



## 1. DATOS GENERALES

**Asignatura:** INDUSTRIAS DERIVADAS DE PRODUCTOS VEGETALES**Tipología:** OPTATIVA**Grado:** 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Curso:** 3**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 60425**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2023-24**Grupo(s):** 20**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N

| Profesor: <b>MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO</b> - Grupo(s): <b>20</b> |                                |          |                           |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|---------------------------|---------------------------------------------------|
| Edificio/Despacho                                               | Departamento                   | Teléfono | Correo electrónico        | Horario de tutoría                                |
| San Isidro Labrador/320                                         | Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS |          | MariaElena.Alanon@uclm.es | Lunes de 10.00 - 13.00 h Jueves de 9.00 - 12.00 h |
| Profesor: <b>BERNARDO ORTEGA SARVISÉ</b> - Grupo(s): <b>20</b>  |                                |          |                           |                                                   |
| Edificio/Despacho                                               | Departamento                   | Teléfono | Correo electrónico        | Horario de tutoría                                |
| San Isidro Labrador                                             | Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS |          | Bernardo.Ortega@uclm.es   | Miércoles, jueves y viernes de 9.00 - 11.00h      |
| Profesor: <b>JOSÉ PÉREZ NAVARRO</b> - Grupo(s): <b>20</b>       |                                |          |                           |                                                   |
| Edificio/Despacho                                               | Departamento                   | Teléfono | Correo electrónico        | Horario de tutoría                                |
| San Isidro Labrador/302                                         | Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS |          | Jose.PNavarro@uclm.es     | Martes, miércoles y jueves de 9.00 - 11.00 h      |

## 2. REQUISITOS PREVIOS

No se han establecido requisitos previos, pero se recomiendan conocimientos básicos de Química, Biología, Bioquímica, Microbiología, Fitotecnica General y fundamentos básicos en Viticultura y Olivicultura.

## 3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Las competencias profesionales de un Ingeniero Agroalimentario incluyen la elaboración de productos agroalimentarios a partir de materias primas de origen vegetal, en varias facetas como son el diseño del proceso de elaboración y el control de calidad del producto. En España, y particularmente en Castilla-La Mancha, los productos de las Industrias Vitivinícola y Oleícola ocupan una posición de gran importancia dentro de la producción agroalimentaria. Con esta asignatura se pretende dotar al futuro Ingeniero Agroalimentario del conocimiento y de la práctica necesarios para diseñar industrias vitivinícolas (una bodega) y oleícolas (una almazara), eligiendo los procesos más adecuados para preservar la calidad de la materia prima recibida y obtener el producto de la calidad deseada. Para conseguir los objetivos propuestos, se consideran también necesaria la adquisición de conocimientos específicos sobre la preservación y la determinación analítica de la calidad de la materia prima y de los productos, así como del aprovechamiento de los residuos generados por estas industrias.

Esta asignatura, por la naturaleza de la materia prima y de los procesos de producción y de alteración de la calidad de los productos de origen vegetal, guarda una estrecha relación con otras asignaturas del Plan de Estudios del Grado de Ingeniero Agroalimentario, como son: Operaciones Básicas; Bases Tecnológicas de la Industria Agroalimentaria; Microbiología, Higiene y Seguridad Alimentaria; Control de Calidad de Productos Agrarios; Química y Bioquímica de los Productos Agroalimentarios; Diseño de Industrias Agroalimentarias.

Así mismo y dada la importancia referida a la calidad de la materia prima y de su evolución en el proceso de producción, resulta imprescindible establecer la relación de los conocimientos adquiridos en la asignatura de Fitotecnica General, con los específicos del viñedo y del olivar, y particularmente de los aspectos que permiten alcanzar mayores cotas de calidad en los productos que se integran en los respectivos procesos de industrialización.

Las asignaturas anteriormente citadas ofrecen un panorama general de todos los conocimientos que necesita manejar un Ingeniero Agroalimentario que se dedique a las Industrias Derivadas de Productos Vegetales, pero la necesidad de esta asignatura en el Plan de Estudios está justificada por las características específicas de este tipo de Industria Agroalimentaria y por la visión de conjunto que el profesional debe tener de las Industrias Vitivinícola y Oleícola (desde la materia prima hasta el producto acabado, pasando por el proceso de elaboración).

## 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

## Competencias propias de la asignatura

| Código | Descripción                                                                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E48    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Procesos en las industrias agroalimentarias                      |
| E49    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Modelización y optimización                                      |
| E51    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Análisis de alimentos                                            |
| E52    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Trazabilidad                                                     |
| E54    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería de las industrias agroalimentarias.                   |
| E55    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria |
| E59    | Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Gestión y aprovechamiento de residuos.                           |
| G01    | Conocimiento de lengua extranjera (Común para todas las titulaciones UCLM)                                                       |
| G02    | Conocimiento de informática (Común para todas las titulaciones UCLM)                                                             |
| G03    | Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)                                                             |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| G04 | Capacidad de análisis y síntesis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| G05 | Capacidad de organización y planificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| G06 | Capacidad de gestión de la información                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| G07 | Resolución de problemas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| G08 | Toma de decisiones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| G10 | Trabajo en equipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| G11 | Habilidades en las relaciones interpersonales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| G13 | Razonamiento crítico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| G14 | Aprendizaje autónomo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| G15 | Adaptación a nuevas situaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| G16 | Creatividad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| G18 | Iniciativa y espíritu emprendedor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| G19 | Motivación por la calidad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| G20 | Sensibilidad por temas medioambientales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| G21 | Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| G24 | Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción y firma de proyectos que tengan por objeto la construcción, reforma, reparación, conservación, demolición, fabricación, instalación, montaje o explotación de bienes muebles o inmuebles que por su naturaleza y características queden comprendidos en la técnica propia de la producción agrícola y ganadera (instalaciones o edificaciones, explotaciones, infraestructuras y vías rurales), la industria agroalimentaria (industrias extractivas, fermentativas, lácteas, conserveras, hortofrutícolas, cárnicas, pesqueras, de salazones y, en general, cualquier otra dedicada a la elaboración y/o transformación, conservación, manipulación y distribución de productos alimentarios) y la jardinería y el paisajismo (espacios verdes urbanos y/o rurales, parques, jardines, viveros, arbolado urbano, etc, instalaciones deportivas públicas o privadas y entornos sometidos a recuperación paisajística). |
|     | Conocimiento adecuado de los problemas físicos, las tecnologías, maquinaria y sistemas de suministro hídrico y energético, los límites impuestos por factores presupuestarios y normativa constructiva, y las relaciones entre las instalaciones o edificaciones y explotaciones agrarias, las industrias agroalimentarias y los espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo con su entorno social y ambiental, así como la necesidad de relacionar aquellos y ese entorno con las necesidades humanas y de preservación del medio ambiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| G25 | Capacidad para dirigir la ejecución de las obras objeto de los proyectos relativos a industrias agroalimentarias, explotaciones agrarias y espacios verdes y sus edificaciones, infraestructuras e instalaciones, la prevención de riesgos asociados a esa ejecución y la dirección de equipos multidisciplinares y gestión de recursos humanos, de conformidad con criterios deontológicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| G26 | Capacidad para la redacción y firma de estudios de desarrollo rural, de impacto ambiental y de gestión de residuos de las industrias agroalimentarias explotaciones agrícolas y ganaderas, y espacios relacionados con la jardinería y el paisajismo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| G28 | Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| G29 | Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| G31 | Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| G33 | Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| G34 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

#### Descripción

Conocer el proceso de extracción del aceite y las características de las distintas etapas.

Conocer el proceso de vinificación, las características de las distintas etapas y de los productos implicados en las mismas.

Conocer las características de la materia prima y de los productos generados durante la extracción del aceite de oliva

Conocer las características de la materia prima y de los productos generados durante la vinificación.

Saber controlar la calidad del aceite de oliva.

Saber controlar la calidad del vino

Saber las características de los equipos usados en el proceso de la vinificación.

Saber las características del equipamiento usado en la extracción del aceite de oliva.

Saber calcular y dimensionar una almazara.

Saber calcular y dimensionar una bodega.

## 6. TEMARIO

**Tema 1: Módulo I - La industria oleícola: materia prima, procesos, equipos, dimensionamiento de instalaciones, control de calidad.**

**Tema 2: Módulo II - La industria vitivinícola: materia prima, procesos, equipos, dimensionamiento de instalaciones, control de calidad.**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

| Actividad formativa                           | Metodología                         | Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021) | ECTS | Horas | Ev | Ob | Descripción                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------|-------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Enseñanza presencial (Teoría)<br>[PRESENCIAL] | Método expositivo/Lección magistral | E48 E49 E51 E52 E54 E55<br>E59 G01 G03 G24 G25 G26<br>G29         | 1.3  | 32.5  | N  | -  | Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos y la resolución de problemas. El material docente estará disponible en Campus Virtual. Se fomentará la participación del alumnado en las clases. |
| Enseñanza presencial (Prácticas)              | Prácticas                           | E48 E49 E51 E52 E54 E55<br>E59 G01 G10 G11 G13 G20                | 0.6  | 15    | S  | S  | Realización de diferentes prácticas guiadas en el laboratorio donde las destrezas y conocimientos adquiridos                                                                                                       |

|                                                    |                                      |                                                                                         |          |            |   |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [PRESENCIAL]                                       |                                      | G21 G25 G29 G31 G34                                                                     |          |            |   |                                                | serán evaluados mediante la realización de cuestionarios.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]    | Trabajo dirigido o tutorizado        | G01 G02 G03 G10 G13 G14 G19 G21 G33                                                     | 1.4      | 35         | S | S                                              | Elaboración de un informe de prácticas donde se lleve a cabo una discusión razonada de los resultados. Este informe será obligatorio tanto para los alumnos que realicen presencialmente las prácticas, como para aquellos que por ausencia justificada deban de adquirir los conocimientos de forma autónoma. |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]        | Trabajo autónomo                     | E48 E49 E51 E52 E54 E55 E59 G01 G03 G13 G14 G15 G16 G18 G19 G21 G24 G25 G26 G28 G31 G34 | 2.2      | 55         | N | -                                              | Trabajo autónomo e independiente del estudiante.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL]                     | Tutorías grupales                    | E48 E49 E51 E52 E54 E55 E59 G04 G05 G06 G07 G08 G10 G11 G13 G14 G15 G16 G18 G21         | 0.1      | 2.5        | N | -                                              | Tutoría en grupo.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL]                   | Pruebas de evaluación                | E48 E49 E51 E52 E55 E59                                                                 | 0.1      | 2.5        | S | S                                              | Las competencias y conocimientos adquiridos por el alumno durante el desarrollo de la asignatura serán evaluados mediante pruebas escritas.                                                                                                                                                                    |
| Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]       | Resolución de ejercicios y problemas | E48 E49 E51 E52 E54 E55 E59 G10 G11 G13 G21 G24 G25 G26 G28 G31 G34                     | 0.3      | 7.5        | S | S                                              | Trabajo tutorado de la resolución de problemas y ejercicios de los temas.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Total:</b>                                      |                                      |                                                                                         | <b>6</b> | <b>150</b> |   |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b> |                                      |                                                                                         |          |            |   | <b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>   |                                      |                                                                                         |          |            |   | <b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

| 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES |                     |                         |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sistema de evaluación                     | Evaluación continua | Evaluación no continua* | Descripción                                                                                                        |
| Pruebas de progreso                       | 65.00%              | 65.00%                  | Las pruebas de progreso consistirán en pruebas escritas donde se evaluará el contenido teórico de la asignatura.   |
| Resolución de problemas o casos           | 20.00%              | 20.00%                  | Resolución de problemas o ejercicios propuestos por el profesor.                                                   |
| Realización de prácticas en laboratorio   | 10.00%              | 10.00%                  | Evaluación de los conocimientos y destrezas adquiridos en el laboratorio mediante la realización de cuestionarios. |
| Elaboración de memorias de prácticas      | 5.00%               | 5.00%                   | Elaboración de un informe de prácticas que será evaluado según la calidad y discusión de los resultados.           |
| <b>Total:</b>                             | <b>100.00%</b>      | <b>100.00%</b>          |                                                                                                                    |

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

#### Críterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

##### Evaluación continua:

Para la evaluación continua se propondrá la realización y/o entrega de todas las actividades formativas obligatorias y evaluables en plazos de tiempos razonables y suficientemente separados entre sí, los cuales serán fijados por el profesor. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas obligatorias y evaluables alcancen un 40% de la calificación para cada actividad y la puntuación global de la asignatura sea de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a dichas actividades.

##### Evaluación no continua:

Cualquier alumno con dificultades a la hora de seguir el desarrollo propuesto de la asignatura podrá cambiarse a la modalidad de evaluación no continua siempre que no haya participado durante el periodo de impartición de clases en actividades evaluables que supongan en su conjunto al menos el 50% de la evaluación total de la asignatura. En este caso, será requisito indispensable la entrega de las actividades formativas obligatorias y evaluables antes de la realización de la prueba escrita en convocatoria ordinaria. La superación de la asignatura se conseguirá siempre y cuando la nota mínima exigida para cada una de las actividades formativas obligatorias y evaluables alcance un 40% de la calificación para cada actividad y la puntuación global de la asignatura será de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes a dichas actividades.

#### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Se realizará una prueba para valorar el progreso de todas las competencias adquiridas por el alumno, con contenidos teóricos y prácticos de la asignatura. Para el resto de actividades obligatorias y evaluables en las que el alumno haya obtenido una puntuación mínima del 40% de la calificación, no serán nuevamente evaluadas en convocatoria extraordinaria, manteniéndose la nota de cada actividad. Para superar la asignatura, el conjunto de todas las actividades formativas obligatoria y evaluables deberá de ser de 5 puntos sobre 10 tras aplicar los porcentajes correspondientes.

#### Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se realizará un examen para valorar todas las competencias a adquirir por el alumno, con contenidos teóricos y prácticos de la asignatura incluyendo todas las actividades obligatorias y evaluables.

| 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| No asignables a temas                                                       |

| Horas                                                                              | Suma horas        |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]    | 32.5              |
| Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]                           | 15                |
| Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]     | 35                |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]                      | 55                |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]                                  | 2.5               |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]                            | 2.5               |
| Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas] | 7.5               |
| <b>Actividad global</b>                                                            |                   |
| <b>Actividades formativas</b>                                                      | <b>Suma horas</b> |
| Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas] | 7.5               |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]    | 32.5              |
| Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]                           | 15                |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]                      | 55                |
| Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]                                  | 2.5               |
| Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo dirigido o tutorizado]     | 35                |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]                            | 2.5               |
| <b>Total horas: 150</b>                                                            |                   |

| 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS                              |                                                                 |                                        |           |      |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------|------|-----------------|
| Autor/es                                                | Título/Enlace Web                                               | Editorial                              | Población | ISBN | Año Descripción |
| B.W. Zoecklein, C.S. Fugelsang, B.H. Gump, y F.S. Nury  | Análisis y producción de vino                                   | Acribia, S.A.                          |           |      | 2001            |
| Boskou, D.                                              | Química y Tecnología del Aceite de Oliva                        | AMV-Mundiprensa                        |           |      | 1998            |
| Civantos, L.                                            | Obtención de Aceite de Oliva Virgen. 2ª Edición.                | Editorial Agrícola Española            |           |      | 1999            |
| Coordinador: Claude Flanzky                             | Enología: fundamentos científicos y tecnológicos                | AMV Ediciones y Ediciones Mundi-Prensa |           |      | 2000            |
| G. Troost                                               | Tecnología del vino                                             | Ediciones Omega, S.A.                  |           |      | 1985            |
| José Antonio Suárez Lepe                                | Levaduras vínicas. Funcionalidad y uso en bodega                | Ediciones Mundi-Prensa                 |           |      | 1997            |
| José Hidalgo Togores                                    | Tratado de Enología. Tomos I y II                               | Ediciones Mundi-Prensa                 |           |      | 2003            |
| Manuel Ruiz Fernández                                   | Las variedades de vid y la calidad de los vinos                 | AMV Ediciones y Ediciones Mundi-Prensa |           |      | 2000            |
| R.B. Boulton, V.L. Singleton, L.F. Visón, y R.E. Kunkee | Teoría y práctica de la elaboración del vino                    | Acribia, S.A.                          |           |      | 2002            |
| Vera Hernández, Manuel                                  | Aceite de oliva virgen extra: obtención y conservación          | AMV Ediciones                          |           |      | 2011            |
| Antonio López Gómez                                     | Las instalaciones frigoríficas en las bodegas. Manual de diseño | AMV Ediciones                          |           |      | 1992            |
| Aparicio, R.; Harwood, J.                               | Manual del Aceite de Oliva                                      | AMV-Mundiprensa                        |           |      | 2003            |