

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Curso Práctico

Inicio: Semana del 11 de marzo 2024

Grupos Prácticos:
Jueves 14 a 17 hrs. – Viernes 8:30 a 11:30 hrs.

Num de Práctica	Semana	Tema	Docente
1	11/3 -15/3	Medidas de polifenoles en fruta (madurez polifenólica, extractibilidad de antocianos, antocianos totales, IPT) Determinación del contenido de nitrógeno	Martín, V Valera, MJ Almeida, L
2	18/3 - 22/3	Azúcares reductores en mostos y vinos (método Hagerdorn-Hensen, densimetría y refractometría)	Fariña, L Listur, B
3	1/4 - 5/4	Acidez total en mostos y vinos Acidez volátil	Medina, K Listur, B
4	8/4 - 12/4	Grado alcohólico Anhídrido sulfuroso (libre y total)	Fariña, L Baldivia, G
5	15/4 - 19/4	Introducción a la identificación molecular de levaduras Control microbiológico de fermentación. Recuento en cámara Neubauer	Martín, V Valera, MJ Schinca, C
6	22/4 - 26/4	Seguimiento de fermentación maloláctica (TLC) Pruebas de estabilidad (estabilidad de proteínas, tartratos y metales)	Medina, K Schinca, C
	29/4 - 12/5	RECESO	
7	13/5- 17/5	Medida de polifenoles en vinos (color, antocianos totales, IPT) Introducción al análisis de vinos mediante WineScan (NIR)	Martín, V Baldivia, G
8	20/5 - 24/5	Extracción en fase sólida de compuestos aromáticos en vino Defectos en vinos (métodos de detección). Integración y cuantificación de compuestos aromáticos	Fariña, L Baldivia, G
9	27/5 - 31/5	Evaluación sensorial en vinos. Planificación del trabajo práctico final	Medina, K Valera, MJ
10	3/6 - 7/6	Trabajo final: elaboración de un vino y /o una bebida fermentada, control y seguimiento de fermentación	Almeida Baldivia, Fariña, González, Listur,

			Martín, Medina, Schinca, Valera
11	10/6 - 14/6	Trabajo final: elaboración de un vino y /o una bebida fermentada, control y seguimiento de fermentación. Elaboración de Informe escrito	Almeida Baldivia, Fariña, González, Listur, Martín, Medina, Schinca, Valera
12	17/6 - 21/6	Trabajo final: elaboración de un vino y /o una bebida fermentada, control fisicoquímicos y microbiológicos finales. Entrega de informe escrito	Almeida Baldivia, Fariña, González, Listur, Martín, Medina, Schinca, Valera
13	24/6 - 28/6	Presentación oral del trabajo final	Almeida Baldivia, Fariña, González, Listur, Martín, Medina, Schinca, Valera
	1/7 - 14/7	Receso	

Ganancia curso Práctico / 4 créditos	
Asistencia obligatoria (Tolerancia: 1 inasistencias). Realización de dos pruebas escritas.	
Modalidad Evaluatoria:	
30% del puntaje Total	Contestación de preguntas teóricas de cada práctica
30% del puntaje Total	Desempeño y actitud en las prácticas
40% del puntaje Total	Trabajo final
Criterio de aprobación:	
Menos del 60 % del puntaje total	no aprueba la asignatura
60% o más	aprueba la asignatura