



# CÁTEDRA DEL VINO



MEMORIA DE  
ACTIVIDADES

2021

# Índice

1. Presentación .....	2
2. El consejo de Cátedra .....	3
3. Actividades realizadas .....	6
4. Memoria Económica .....	24
5. Anexo I .....	26
6. Anexo II .....	31

# Presentación

La Cátedra del Vino se crea mediante la firma, el 19 de julio de 2019, de un convenio entre la Universidad de Huelva (UHU) y el Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado.

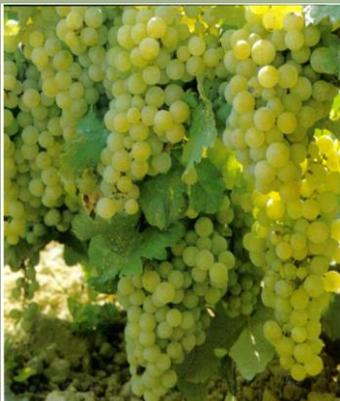
Con este convenio se pretenden fortalecer los vínculos de colaboración entre ambas instituciones, creando un instrumento mediante el que se canalicen actividades de conocimiento, promoción y desarrollo de la cultura del vino y el brandy en cuanto señas de identidad y motor de bienestar y progreso del municipio de La Palma del Condado.

En este su segundo año de andadura se ha seguido la línea iniciada en 2019, colaborando en las jornadas de Enoturismo del Ayuntamiento de La Palma del Condado, y participando en la convocatoria de Ayudas de las Cátedras Externas para la Financiación de Actividades realizadas en la Universidad de Huelva, y en la convocatoria de los Premios Zalema a Trabajos Finales de Grado (TFG) y Trabajos Finales de Máster (TFM) de la UHU. Por último, debemos destacar la puesta en marcha de la finca experimental.



# *El Consejo de Cátedra*

El principal órgano de gestión de la Cátedra es el Consejo de Cátedra. Sus funciones son: velar por el cumplimiento de los fines y objetivos de la Cátedra, impulsar y aprobar los programas de actuación, aprobar la memoria anual de actividades, proponer al Director de la Cátedra, etc. La composición del Consejo de Cátedra es paritaria, con tres miembros nombrados por Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado y tres miembros nombrados por la Universidad de Huelva, excluido de este cómputo el/la Director/a de la Cátedra, que pertenece al mismo con voz, pero sin voto.



Durante 2021 se han celebrado dos reuniones del Consejo de Cátedra, una en abril donde se aprobó el plan de actividades y la propuesta de gastos para el año 2021 y otra en diciembre donde se falló el premio Zalema a los mejores Trabajos de Fin de Grado y de Fin de Máster.





**Dña. Mª Antonia Peña Guerrero**  
*Rectora de la Universidad de Huelva*



**Dña. Isabel Mª Rodríguez García**  
*Vicerrectora de Innovación y Empleabilidad*  
*(actúa como miembro del Consejo por delegación del anterior)*



**Dña. Joaquina Castillo Algarra**  
*Vicerrectora de Extensión universitaria y Relaciones Institucionales*



**D. Francisco José Barba Ramos**  
*Director de Empleo, Emprendimiento y Cátedras Externas*



**D. Manuel García Félix**  
*Alcalde de La Palma del Condado*



**D. Carlos Soriano García**  
*Concejal de Educación de la Palma del Condado*  
*(actúa como miembro del Consejo por delegación del anterior)*



**D. Eugenio Bernal Pérez.**  
*Técnico de Biblioteca y Educación de La Palma del Condado*



**D. Manuel Astasio Martínez.**  
*Enólogo y bodeguero*



**Dña. Ángeles Fernández Recamales**  
*Directora de la Cátedra del Vino*  
*(actúa como secretaria con voz pero sin voto)*



### **3.1 Convocatoria de ayudas de la Cátedra para la financiación de actividades**

La Convocatoria para la financiación de actividades de las Cátedras Externas de la Universidad de Huelva despertó un gran interés en la comunidad universitaria. Se han presentado un total de 32 actividades para su financiación por las distintas Cátedras de la UHU. En el caso concreto de la Cátedra del Vino se han recibido dos solicitudes de ayuda para la Noche Europea de los Investigadores y para un curso de poda, que finalmente se han financiado con 500 y 1200 €, respectivamente. En el Anexo I se adjuntan las bases de la convocatoria.

*Taller de aromas y  
cata de vinos*



**El 24 de septiembre  
dentro del marco de la  
Noche Europea de los  
investigadores tuvo  
lugar el Taller de  
reconocimiento de  
aromas y cata de vinos**



**LA NOCHE  
EUROPEA DE L@S  
INVESTIGADOR@S** | 24 | 09 | 21  
Andalucía

MUJERES Y HOMBRES QUE HACEN CIENCIA PARA TI

Carpa de la Avenida Andalucía  
Huelva

uhues  
Universidad de Huelva

European  
Researchers' Night  
ESPAÑA

\* Ubicación alternativa en caso de lluvia: Maxiulario José Isidoro y Galileo. Campus de El Carmen.

Por décimo año consecutivo y al mismo tiempo que casi 400 ciudades europeas, la Universidad de Huelva te invita a descubrir el lado más social de la investigación a través de un contacto directo con los propios expertos y expertas.

La Noche Europea de l@s Investigador@s, se desarrollará en esta ocasión el próximo **24 de septiembre** en las ocho capitales andaluzas, con diversas actividades virtuales y presenciales. Experimentos, talleres, demostraciones, experiencias, rutas, representaciones teatrales, monólogos, etcétera. Todos los medios son válidos para acercar las investigaciones a la ciudadanía de una forma rigurosa y al mismo tiempo amena, con el fin de dar a conocer los beneficios que aportan a la sociedad y su repercusión en la vida cotidiana.

La Noche Europea de l@s Investigador@s forma parte de un proyecto europeo de divulgación científica promovido por la Comisión Europea dentro de las acciones Marie Skłodowska-Curie del programa Horizonte2020.

[www.lanochedelosinvestigadores.es](http://www.lanochedelosinvestigadores.es) |  #NIGHTspain #MSCAnight

## Descripción de la actividad

En este taller se pretende mostrar de manera práctica el uso de los sentidos para la apreciación de la calidad sensorial de productos agroalimentarios, especialmente el vino.

Se plantea la realización de dos actividades relacionadas con el análisis sensorial:

1. Reconocimiento de aromas básicos: se proporcionará distintas matrices impregnadas en olores básicos (rosa, piña, regaliz, plátano, vainilla, café, miel, etc.) para que los asistentes puedan describir sus percepciones y reflejarlas en una ficha de cata. Esta actividad puede ser realizada tanto por niños como por adultos.
2. Cata de vinos elaborados en la UHU a partir de distintos tipos de frutas como fresas, arándanos y con distintos acabados (tranquilo, espumoso).

Queremos mostrar mediante el desarrollo de nuevos productos originales como es posible proporcionar una salida a los excedentes de producción de frutos rojos así como diversificar la producción vinícola hacia nuevas bebidas fermentadas que puedan adaptarse al mercado actual a la vez y a nuevos nichos de mercado.

Esta actividad tiene muy buena acogida entre el público en general y, especialmente entre el público infantil, que disfruta intentando reconocer a “que huelen” las tiras impregnadas de distintos aromas. Este año 2021 hemos contado con la colaboración de Mario Garay de bodegas Garay de La Palma del Condado, que ha catado dos vinos de su cosecha y dos vinos de frutas, espumosos, elaborados en la UHU.

### ¿Qué es el aroma?

Conjunto de sustancias de un producto que son capaces de impactar en nuestro sentido olfativo, tanto por vía nasal como retronasal.

### ¿Cómo se perciben los olores?

LA SENSACIÓN, ES INCONSCIENTE SOLO CUANDO SE PERCIBE SE HACE REAL

### PRINCIPALES DESCRIPTORES AROMÁTICOS DEL VINO

Frutos	<b>Rojos:</b> mora, grosella, fresa, frambuesa, arándano
	<b>Negros:</b> cereza, ciruela, granada, fruta confitada, pasa, higo
	<b>Biancos:</b> manzana, pera, membrillo
	<b>Tropicales:</b> plátano, melón, piña, kiwi, maracujá, coco, mango, lichí
Cítricos	naranja, limón, pomelo, mandarina, lima
	Hueso: albaricoque, melocotón
Sacos	avellana, almendra, nuez, castaña
	<b>Biancos:</b> azúcar, jasmín, narciso, manzanilla, tilo, madreleiva, miel
Flores	<b>Rojas:</b> rosa, geranio, clavel
	<b>Azules:</b> lavanda, violeta lila, retama
Vegetales	<b>Positivos:</b> heno, helecho, sotobosque, humus, trufa, te, tabaco
	<b>Negativos:</b> moho, acetum, espárrago, alcachofa, coliflor, ajo
Especias	<b>Vainilla, clavo, canela, anís, regaliz, pimienta, nuez moscada, curry</b>
	<b>Hierbas Aromáticas:</b> laurel, orégano, tomillo, romero, hinojo
Madera	<b>Positivos:</b> roble nuevo, roble viejo, roble francés, americano, cedro
	<b>Negativos:</b> maderas exóticas, madera moída
Empíreumáticos	Tostados, pan tostado, café, cacao, caramelo, ahumado
	<b>Balsámicos:</b> eucalipto, menta, pino, ginebra, agarrás
Minerales:	Tiza, yodo, tinta china, pedernal, sílex, granito
	<b>Positivos:</b> cuero, caza, venado, zorro, cera de abejas
Animales	<b>Negativos:</b> sudor de caballo, cuadra, ratón,
	<b>Microbiológicos:</b> Levadura, panadería, lácteos, mantequilla, acetato etilo
Químicos	Azufre, huevos podridos, mercaptanos, caucho

**LA NOCHE EUROPEA DE L@S INVESTIGADOR@S**

MUJERES Y HOMBRES QUE HACEN CIENCIA PARA TI

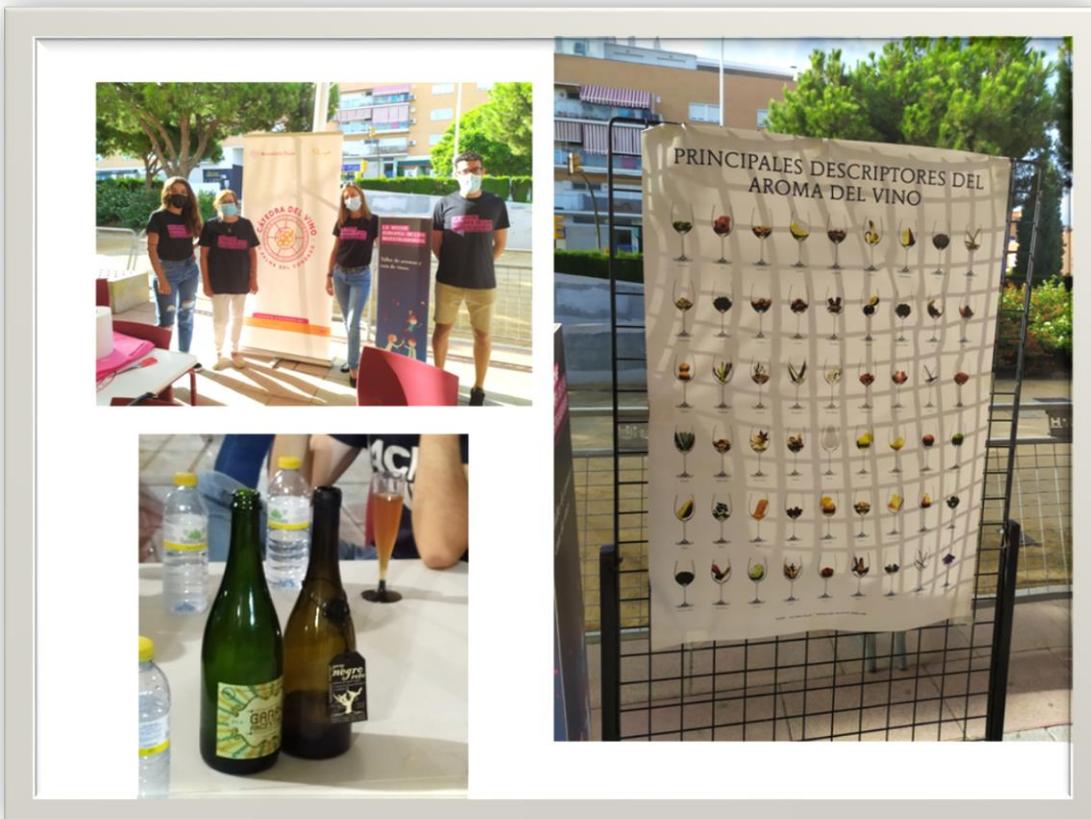
## TALLER DE RECONOCIMIENTO DE AROMAS BÁSICOS

### CATA DE VINO

Análisis Agroalimentario, Salud y Economía Circular (ASEC – FQM310)

Universidad de Huelva

European Researchers' Night ESPAÑA







**Durante los días 9 y 11 de diciembre de 2021 se celebró el curso teórico-práctico de poda de vid (*Vitis vinifera* L.).**

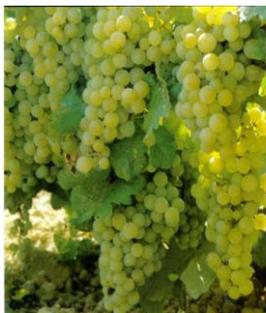
El programa de teoría se impartió el día 9 de diciembre (jueves), a las 17,30 h, en el Salón de Grados de la Facultad de Ciencias Experimentales (Campus de El Carmen de la Universidad de Huelva). El programa de prácticas de campo se desarrolló en la Planta Experimental y Campo de Prácticas 'Jack Rodney Harlan' (Campus de La Rábida de la Universidad de Huelva), el día 11 de diciembre (sábado), a las 10,00 h. Un total de 23 alumnos participaron de las dos sesiones, teoría y práctica, del curso de poda.





## 3.2 Premios ZALEMA a los mejores TFGs y TFMs

### PREMIO ZALEMA



El 19 de octubre de 2021 se abrió el plazo para participar en la **II Edición de los Premios Zalema** a Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Máster realizados en la Universidad de Huelva durante el curso 2020/21 y defendidos en las convocatorias de febrero, junio o septiembre de 2021 o en la convocatoria de noviembre/diciembre de 2020. El plazo permaneció abierto hasta el día 4 de noviembre.

Los trabajos presentados podían versar sobre cualquier materia objeto de la titulación cursada, pero debían tener al vino, a su contexto geográfico y socioeconómico, así como a los productos derivados (vinagre, brandy) como protagonistas, abordando perspectivas históricas, culturales, jurídicas, socio-económicas o científico-técnicas. En el Anexo II se adjuntan las bases de la convocatoria.

El 15 de diciembre se reunió el Jurado constituido por los miembros del Consejo de Cátedra para la selección de los trabajos. Los dos trabajos presentados fueron considerados de la calidad suficiente para optar al premio ZALEMA a los mejores TFM, aunque el trabajo presentado por Dña. María Quintana Mateos, titulado “D. Antonio Mateos Lagares (1931-2018) y su visión patrimonial de Bollulos Par del Condado a través de la prensa” se consideró que no se ajustaba a las líneas de trabajo de la Cátedra del Vino.

El jurado consideró merecedora del primer premio a **Dña. Lidia de las Mercedes Martín Gordillo** por su trabajo titulado “**Estrategias de estrés para aumentar la producción de carotenoides en la microalga *Chlorella sorokiniana* cultivada en subproductos de la industria del vino**”. El segundo premio se declaró desierto.

### 3.3 Jornada de Enoturismo



La Cátedra del Vino ha colaborado en la realización de una serie de actividades programadas entre el 30 de octubre y el 7 de noviembre dentro de las **V Jornadas de Enoturismo**. Algunas de estas actividades, debido a la situación sanitaria que hemos vivido, se han realizado virtualmente a través de redes sociales.

Una breve reseña de estas actividades se muestra a continuación:



[Cite el origen aquí.]

## RUTA POR LAS BODEGAS

Visitas guiadas con degustación de vinos y catas-maridajes



## EL CICLO DE LA VID



Un video donde Mario Garay, viticultor y bodeguero cuenta con detalle todas las etapas por las que va pasando la vid, desde la poda de invierno, que determina el tipo de vino que se quiere elaborar, hasta la vendimia.



## DOCUMENTAL "VINOS Y VINAGRES CON PERSONALIDAD"

En este video distintas personalidades nos cuentan su visión de lo que entienden por vinos con personalidad



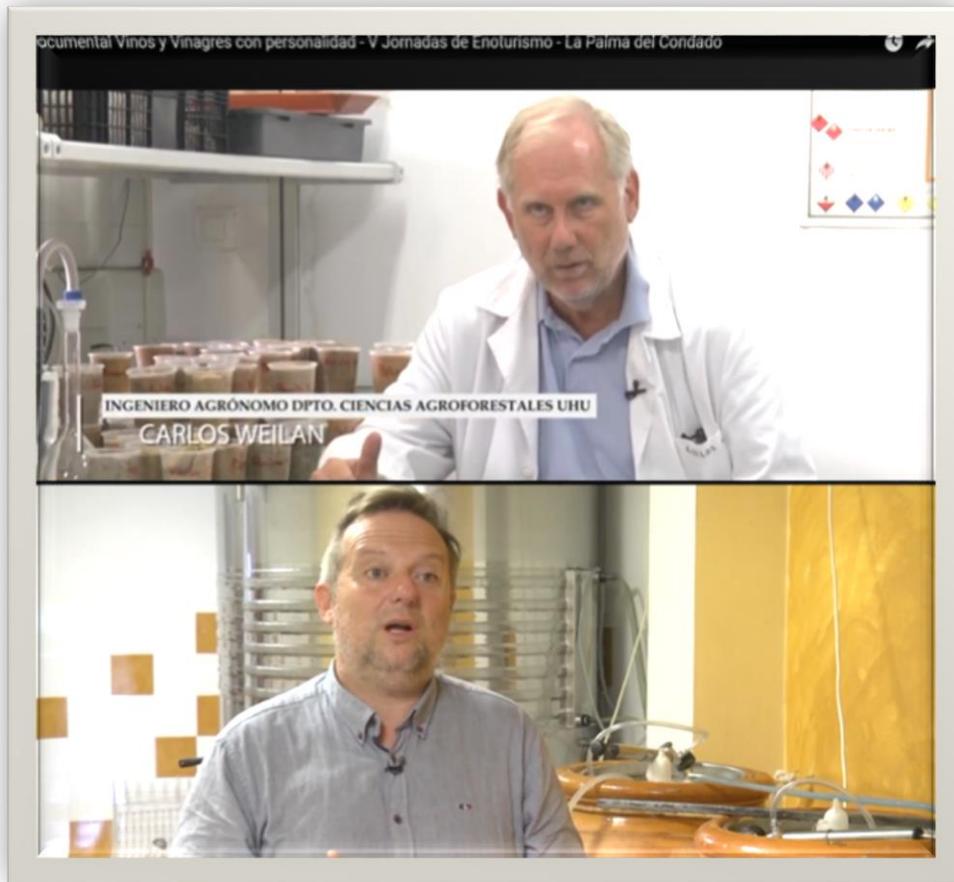
Documental Vinos y Vinagres con personalidad - V Jornadas de Enoturismo - La Palma del Condado

ALCALDE DE LA PALMA DEL CONDADO  
MANUEL GARCÍA FÉLIX

Documental Vinos y Vinagres con personalidad - V Jornadas de Enoturismo - La Palma del Condado

RECTORA DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA  
M<sup>ra</sup> ANTONIA PEÑA





## MESA REDONDA “TURISMO INDUSTRIAL”

El jueves 2 de diciembre a las 19:00 en el Salón de Actos del Excmo. Ayuntamiento de La Palma del Condado, se celebró esta mesa redonda donde tuvimos oportunidad de conocer la Norma de Calidad Turística UNE-ISO 13810 como herramienta de gestión creada específicamente para el sector de turismo industrial y cuya implementación aporta a las bodegas (empresas) un valor añadido, ayudando a mejorar su imagen y competitividad. D. Juan Enrique Estepa Alonso, Responsable de Desarrollo de Negocio de la Delegación AENOR en Andalucía y

Auditor Jefe de Sistemas de Gestión, fue el encargado de hablarnos sobre **Certificaciones en el sector bodeguero**. Asimismo, tuvimos oportunidad de conocer la experiencia en esta materia de una bodega de la zona, con la intervención de D. Patricio Rubio Bernal de la Asociación Provincial de Empresarios, Criadores y Exportadores de vino de Huelva. También contamos con la participación de D. Mario Garay, de bodegas Garay, que ha sido técnico de Acevin y Recevin, y miembro del equipo de trabajo del proyecto "Los yacimientos del vino" para la puesta en marcha de iniciativas empresariales relacionadas con el turismo y la cultura del vino.



## RUTA DE SENDERISMO "ENTRE VIÑAS Y BODEGAS".

Un año más se celebra la ruta de senderismo donde conocemos los monumentos importantes del casco histórico relacionados con la historia bodeguera de La Palma del Condado, y luego se visita una viña de bodegas Vega-Moro. Finaliza la actividad en una de las bodegas palmerinas descubriendo los posteriores pasos a la vendimia y la degustación de los vinos de la zona.



## DEGUSTACIÓN DE VINOS DE ÉPOCA ROMANA

VINALIA RUSTICA. Ponencia y cata científica sobre procesos tecnológicos y producción de vino en el Mediterráneo Antiguo. Incluye:

1. *In vino veritas*: Ponencia divulgativa con apoyo audiovisual sobre producción y consumo de vino en época alto-imperial romana.

2. Taller de cata de elaboraciones enológicas alto-imperiales. Cata técnica de 4 vinos reconstruidos según los tratados técnicos agrícolas de época romana (vinos mulsum, condita y ficticia), y maridaje de productos reconstruidos científicamente (garum, caseus y vulvas).





### 3.4 Finca experimental

Con objeto de desarrollar e incentivar iniciativas de apoyo científico y técnico del sector vitivinícola, seña de identidad de la comarca del Condado, se propone el diseño de una Finca experimental de diferentes tipos de uva y vid, con expresa intención, entre otras, de rescatar variedades que en el pasado se cultivaban como autóctonas de la zona. Para ello se ha procedido al arrendamiento de una porción de terreno de 8.000 m<sup>2</sup> sito en la parcela 52 del Polígono 17 del Catastro de rustica de La Palma del Condado, la cual se ha vallado y se ha acondicionado para en breve proceder a la plantación del material vegetal.



La finalidad de la finca es la experimentación científica a través del estudio e investigación a largo plazo de la producción de uva y obtención de vinos con estas variedades. Se pretende realizar el seguimiento de la maduración previo a la vendimia, y una caracterización del estado óptimo de maduración de cada variedad de uva para conseguir vinos de calidad, a la vez que se estudia el comportamiento enológico, en condiciones comparativas, de las variedades minoritarias consideradas de mayor interés para su uso en el Condado de Huelva.





<b>RESULTADO EJERCICIO 2021</b>	
<b>INGRESOS</b>	<b>30000</b>
<b>GASTOS</b>	
PREMIOS ZALEMA A TFGs	600
FINCA EXPERIMENTAL	21.061,45
AYUDAS CONVOCATORIA FINANCIACIÓN ACTIVIDADES UHU	1700
SEMANA DEL ENOTURISMO	1499,6
MATERIAL COPISTERÍA	727,21
HONORARIOS DIRECTORA DE LA CÁTEDRA	4400
<b>TOTAL DE GASTOS</b>	<b>29988,26</b>

# Anexo I

## CONVOCATORIA PARA FINANCIACIÓN DE ACTIVIDADES DE LAS CÁTEDRAS EXTERNAS DE LA UHU

**Aprobado en Consejo de Gobierno de 26 de febrero de 2019**

La mayoría de las Cátedras Externas que, patrocinadas por distintas empresas e instituciones, colaboran con la Universidad de Huelva, dedican parte de su presupuesto a la financiación de actividades propias de la Universidad.

Esta convocatoria nace con el objetivo de incrementar la visibilidad de las actividades de las Cátedras Externas ante la comunidad universitaria y aunar los diferentes escenarios de financiación. Todo ello supondrá un aumento de la transparencia en la gestión y del conocimiento de dichas actividades.

Se podrán financiar actividades de investigación, desarrollo tecnológico, innovación, difusión de resultados científicos, preparación de profesionales y formación de alumnos y, en general, cualquier actividad que se contemple entre los objetivos de las Cátedras Externas y recogidos en los convenios correspondientes. Las actividades pueden presentar diferentes formatos como conferencias, seminarios, congresos, cursos, reuniones científicas, etc. y estar relacionados con el ámbito científico, humanístico, social y cultural. Cualquier miembro de la comunidad universitaria es susceptible de solicitar dichas ayudas.

La financiación de actividades estará condicionada a los objetivos establecidos en los correspondientes Convenios de cada Cátedra Externa.

En la certeza de que tal colaboración redundará en beneficio del desarrollo educativo, cultural, científico y del progreso de Huelva, se fijan los siguientes

### REQUISITOS DE LA CONVOCATORIA

#### PRIMERA. Objeto

La presente convocatoria tiene por objeto establecer las bases para la solicitud de la cofinanciación de eventos relacionados con el ámbito científico, humanístico, social y cultural que se desarrollen en la Universidad de Huelva, y/o con entidades relacionadas en dichos ámbitos a través de las Cátedras y siempre de acuerdo con el Reglamento de Cátedras y Aulas Externas aprobado en CGde20 de juliode2018.

#### SEGUNDA. Dotación económica

La dotación para la cofinanciación de actividades dependerá de cada petición individual y de la memoria científica y económica presentada. La asignación final estará sujeta a las deducciones correspondientes. La cantidad total que cada Cátedra pondrá a disposición de la comunidad universitaria en cada convocatoria, así como los límites de las cantidades a financiar deberán ser aprobados por los Consejos de Cátedra respectivos.

En caso de solicitar cofinanciación para una misma actividad a más de una Cátedra Externa, habrá que presentar una solicitud para cada una de ellas, indicando en la memoria dicha petición múltiple.

#### TERCERA. Divulgación.

La Universidad de Huelva divulgará internamente la o las convocatoria/s anual/es para la solicitud de estas ayudas a la comunidad universitaria, por los medios disponibles que garanticen el máximo de publicidad, transparencia y concurrencia. La divulgación a la que se refiere este apartado será siempre complementaria de aquellas formas de divulgación que se establezcan en cada uno de los Convenios de cada Cátedra Externa.

#### CUARTA. Beneficiarios.

Podrá solicitar dicha ayuda el personal de la universidad responsable del desarrollo de la actividad a cofinanciar. En el caso de que la solicitud se haga por parte de estudiantes, deberá hacerse a través de algún miembro de PDI o PAS que se haga responsable de la actividad.

#### QUINTA. Documentación y Plazos.

Los interesados en solicitar estas ayudas deberán presentar una solicitud, en el Registro General de la Universidad de Huelva en el plazo que se hará público en cada convocatoria. Dicha solicitud se verá acompañada de los siguientes documentos:

-Memoria-resumen de la actividad.

-Presupuesto de gastos

Estos documentos deben ser lo más detallados posible. En el caso de solicitar financiación a más de una Cátedra Externa, deberá justificarse debidamente.

#### SEXTA.

Se crea la Comisión de Cátedras Externas con el objetivo de coordinar las actividades a realizar por las distintas Cátedras. Estará compuesto por el rector o rectora o persona en quien delegue, el vicerrector o vicerrectora con competencias en materia de Cátedras y los directores y directoras de las Cátedras con Convenio en vigor en el momento de la convocatoria.

#### SÉPTIMA. Concesión.

La valoración de las solicitudes presentadas será realizada por la Comisión formada por todos/as los/las directores/as de las Cátedras que se encuentren activas en la Universidad de Huelva en el momento de la resolución de la convocatoria a la que se hace referencia en la cláusula sexta. Estas propuestas tendrán que ser aprobadas en los distintos Consejos de Cátedra, en tanto que órgano responsable de la concesión final de la ayuda.

Una vez realizada la valoración por parte de la Comisión, se hará pública la resolución y se abrirá un plazo de reclamaciones antes de pasar las propuestas a los distintos Consejos de Cátedra, para su aprobación definitiva.

OCTAVA.

La ayuda otorgada por cada una de las Cátedras no supondrá en ningún caso la adquisición de vinculación laboral ni de ningún tipo con las empresas patrocinadoras de cada Cátedra.

NOVENA. Sobre la resolución de controversias

En el caso de litigio sobre la interpretación y cumplimiento de la convocatoria, habrá que tener en cuenta los distintos convenios reguladores de cada una de las Cátedras.

**CONVOCATORIA DE FINANCIACIÓN DE ACTIVIDADES A TRAVÉS DE LAS  
CÁTEDRA EXTERNAS 2020  
LINEAS DE ACTUACIÓN**

A continuación, se indican las líneas de actuación de cada cátedra, para que se tengan en cuenta a la hora de realizar la solicitud.

De forma general la cuantía de cada asignación será de 500€, para poder atender el mayor número de solicitudes posible, ya que los presupuestos son limitados y dependen de cada Cátedra. En algunos casos debidamente justificados podrá aumentarse dicha asignación hasta un máximo de 1000-1200€, según los casos.

El hecho de que se solicite financiación a más de una cátedra no implica que se pueda obtener más de una subvención. En su caso, tendrían que corresponder a conceptos distintos.

Se podrán financiar actividades de investigación, desarrollo tecnológico, innovación, difusión de resultados científicos, preparación de profesionales y formación de estudiantes y, en general, cualquier actividad que se contemple entre los objetivos de las Cátedras Externas y recogidos en los convenios correspondientes. Las actividades pueden presentar diferentes formatos como conferencias, seminarios, congresos, cursos, reuniones científicas, etc. y estar relacionados con el ámbito científico, humanístico, social y cultural. Cualquier miembro de la comunidad universitaria es susceptible de solicitar dichas ayudas.

Teniendo en cuenta la situación actual a causa de la COVID-19 no se financiarán actividades que supongan una dinámica de exclusiva presencialidad y que no contemplen alguna otra alternativa, si fuera necesario.

Las actividades deberán realizarse a lo largo de 2021.

Se recuerda también que los beneficiarios deberán incluir el logo de la Cátedra, como entidad patrocinadora, en los documentos que se realicen (cartelería, folletos, programa de actividades, publicaciones, etc.) e informar previamente a la Cátedra de las actividades de difusión, comunicación o publicidad.

CÁTEDRA	Líneas de actuación
AGUAS DE HUELVA	<p>a) Innovación social, que incluye la mejora de la participación pública y el desarrollo de proyectos novedosos específicos de Huelva que supongan una contribución significativa para la sociedad.</p> <p>b) Innovación operativa y conservación del Medio Ambiente, enfocada a la mejora de procesos y herramientas eficientes en la industria y la investigación para la conservación de nuestro entorno medioambiental, en especial de los ecosistemas ligados al agua.</p> <p>Ambos ejes se alinean con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, por lo que se contribuirá preferentemente con iniciativas que contribuyan a alcanzar alguno de los ODS en nuestro entorno o que promuevan su divulgación.</p>
ATLANTIC COPPER FUNDACIÓN CEPESA	<p>a) Innovación en Economía Circular y excelencia ambiental</p> <p>b) Eficiencia de Procesos Productivos.</p>
	a) Desarrollo de competencias profesionales del alumnado, el emprendimiento y

	<p>mejora de la empleabilidad.</p> <p>b) Transferencia de conocimientos, actividades de difusión, divulgación, formación e información en temáticas de interés para Cepsa.</p> <p>c) Necesidades docentes de la Universidad de Huelva.</p> <p>d) Actividades relacionadas con la transición ecológica.</p> <p>e) Otras relacionadas con tendencias y estrategias de la Universidad de Huelva, Cepsa y Fundación Cepsa.</p>
<p>EMPRESA FAMILIAR</p>	<p>a) Actividades de capacitación para estudiantes, PDI y PAS de la UHU orientadas a la adquisición y desarrollo de competencias en el ámbito de la dirección y gestión de la empresa en general y, en particular, de la Empresa Familiar, PYMES y Emprendimiento.</p> <p>b) Actividades de investigación en el ámbito de la dirección y gestión de la empresa en general y, en particular, de la empresa familiar, PYMES y Emprendimiento.</p> <p>c) Actividades de difusión y divulgación de información y conocimiento generado en la universidad relativo a la dirección y gestión de la empresa en general y, en particular, a la Empresa Familiar, PYMES y Emprendimiento.</p> <p>d) Otras actividades que contribuyan al desarrollo de proyectos cuyas temáticas resulten de interés para la Cátedra.</p>
<p>JUAN RAMÓN JIMÉNEZ</p>	<p>Ámbitos temáticos en la órbita de las figuras de Juan Ramón Jiménez y/o Zenobia Camprubí (literatura, exilio y desplazamiento, historia cultural, pensamiento. Las mujeres en el campo cultural, intelectual, artístico y literario)</p>
<p>PROVINCIA</p>	<p>Todas las ayudas que da la Diputación Provincial de Huelva se canalizarán a través de esta convocatoria, por tanto, está abierta a todas las áreas de conocimiento y tipos de actividades (docencia, cultural, de extensión... etc.)</p> <p>No se incluyen las actividades de investigación para las que saldrá convocatoria específica por parte de la Cátedra de la Provincia.</p> <p>Se primarán las actividades que hagan referencia al territorio: la persona, la igualdad, la sostenibilidad, la innovación y el reto demográfico.</p>
<p>VINO</p>	<p>Abierta a todas las áreas de conocimiento y tipos de actividades pero relacionadas con el vino</p>

# Anexo II

## **II EDICIÓN DE PREMIOS “ZALEMA” A TRABAJOS FIN DE GRADO Y FIN DE MÁSTER PARA EL CURSO ACADÉMICO 2020/21 DE LA CÁTEDRA DEL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA. -**

### **I. OBJETIVOS**

Con el fin de valorar y estimular la labor investigadora de los/las estudiantes universitarios, la Universidad de Huelva, a través del Vicerrectorado de Innovación y Empleabilidad, y la Cátedra del Vino convocan la **II Edición de los Premios Zalema** a Trabajos Fin de Grado (en adelante TFG) y Trabajos Fin de Máster (en adelante TFM) realizados en la Universidad de Huelva y que podrán versar sobre cualquier materia objeto de la titulación cursada pero que tengan al vino, a su contexto geográfico y socioeconómico, así como a los productos derivados (vinagre, brandy) como protagonistas, abordando perspectivas históricas, culturales, jurídicas, socio-económicas o científico-técnicas.

### **II. REQUISITOS**

Podrán participar en dicha convocatoria quienes reúnan los siguientes requisitos:

- Cumplir con los plazos y demás disposiciones establecidos en la presente convocatoria.
- Haber defendido su TFG o TFM en cualquier titulación de la Universidad de Huelva durante el curso 2020/21 (defendidos en febrero, junio o septiembre de 2021) o en la convocatoria de noviembre/diciembre de 2020.
- No haber percibido ningún premio, tanto monetario como no monetario, en una convocatoria similar con el mismo TFG o TFM que se presenta.
- Haber desarrollado el TFG y TFM de manera individual o grupal, en cuyo caso el premio será repartido de manera equitativa entre todos/as los/as componentes del grupo. Dichos/as componentes han de cumplir con todos los requisitos.
- Haber obtenido una calificación mínima de 7 sobre 10 en el TFG o TFM que se presenta.

- Los trabajos presentados deben versar sobre alguna de las temáticas de interés para la Cátedra del Vino reflejadas en el apartado I (objetivos).

### III. PRESENTACIÓN

Para participar en la convocatoria, el candidato o candidata deberá presentar la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI
- Curriculum vitae
- Certificación de expediente académico donde se refleje la nota media de la titulación, así como la nota obtenida en el TFG o TFM, además de la convocatoria y fecha de la defensa.
- Una copia del TFG o TFM
- Solicitud cumplimentada conforme al modelo facilitado en el Anexo I de la presente convocatoria.
- Declaración jurada que incluya al menos lo recogido en el Anexo II de la presente convocatoria.
- Carta de motivación donde se exprese de manera clara y resumida como enmarca su proyecto dentro de las líneas citadas en el apartado I, indicando los méritos que le hacen merecedor/a del premio.

### IV. PLAZOS Y LUGAR DE ENTREGA

El plazo de entrega será del **19 de octubre al 4 de noviembre de 2021**, ambos incluidos.

Los documentos requeridos podrán enviarse por correo postal a la dirección:

- Facultad de Ciencias Experimentales, Cátedra del Vino, Campus Universitario El Carmen, Avenida de las Fuerzas Armadas, s/n, Huelva (21007); e incluyendo en el destinatario "PREMIOS ZALEMATFG/TFM 2021".

O por correo electrónico a la dirección:

- [catedra.vino@uhu.es](mailto:catedra.vino@uhu.es) indicando en el asunto "PREMIOS ZALEMATFG/TFM 2021".

### V. PREMIOS

Las modalidades y los premios otorgados serán:

- Para los TFM:
  - Un primer premio con una dotación de 600 euros
  - Un segundo premio con una dotación de 350 euros
- Para los TFG:
  - Un primer premio con una dotación de 600 euros
  - Un segundo premio con una dotación de 350 euros

**Al importe de cada uno de los Premios se les aplicará la retención de los impuestos que corresponda en cada caso.**

## VI. COMUNICACIÓN

La comunicación de los/as participantes y/o interesados/as con la institución organizadora se podrá realizar a través de la dirección de correo electrónico:

- [catedra.vino@uhu.es](mailto:catedra.vino@uhu.es)

La institución organizadora se comunicará con los/as participantes y/o interesados/as a través del correo electrónico o número de teléfono facilitado en el formulario de solicitud (Anexo I).

## VII. JURADO DE LOS PREMIOS Y VALORACIÓN

El jurado estará integrado por los miembros del Consejo de la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva. El jurado dictará resolución mediante acta y podrá declarar desierto los premios. Una vez falle el Jurado, será inapelable y se hará público.

Los criterios para la selección de los trabajos premiados serán:

1. Novedad y relevancia de las conclusiones para las líneas de trabajo de la Cátedra del Vino: hasta 4 puntos
2. Calificación del TFG o TFM.
  - Notable: 1 punto
  - Sobresaliente: 2 puntos
  - Matrícula de Honor: 3 puntos
3. Calidad de la presentación, redacción y claridad de la memoria: hasta 3 puntos

## VIII. DISPOSICIONES ADICIONALES

- Los/as premiados/as serán convocados/as un acto de entrega del premio, donde será obligatoria la presentación de su proyecto. Dicho acto será público y la no presentación del proyecto supondrá la pérdida total del premio, decidiendo la institución organizadora la posibilidad de otorgar el premio a otro/a participante. Finalizada la exposición se abrirá un turno de preguntas en la que podrá participar cualquier persona que asista al acto.
- El Consejo de Cátedra de la Cátedra del Vino resolverá cualquier cuestión no prevista ni detallada en las bases, haciéndolas públicas a los/as participantes y/o interesados/as por cualquiera de las vías que considere oportunas y que garanticen su publicidad.
- La participación en la presente convocatoria implica la autorización a la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva para hacer público el nombre de los/as participantes, así como el de los premiados/as, el título y resumen del TFG o TFM.
- La participación en la presente convocatoria implica la autorización a la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva para realizar fotos de los/as participantes en las diversas actividades que se desarrollen. Dichas imágenes podrían ser difundidas por cualquier medio, tales como la televisión, prensa, página web, etc. La distribución

podrá efectuarse únicamente con carácter gratuito y con el fin de difundir las actividades desarrolladas por la institución organizadora. Esta autorización es completamente gratuita y el/la participante se compromete a no reclamar compensación, pago y/o indemnización a cambio del uso de las imágenes.

- La institución organizadora puede requerir, en cualquier momento, más documentación o información, y su entrega tendrá carácter obligatorio.
- La publicación de los premiados se hará pública en la página web de la Universidad de Huelva, de la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva y del Ayuntamiento de La Palma del Condado. Además, a los mismos se le comunicará de manera personal, a través del correo electrónico y/o teléfono móvil facilitado en la documentación entregada.
- El Consejo de Cátedra de la Cátedra del Vino podrá retirar de la convocatoria a cualquier/a participante que incumpla algunas de las normas establecidas, o que considere que está participando de manera fraudulenta.
- Ante el incumplimiento por parte del premiado/a de las obligaciones incluidas en las bases de la convocatoria, la ocultación de datos o su alteración o manipulación, la entidad organizadora se reserva el derecho a la reclamación del premio concedido.

**ANEXO I**

**FORMULARIO DE SOLICITUD PARA PARTICIPAR EN LA I EDICIÓN DE LOS PREMIOS ZALEMA A TRABAJOS DE FIN DE GRADO Y FIN DE MÁSTER DE LA CÁTEDRA DEL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA**

<b>DATOS PERSONALES</b>	
Nombre:	
Apellidos:	
DNI:	Fecha de nacimiento:
Dirección:	
Localidad:	Provincia:
Teléfono de contacto:	
Correo electrónico:	
Universidad:	
Titulación:	

<b>DATOS TFG / TFM</b>	
Presenta TFG:	Presenta TFM:
Título del trabajo:	
Fecha de defensa:	
Tutor/a o Director/a:	
Calificación obtenida:	
Temática:	
Resumen:	

En..... a ..... de ..... de .....

Fdo.:

A la atención de CÁTEDRA DEL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA

## ANEXO II

## MODELO DE DECLARACIÓN JURADA

D/Dña. ....,

siendo mayor de edad, con número de DNI..... y letra ....., con domicilio en

..... de la

localidad de ..... provincia de .....

Declaro que:

- Autorizo a la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva para que me realice fotos durante las actividades que se desarrollen en relación con esta convocatoria, así como que puedan ser difundidas por cualquier medio, siempre con carácter gratuito.
- Conozco, acepto y cumplo las bases para participar en la I Edición de los Premios Zalema a Trabajos de Fin de Grado y Fin de Máster de la Cátedra del Vino de la Universidad de Huelva.
- Soy el autor del trabajo presentado y no he obtenido información privilegiada.
- Me hago responsable ante cualquier reclamación sobre propiedad intelectual o utilización de información y/o documentación de propiedad privada.
- Me comprometo a informar de cualquier cambio o situación que pudiera verse modificada y afectar a dicha convocatoria.
- La información y documentación presentada es fidedigna.
- Aceptaré la decisión del jurado.

Y para que así conste a los efectos oportunos, firmo la presente declaración

En.....a.....de .....de.....

Fdo.:

A la atención de CÁTEDRA DEL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA

