



1. DATOS GENERALES

Asignatura: ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS	Código: 310834
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO	Curso académico: 2019-20
Centro:	Grupo(s): 40
Curso: 1	Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web: https://www.uclm.es/Estudios/masteres/master-enologia-viticultura-vino	Bilingüe: N

Profesor: MARIA CONSUELO DIAZ-MAROTO HIDALGO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6743	mariaconsuelo.diaz@uclm.es	L y M: 9:30-11:00 h J: 11:30-13:00 h
Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6653	sergio.gomez@uclm.es	Lunes, Martes y Jueves (12:00-14:00)
Profesor: MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext.3426	miguelangel.gonzalez@uclm.es	Martes y Jueves de 11:30 a 13:30h
Profesor: MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	L, M, X: 12:30-13:30
Profesor: EVA SANCHEZ PALOMO LORENZO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext.3062	eva.sanchez@uclm.es	Lunes y Miércoles de 10:00h a 12:00h

2. REQUISITOS PREVIOS

Los necesarios para acceder a un Master Oficial.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Lo establecido en la memoria de solicitud a la ANECA. Adquirir conocimientos avanzados sobre las últimas técnicas de análisis químico instrumental y análisis sensorial de los diferentes productos vitivinícolas.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB06	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB07	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB08	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB09	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
E04	Gestionar e innovar en el proceso de elaboración de los diferentes tipos de vinos, la conducción de las diferentes fermentaciones según los resultados de la biotecnología de microorganismos, la diversificación de productos según su composición y la preparación del producto acabado.
E05	Dirigir y organizar el control de calidad de empresas vitivinícolas utilizando métodos analíticos y de nueva implantación.
E06	Organizar la utilización de nuevas técnicas analíticas físico-químicas, la interpretación de datos tanto para el control de calidad rutinario como para la investigación y el desarrollo de nuevos productos.
E07	Conocer las técnicas más avanzadas del análisis sensorial y aplicarlo al control de calidad del proceso, desarrollo de nuevos productos y a la comercialización del vino en mercados competitivos.
E08	Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector.
E09	Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en investigación comercial para poder diseñar e implementar un plan de acción comercial novedoso y viable.

T01	Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.
T02	Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T03	Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.
T04	Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.
T05	Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional
T06	Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

No se han establecido.

Resultados adicionales

Conocer y aplicar las técnicas de análisis más recientes para llevar a cabo el control de calidad de los productos vitivinícolas.

Conocer y saber aplicar las técnicas analíticas de separación, identificación y cuantificación de compuestos fenólicos de la uva y el vino.

Conocer las tecnologías de control y análisis de los componentes del aroma del vino

Conocer y aplicar la metodología del análisis sensorial para evaluar el impacto organoléptico de los diferentes componentes del vino. Formación de paneles de cata. Acreditación.

6. TEMARIO

Tema 1: Métodos novedosos de análisis para llevar a cabo el control de calidad de los productos vitivinícolas.

Tema 2: Investigación analítica de los compuestos fenólicos en el vino: utilización de nuevas tecnologías (HPLC-MS, NIRS y otras).

Tema 3: Estudio avanzado de las técnicas de concentración de trazas, y de las técnicas de análisis de volátiles. Extracción en fase sólida (SPE), Microextracción en Fase Sólida (SPME), Extracción Líquido-Líquido (LLE), Extracción Acelerada con Disolventes (ASE), y otras.

Tema 4: Técnicas de análisis individual de los compuestos volátiles de impacto: GC-MS, sniffing, etc.

Tema 5: Técnicas avanzadas de análisis sensorial aplicadas a los productos vitivinícolas: Discriminatorias, descriptivas y de preferencia/aceptación.

Tema 6: Formación y acreditación de paneles de cata.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB06 CB10 E05 E06 E07 E08 T01 T02	1	25	S	S	S	CB6,CB10, E5,E6,E7,E8 T1,T2
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	CB08 CB09 E05 E06 E07 T04	0.7	17.5	S	S	S	CB8,CB9, E5,E6,E7 T4
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB07 CB08 E05 E06 E07 T04	0.4	10	S	N	S	CB7,CB8 E5,E6,E7 T4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB06 CB10 E05 E06 E07 T02	0.3	7.5	S	N	S	CB6,CB10 E5,E6,E7 T2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E04 E05 E06 E07 E08 E09 T01 T02 T03 T04 T05 T06	3	75	S	N	S	Todas las competencias
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E04 E05 E06 E07 E08 E09 T01 T02 T03 T04 T05 T06	0.6	15	S	N	S	Todas las competencias
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Resolución de problemas o casos	20.00%	0.00%	Resolución de problemas, casos, trabajos. En los seminarios se evaluará la participación del alumno y la resolución del problema o caso presentado cuando corresponda.
Prueba	60.00%	0.00%	La enseñanza teórica será evaluada mediante una prueba escrita que se efectuará al final del cuatrimestre. De esta manera se podrá realizar un análisis de las competencias adquiridas por el alumno.
Realización de prácticas en laboratorio	20.00%	0.00%	Realización de prácticas en laboratorio. Las prácticas de laboratorio se valorarán teniendo en cuenta la actitud del alumno en el laboratorio, las destrezas que haya adquirido durante su período de prácticas y su cuaderno de prácticas.

Total:	100.00%	0.00%	
---------------	----------------	--------------	--

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Esta asignatura seguirá un sistema de evaluación continua, adaptado a las normas reguladoras de la Universidad de Castilla-La Mancha. Evaluación continua del trabajo de los seminarios (20%), la preparación y resolución de un supuesto caso práctico en laboratorio (20%) y la realización de una prueba corta escrita. (60%).

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Prueba escrita

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Prueba escrita

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas	Suma horas
-------	------------

Tema 1 (de 6): Métodos novedosos de análisis para llevar a cabo el control de calidad de los productos vitivinícolas.

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.2
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	3
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.7
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Periodo temporal: 2º cuatrimestre

Comentario: Se impartirá de manera continuada a lo largo del 2º cuatrimestre y aparece la actividad global en horas para toda la asignatura, independientemente del tema.

Tema 2 (de 6): Investigación analítica de los compuestos fenólicos en el vino: utilización de nuevas tecnologías (HPLC-MS, NIRS y otras).

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.2
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	2.9
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.7
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Tema 3 (de 6): Estudio avanzado de las técnicas de concentración de trazas, y de las técnicas de análisis de volátiles. Extracción en fase sólida (SPE), Microextracción en Fase Sólida (SPME), Extracción Líquido-Líquido (LLE), Extracción Acelerada con Disolventes (ASE), y otras.

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.15
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	2.9
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.65
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Tema 4 (de 6): Técnicas de análisis individual de los compuestos volátiles de impacto: GC-MS, sniffing, etc.

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.15
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	2.9
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.65
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Tema 5 (de 6): Técnicas avanzadas de análisis sensorial aplicadas a los productos vitivinícolas: Discriminatorias, descriptivas y de preferencia/aceptación.

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.15
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	2.9
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.65
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Tema 6 (de 6): Formación y acreditación de paneles de cata.

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4.15
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	2.9
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1.65
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1.25
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	25
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	17.5
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	10

Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	7.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Total horas:	150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
A.L. Waterhouse, J-A. Kennedy, Eds.	Red Wine Color: Revealing the Mysteries	American Chemical Society	Washington, DC		2004	
AENOR	Análisis sensorial. 2.ª edición	AENOR	MADRID	ISBN: 978-84-8143-70	2010	
Chapman and Hall	Sensory evaluation of food: principles and practices.	Lawless, H.T.; Heymann, H	New York		1998	
Hal McFie	Consumer-led food product development.	Woodhead Publishing Limited,	Cambridge		2007	
John H. Thorngate, III	Methods for Analyzing Phenolics in Research				2006	
R. Flamini, O. Traldi	Mass Spectrometry in Grape and Wine Chemistry	John Wiley & Sons, Inc.:	USA		2010	
Susan E. Ebeler, Gary R. Takeoka, Peter Winterhalter	Authentication of food and wine.	Hoboken ACS Symposium Series			2007	