

## **i ASIGNATURA ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO**

Código	40212018
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.3 COMPOSICIÓN Y CARACTERIZACIÓN D ...
Curso	3
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	6,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

## **✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**

## Recomendaciones

Para desarrollar la asignatura Análisis y Control Químico Enológico se recomienda haber superado la asignatura Composición química de vinos y derivados, y las asignaturas Química analítica I y Química analítica II.

## OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

## MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Ser capaz de establecer el método analítico (oficial o no) más adecuado para un determinado problema de control enológico.
2	Ser capaz de diseñar un plan de muestreo para un problema analítico en campo y bodega.
3	Ser capaz de aplicar un método normalizado de análisis para un parámetro de rutina
4	Ser capaz de expresar adecuadamente un resultado analítico.
5	Ser capaz de determinar la calidad de un resultado analítico.

Id.	Resultados
6	Ser capaz de usar e interpretar los resultados analíticos para tomar decisiones

## RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

Competencia	Resultado formación y aprendizaje
COMPETENCIA BÁSICA	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
COMPETENCIA BÁSICA	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
COMPETENCIA ESPECÍFICA	Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.
COMPETENCIA ESPECÍFICA	Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.

Competencia	Resultado formación y aprendizaje
COMPETENCIA ESPECÍFICA	Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
COMPETENCIA ESPECÍFICA	Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.

## Q TEMARIO

Temario	Descripción
Tema 01: Introducción al análisis y control químico enológico	
Tema 02: Materiales y Reactivos en un laboratorio enológico	
Tema 03: Métodos de análisis en un laboratorio enológico	
Tema 04: Quimiometría en química enológica	
Tema 05: Gestión Interna de la Calidad en un L.E.	
Tema 06: Toma de muestras vitivinícolas.	
Tema 07: Principales métodos y técnicas aplicadas al análisis de parámetros enológicos.	

## 📄 SISTEMA DE EVALUACIÓN

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Realización de examen final	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supuesto teórico-practico para su desarrollo</li> <li>- Cuestionario con preguntas tipo test</li> <li>- Resolución de problemas</li> </ul>	60 %
Visitas técnicas	Cuestionario e/o informe de la actividad.	5 %
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajos, foros de discusión y problemas escritos</li> <li>- Realización de cuestionarios de los distintos bloques de teoría</li> </ul>	Rúbrica de evaluación según la actividad	35 %

## Criterios de evaluación

- Se propone un sistema de evaluación en la que cada actividad trabajada a lo largo del curso se vea reflejada en la evaluación final, contribuyendo con una ponderación adecuada en la nota final.
- Para superar la asignatura se requiere que la calificación en el examen final supere 5,0 puntos sobre 10.
- Las salidas, seminarios y actividades serán obligatorias. En caso de no asistir, el alumno tendrá un cero en la evaluación de esa actividad.

Para las convocatorias extraordinarias de septiembre y febrero se mantendrán las notas obtenidas en la evaluación continua.

No se conservará ninguna calificación para el segundo semestre del nuevo curso académico.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias posteriores a la convocatoria natural (la del cuatrimestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine.

Los criterios y pruebas de esta evaluación, serán publicados en el campus virtual de la asignatura.

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GUILLEN SANCHEZ, DOMINICO A.	CATEDRÁTICO UNIVERSIDAD	Sí
VAZQUEZ ESPINOSA, MARIA DE LAS MERCEDES	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR/A AYUDANTE DOCTOR/A	No
ALIAÑO GONZALEZ, MARIA JOSE	POSDOCT. ACCESO AL SIST.ESP. DE CC TECN.	No
CARRERA FERNANDEZ, CEFERINO ADRIAN	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	52	Principalmente serán sesiones de lecciones magistrales en las que se expondrán los contenidos teóricos de cada tema.
02 Prácticas, seminarios y problemas	6	Sesiones de ejercicios, problemas, resolución de casos prácticos, foros de discusión, etc. dedicadas a la aplicación de los conceptos adquiridos en las sesiones teóricas, a problemas y ejercicios, además de otros métodos de enseñanza aprendizaje que se ajuste a la temática impartida en cada tema.
06 Prácticas de salida de campo	2	Visita a laboratorios enológicos y otras empresas e instituciones de interés en la asignatura.
10 Actividades formativas no presenciales	85,00	- Estudio autónomo (40 horas) - Realización de Actividades (45 horas)
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Tutorías para resolución de dudas (2h)
12 Actividades de evaluación	3,00	Examen final de la asignatura

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía Básica

Origen composición y evolución del vino. I. Mareca. Editorial Alambra, 1986.

Tratado básico de Enología. C. S. Ough. Editorial Acribia, 1998.

Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. E. Peynaud. Editorial Mundi-Prensa. 2000.

Manual práctico de Enología. B. Rankine. Editorial Acribia. 1999.

El vino, obtención, elaboración y análisis. E. Vogt, L. Jacob, E. Lemperle, E. Weiss. Editorial Acribia. 1984.

Enología: Fundamentos científicos y tecnológicos. C. Flanzy. AMV ediciones, 2000.

Química Enológica. J.J. Moreno Vigara y Rafael A. Peinado Amores. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 2010.

Introduction to wine laboratory practices and procedures. J.J. Jacobson. Springer, 2006.

Análisis y Producción de Vinos. B. W. Zoecklein, K. C. Fugelsang, B. H. Gump, F. S. Nury. Editorial Acribia. 2000.

Análisis Químico Cuantitativo (2ª edición). Harris, D.C. Editorial Reverté S.A. 2001

La calidad en los laboratorios analíticos. Valcárcel, M., Ríos, A. Coordinadores. Editorial Reverté. 1992

#### Bibliografía Específica

Manual de análisis y control de calidad de vinos y alcoholes. A.M.V. Ediciones. 1986

Métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino. A.M.V. ediciones. 1991

Métodos oficiales de análisis. Vol. II: Vinos y mostos. Anís. Sidra. Orujos, heces y lías. vinagres. Whisky. Ginebra. Ron. Cerveza. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. 1993.

Resolución OIV-OENO 418-2013: Guía práctica para la validación, el control de calidad y la estimación de la incertidumbre de un método de análisis enológico.

---

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

---