

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Enología	4 <sup>º</sup>	6

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

*Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.*

*Conocer y manejar las técnicas de análisis químico del vino y derivados.*

*Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario.*

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- *Conocimiento de la metodología oficial de análisis y control de calidad aplicado al vino y derivados.*
- *Desarrollo de habilidades para desempeñar las tareas en el laboratorio analítico y manejar técnicas de análisis físico-químico usuales en un laboratorio enológico.*
- *Adquisición de capacidad para la interpretación de los resultados procedentes de los análisis químicos realizados, así como para la detección de anomalías y adulteraciones, y para la solución de problemas que puedan surgir.*
- *Manejo de la bibliografía y bases de datos específicas relacionadas con la composición, el análisis físico-químico y el control de calidad del vino y derivados, y adquisición de capacidad para elaborar y realizar presentaciones científicas y técnicas.*

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

#### PRÁCTICAS DE PLANTA PILOTO:

1.- *Microvinificación.*

#### PRÁCTICAS DE LABORATORIO:

- 1.- *Acidez total en mostos.*
- 2.- *Estimación del grado alcohólico probable mediante medida de los grados Brix del mosto por refractometría ó areometría.*
- 3.- *Determinación del grado alcohólico en vinos.*
- 4.- *Determinación de la acidez volátil en vinos.*
- 5.- *Determinación del dióxido de azufre libre y total en mostos y vinos.*
- 6.- *Determinación de la prolina en vinos.*
- 7.- *Determinación del contenido total en polifenoles en vinos.*

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
<i>Prácticas de laboratorio</i>	<i>Prácticas de laboratorio</i>	<i>20 horas</i>
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
<i>Lectura de guiones, cálculo de resultados, preparación de evaluaciones</i>	<i>30 horas</i>	
		<b>Total: 50 horas</b>

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

1. *Lectura de los guiones y estudio del fundamento de cada práctica por parte del alumno.*
2. *Explicación previa de cada práctica en el laboratorio.*
3. *Realización de las actividades prácticas.*
4. *Cálculo de resultados.*
5. *Preparación de la prueba de evaluación.*
6. *Prueba de evaluación.*

### EVALUACIÓN

Para la evaluación de los alumnos se considerará:

- Su rendimiento y aprovechamiento en el laboratorio.
- Los resultados obtenidos en cada una de las prácticas.
- La calificación obtenida en la prueba escrita a realizar una vez finalizadas las prácticas

### OBSERVACIONES

Es obligatorio el uso de bata.

### MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

- Amerine, M.A. & Ough, C.S. (1980). *Methods for Analysis of Musts and Wines*. Wiley-Interscience, New York.
- Ough, C. S. (1969). *Rapid determination of proline in grapes and wines*. *J. Food Sci.*, 34, 228-230.
- Ough, C.S. & Amerine, M.A. (1988). *Methods for Analysis of Musts and Wines*. Segunda Edición, Wiley-Interscience, New York.

### MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

#### ESTUDIANTES

La autoevaluación de las actividades prácticas se realizará mediante un breve cuestionario.

#### PROFESORES

La autoevaluación de las actividades prácticas se realizará mediante un breve cuestionario.