

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
ECTS	6
Teoría	6,5
Práctica	1
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

🎓 RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
-----	------------

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019	
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==	PÁGINA	1/9



Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==

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

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB03	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.	BÁSICA
CB05	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	BÁSICA
CE02	Tener la capacidad para la resolución de los problemas químicos necesarios para el ejercicio de la profesión de enólogo.	ESPECÍFICA

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/9



Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==

Id.	Competencia	Tipo
CE14	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.	ESPECÍFICA
CE19	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.	ESPECÍFICA
CE21	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.	ESPECÍFICA

CONTENIDOS

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.

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/9



Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==

Tema 06: Toma de muestras vitivinícolas.

Tema 07: Técnicas instrumentales de análisis en química enológica.

Tema 08: Garantía de calidad en la industria vitivinícola

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales 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.

Las salidas, seminarios y actividades serán obligatorias.

En caso de no asistir, el alumno tendrá un cero en la evaluación de esa actividad.

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==	PÁGINA 4/9



Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==

Procedimiento de calificación

La calificación final de la asignatura constará de distintos procedimientos:

- a.- Examen final: 60 % de la calificación final.
- b.- Exámenes de control de los contenidos, trabajos y problemas escritos, y otras actividades desarrolladas en el aula y en el Campus Virtual: 35% de la calificación final.
- c.- Visitas técnicas y actividades asociadas a las mismas: 5%

Para superar la asignatura se requiere que la calificación en el apartado a supere 4,0 puntos sobre 10.

Los procedimientos a y c son obligatorios.

Aquellos alumnos que no realicen ninguna actividad (procedimiento b) tendrán una nota final que corresponderá al 85% de la obtenida en los apartados a y c.

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.

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==	PÁGINA 5/9
 Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==			

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Realización de examen final	Preguntas de desarrollo Preguntas tipo test
Exposiciones en clase	Calidad de la exposición: lenguaje oral y corporal, temática tratada, etc
Visitas técnicas	Cuestionario e/o informe de la actividad.
Trabajos y problemas escritos	Rúbrica de evaluación según el trabajo
Realización de cuestionarios tipo test de los distintos bloques de teoría	Campus virtual

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GUILLEN SANCHEZ, DOMINICO A.	CATEDRÁTICO UNIVERSIDAD	Sí
GARCÍA MORENO, MARIA DE VALME	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	6/9



Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==

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 y problemas 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	- Estudio autónomo (40 horas) - Realización de Actividades (45 horas)
11 Actividades formativas de tutorías	2	Tutorías para resolución de dudas (2h)
12 Actividades de evaluación	3	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.

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==	PÁGINA
			7/9



Bnv9ks+u0/NuTwISLAekBA==

- 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. Flanzky. 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

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==	PÁGINA 8/9



Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==

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.

MECANISMOS DE CONTROL

Los contenidos en el SGC del Título

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.

Código Seguro de verificación: Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==	PÁGINA 9/9



Bnv9ks+uO/NuTwISLAekBA==