

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42038 ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO

Grupo 1

### Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OBLIGATORIA

### Créditos ECTS

9 ECTS

### Competencias que contribuye a desarrollar

G3: Ser capaz de analizar y sintetizar

G5: Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G12: Trabajar en equipo

G15: Demostrar un razonamiento crítico

G20: Ser capaz de liderar.

### Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Comprender la amplitud de la Química Analítica y su participación en el conocimiento del contenido de los componentes de la uva, mosto, vino así como su importancia en el control de los procesos que conlleva la vinificación.
  - Entender y desarrollar los métodos de análisis que permiten el control del proceso de elaboración del vino desde el viñedo a la botella.
  - Comprender la importancia de obtener resultados analíticos correctos, como base para la toma de decisiones y puesta en marcha de las medidas de actuación que fueran necesarias.
    - Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
    - Seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
    - Utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
    - Elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
      - Elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
      - Gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial

### Contenidos

Introducción al análisis químico enológico

Azúcares

Ácidos

Aditivos

Alcoholes

Polifenoles y color

Materia mineral

Otros

Control en vinificación y conservación de mostos y vinos

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Presentación.

- Lecciones magistrales.
- Conferencias de especialistas
- Actividad dirigida individual o en grupo.
- Prácticas en aula.
- Prácticas en el laboratorio enológico

## Criterios y sistemas de evaluación

Evaluación de la asignatura:

60% Teoría: (50% Examen final + 10% Test)

40% Prácticas: (20% Memoria+20% Participación Activa)

TEORIA

- Examen: preguntas teóricas, problemas y aspectos prácticos relacionados con las prácticas realizadas
- Test: 3 Cuestionarios a lo largo del cuatrimestre.

PRACTICAS. Será imprescindible superar el test básico para calificar este apartado.

- Participación Activa en las prácticas obligatorias.
- Memoria de prácticas: la última semana del curso los alumnos entregarán una memoria con la discusión de los resultados obtenidos en las prácticas de laboratorio.

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Horario de tutorías según lo publicado en la web de ETSIIAA

- Recursos en sesiones presenciales: pizarra, ordenador, cañón de proyección, vídeo, laboratorio de análisis químico
- Recursos online: documentación (artículos, informes, manuales...), en el Campus Virtual y mediante la plataforma Moodle.
- Bibliografía recomendada (básica y complementaria)

## Calendario y horario

Según lo publicado en la web de la ETS II AA

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

35

Estudio y trabajo autónomo individual

80

Clases prácticas de aula (A)

8

Estudio y trabajo autónomo grupal

55

Laboratorios (L)

45

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

2

---

Total presencial

90

Total no presencial

135

---

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Departamento de Química Analítica - Sección Campus de Palencia

[www.uvamox.com](http://www.uvamox.com) - [www.oxygenandwine.es](http://www.oxygenandwine.es)

MARIA DEL ALAMO SANZA - [delalamo@qa.uva.es](mailto:delalamo@qa.uva.es)

Doctora en Ciencias Químicas - PTUN

ANA MARIA MARTINEZ GIL - [anamaria.martinez.gil@uva.es](mailto:anamaria.martinez.gil@uva.es)

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos AYUD

---

Idioma en que se imparte

ESPAÑOL

---