

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42059 ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

OPTATIVA

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

COMPETENCIAS GENERALES

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

COMPETENCIAS ESPECIFICAS

E6 Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

E10 Ser capaz de 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.

E11 Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.

E12 Ser capaz de 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

E15. Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

E16. Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

2. 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.

3. 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.

4. Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

5. Cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

Contenidos

Bloque 1: Tratamiento de muestra

Bloque 2: Aplicación de la espectrofotometría al análisis de mostos y vinos

Bloque 3: Aplicación de la cromatografía al análisis de mostos y vinos

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Aula preparada con cañón de proyección y conexión a internet.

Pizarra

Textos, prácticas y artículos proporcionados en clase o a través de Moodle

Apoyo tutorial

Bibliografía básica y complementaria

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

1. Evaluación continua

Se hace media entre las 3 partes si se superan las pruebas escritas con una calificación mínima de 5.

Evaluación mediante pruebas escritas

60%

Memoria de prácticas

10%

Actividades académicamente dirigidas

30%

1. Evaluación no continua

Examen final

100%

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Aula preparada con cañón de proyección y conexión a internet.
- Pizarra
- Textos, prácticas y artículos proporcionados en clase o a través de Moodle
- Apoyo tutorial
- Bibliografía básica y complementaria

Laboratorio de Química Enológica

Calendario y horario

Calendario de clases de acuerdo a lo publicado en la web del centro

Según lo publicado en la página web de la escuela

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

12

Estudio y trabajo autónomo individual

35

Clases prácticas de aula (A)

8

Estudio y trabajo autónomo grupal

10

Prácticas en laboratorio (L)

Prácticas externas, clínicas o de campo

0

Seminarios (S)

0

Tutorías grupales (TG)

Total presencial

30

Total no presencial

45

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 - www.oxygenandwine.es

ANA MARIA MARTINEZ GIL anamaria.martinez.gil@uva.es

- Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos- AYUD

Idioma en que se imparte

ESPAÑOL