agrario y la tecnología de los alimentos (Química, Biología, Escuelas Técnicas de Agricultura, etc.). Por tanto, este Curso pretende ofrecer, a los estudiantes de titulaciones medias y superiores, la oportunidad de formarse, por un lado, en los aspectos básicos sobre el cultivo del manzano: características de las plantaciones, preparación del terreno, implantación del cultivo (portainjertos, variedades y distribución de éstas), mantenimiento de líneas y calles, fertirrigación, formación de árboles (poda), control de la vecería, conocimiento del patosistema y de las técnicas de mejora genética, estudio de las características agronómicas y tecnológicas de las variedades de sidra amparadas en la DOP "Sidra de Asturias" y conocimiento del proceso de maduración y recolección de la manzana. Y, por otro, pretende formar a los alumnos en los fundamentos de la elaboración de la sidra: conocimiento químico y bioquímico de la materia prima, prefermentación, fermentación, maduración, estabilización y embotellado de la sidra, controles analíticos clásico e instrumental, identificación genética de la microbiota y el análisis sensorial.

Las clases teóricas se complementarán con una amplia oferta en aspectos prácticos sobre la producción de manzana de sidra y de elaboración de la sidra en empresas colaboradoras.

Destinatarios

Estudiantes con acceso a la Universidad, así como con titulaciones de grado medio o superior.

Duración y Horario

El Curso tiene carácter anual. Las clases teóricas (en horario de tarde de 17,00 a 20,00 horas en la Facultad de Química) darán comienzo en el mes de Marzo de 2007, y las clases prácticas tendrán lugar a lo largo del año 2007, comenzando en el mes de abril, en las diferentes fases del cultivo del manzano para la pomología, y en los meses de octubre y noviembre para el caso de la elaboración de la sidra (en horario de acuerdo con la organización de la Empresa).

Las prácticas de laboratorio se impartirán en el Laboratorio de Cromatografía del Departamento de Química - Física y Analítica de la Facultad de Química y en los laboratorios del SERIDA en su Centro de Villaviciosa en horario de tarde de 16,00 a 20,00 horas.

TOTAL DE HORAS: 200

HORAS TEÓRICAS: 50

HORAS PRÁCTICAS: 150

Empresas Colaboradoras

- Empresa Asturiana de vinos S.A.
- Sidra Trabanco S.A.
- Sidra Cortina Coro S.L.
- Martínez Sopeña Hnos. S.L.

Dirección del Curso

Director
D. Domingo Blanco Gomis.

Secretario
D. Juan José Mangas Alonso.

Información

PREINSCRIPCIÓN
Entre el 10 y el 30 de Enero de 2007

MATRÍCULA
Entre el 5 y el 16 de Febrero de 2007

TASAS ACADÉMICAS
1.200 euros

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA
- FÍSICA Y ANALÍTICA
Campus del Cristo
Edificio Químicas, 1ª planta
C/ Julián Clavería, Nº8
33006 - Oviedo
Tfno: 985103490
Fax: 985103125
E-mail: dbg@fq.uniovi.es
Página Web:
www.uniovi.es/Vicerectorados/
Postgrado_TitulosPropios

SERVICIO REGIONAL DE
INVESTIGACIÓN Y
DESARROLLO
AGROALIMENTARIO
Crta Oviedo s/n; Apdo. 13
33300 - Villaviciosa
Tfno: 985890066
Fax: 985891854
E-mail: jjmangas@serida.org
Página Web: www.serida.org

VICERECTORADO DE
CONVERGENCIA EUROPEA,
POSTGRADO Y TÍTULOS
PROPIOS
C/ Los Pozos 6, 33009- Oviedo
Tfnos.: 985.10.49.17/8
vicepostgrado@rectorado.uniovi.es
http://www.uniovi.es/Vicerrecto
rados/Postgrado_TitulosPropios/

Contenidos

El Curso experto consta de las partes siguientes:

CLASES TEÓRICAS: cubrirán dos grandes áreas temáticas:
a) el cultivo del manzano; y b) la elaboración de la sidra.
Se impartirán por las tardes en horario de 17 a 20 horas en la Facultad de Química.

CLASES PRÁCTICAS: para el área de pomología se impartirán en las fincas experimentales del SERIDA, en su Centro de Villaviciosa, así como en diversas fincas colaboradoras. Y en el área sidrera, se realizarán prácticas de elaboración de sidra en empresas colaboradoras. También, se llevarán a cabo prácticas de laboratorio, en el Laboratorio de cromatografía de la Facultad de Química y en los Laboratorios de sidras y manzano del SERIDA, en lo referente al control de parámetros físico - químicos (instrumentales y enológicos), sensoriales y microbiológicos en sidra y de maduración en manzana.

Programa

La evaluación del Curso se realizará en exámenes tipo test para la parte teórica y mediante un trabajo de carácter práctico.

Las áreas de conocimiento que se impartirán en la parte teórica son las siguientes:

1. Cultivo del manzano (patología, variedades, portainjertos, plagas, fertirrigación, genética, maduración, técnicas de cultivo, mantenimiento de líneas y calles, interacción suelo-árbol...) 25 horas
2. Elaboración de la sidra (materia prima, composición química, mezcla de variedades, clasificación de éstas, pre-fermentación, fermentación, microbiología, estabilización, embotellado, control analítico y sensorial...) 25 h.