

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Enología	4 ^º	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
Prácticas de laboratorio	Prácticas de laboratorio	20 horas
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Lectura de guiones, cálculo de resultados, preparación de evaluaciones		30 horas
		Total: 50 horas

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.