



Grado en Biotecnología 27133 - Bioquímica y microbiología enológicas

Guía docente para el curso 2013 - 2014

Curso: 4, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **José Antonio Aínsa Claver** ainsa@unizar.es
- **María Purificación Hernández Orte** puhernan@unizar.es
- **Jesús Ángel Gonzalo Asensio** jagonzal@unizar.es
- **Carlos Gómez-Moreno Calera** gomezcm@unizar.es
- **Carlos Martín Montañés** carlos@unizar.es
- **María Carmen Rubio Calvo** mcrubio@unizar.es
- **Ana María Escudero Carra** escudero@unizar.es
- **Rebeca Bailo Vergara** rebecab@unizar.es
- **Carmen Arnal Bordetas** carmenab@unizar.es
- **Luis Solans Bernad** luisso@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

El profesorado de esta asignatura pertenece a las áreas de Microbiología, Bioquímica y Biología Molecular y Química Analítica.

Para cursar esta asignatura es recomendable revisar los conocimientos previos de Bioquímica y Microbiología adquiridos en las asignaturas básicas de estas dos áreas de conocimiento.

Actividades y fechas clave de la asignatura

La asignatura se impartirá en el primer cuatrimestre. Los exámenes se realizarán durante el periodo oficial marcado por el Centro. Consultar en: <http://ciencias.unizar.es/web/horarios.do>

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:** Planificar un análisis de cualquier etapa del proceso de elaboración del vino, plantear los métodos a utilizar, llevarlos a cabo, e interpretar los resultados.
- 2:** Identificar los principales factores (bioquímicos y microbiológicos) que intervienen en la fermentación o en las alteraciones de los mostos y vinos y conocer las metodologías a escala de laboratorio y a escala industrial para su control.
- 3:** Buscar y analizar información específica y transmitir conceptos básicos acerca del proceso de elaboración del vino
- 4:** Resolver problemas específicos que pueden surgir en un laboratorio de enología, cumpliendo los requisitos de buenas prácticas de laboratorio, controles de calidad, trazabilidad, registro anotado de actividades, etc.
- 5:** Explicar y argumentar adecuadamente los fundamentos analíticos, bioquímicos y microbiológicos de la producción del vino
- 6:** Presentar y exponer trabajos realizados de forma individual

Introducción

Breve presentación de la asignatura

Esta asignatura pretende que el estudiante conozca los procesos responsables de la producción de vino, y la forma de estudiarlos y controlarlos. Esta asignatura parte de la base de los conocimientos previos adquiridos en asignaturas de este Grado, y profundiza en un aspecto concreto y aplicado de la Bioquímica y Microbiología. Los alumnos adquirirán conocimientos específicos para poder desempeñar un perfil profesional demandado desde las distintas empresas vinícolas, cooperativas y asociaciones de profesionales relacionadas con el mundo de la enología.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El objetivo general de la asignatura de Bioquímica y Microbiología enológicas es que los alumnos adquieran una visión específica de la implicación de los procesos bioquímicos y los microorganismos en un proceso industrial de notable interés económico, como lo es la producción de vino, al mismo tiempo que desarrollen habilidades técnicas específicas de este perfil profesional.

Con las clases teóricas y las prácticas de laboratorio, que estarán basadas en muestras producidas por los alumnos a escala de laboratorio, los alumnos adquirirán los conocimientos y destrezas básicas. Con la elaboración de un trabajo personal, se pretende que los alumnos pongan en práctica los conocimientos adquiridos, y adquieran competencias adicionales relacionadas con la búsqueda de información y su análisis crítico, redacción y comunicación de contenidos científicos, etc.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Durante las clases teóricas y las prácticas de laboratorio, los alumnos adquirirán los conocimientos y destrezas básicas en el campo de la Bioquímica y Microbiología Enológicas, todo ello basado en la experiencia docente e investigadora previa de los profesores en el contexto de esta asignatura. Esta formación se completa con la elaboración de un trabajo escrito y su presentación en la clase, con lo que se pretende que los alumnos pongan en práctica los conocimientos adquiridos en las clases y prácticas de laboratorio. Además los alumnos aprenden a buscar y valorar información, redacción y comunicación de contenidos científicos, etc... En definitiva, es una asignatura especializada, que ofrece al alumno una ampliación notable de sus conocimientos en un perfil profesional relacionado con el mundo de la enología y con demanda laboral en nuestra Comunidad Autónoma.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** Conocer procedimientos de análisis de mostos y vinos de cualquier etapa del proceso de elaboración del vino, plantear los métodos a utilizar e interpretar los resultados
- 2:** Valorar la influencia de los microorganismos en los vinos obtenidos y tomar decisiones enfocadas a mejorar su calidad y propiedades.
- 3:** Buscar y analizar información específica
- 4:** Realizar presentaciones y exposiciones de temas relacionados con el proceso de elaboración del vino
- 5:** Transmitir conceptos básicos acerca del proceso de elaboración del vino desde el punto de vista bioquímico y microbiológico

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

El sector vinícola representa una parte muy importante de la economía del Valle del Ebro, con innumerables bodegas, cooperativas, Denominaciones de Origen, y otras entidades o asociaciones profesionales, y ofrece empleo a titulados universitarios del ámbito agroalimentario. Para este tipo de profesionales, los conocimientos en Bioquímica y Microbiología Enológica resultan imprescindibles, habida cuenta de la importancia que tienen los procesos microbianos en el resultado final, calidad y propiedades organolépticas de los vinos.

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluación

- 1: Asistencia a las clases prácticas de la asignatura y presentación de un “Cuaderno de Laboratorio”**

En las clases prácticas, los alumnos guiados por el profesor, resolverán una serie de problemas prácticos, tales como identificación de aislamientos levaduriformes, detección de microorganismos contaminantes, evaluación de parámetros microbiológicos de interés enológico, evaluación química y olfativa de parámetros que permiten controlar de forma rápida la presencia de desviaciones fermentativas. Por tanto, el método que se utilizará en las clases prácticas es el de aprendizaje basado en problemas. Durante el transcurso de las clases prácticas, se pedirá a los alumnos que confeccionen un Cuaderno de Laboratorio, en el que se detallen los procedimientos utilizados cada día, el resultado obtenido, su interpretación, y el razonamiento para plantear el siguiente experimento.

Criterios de valoración y niveles de exigencia

La presentación del Cuaderno de Prácticas se puntuará de 0 a 10 y contribuirá en un 35% a la calificación final. Los criterios para valorar el Cuaderno de Prácticas son los siguientes:

- ¿describe los métodos utilizados con precisión?
- ¿interpreta de forma correcta los resultados?
- ¿los planteamientos de nuevos experimentos, son coherentes con los resultados previos y con los objetivos propuestos?
- ¿existen referencias cruzadas claras en el Cuaderno de Laboratorio?

2:

Presentación y exposición de un trabajo individual

Los trabajos versarán sobre una temática relacionada con la asignatura, que cada alumno concretará con el profesor. El profesor supervisará el trabajo personal del alumno, guiándole en la búsqueda de información y en su valoración. El trabajo deberá presentarse por escrito y posteriormente, presentado y debatido en clase.

Criterios de valoración y niveles de exigencia

La presentación de un trabajo escrito y su presentación ante la clase será obligatoria para superar la asignatura. Se puntuará de 0 a 10 y contribuirá en un 15% a la calificación final.

Los criterios de valoración son los siguientes:

- ¿el trabajo sigue una estructura coherente en bloques (introducción, métodos, resultados, discusión, conclusiones, bibliografía)?
- ¿describe de forma clara y adecuada el planteamiento del problema?
- ¿describe los métodos de forma clara?
- La descripción de los resultados, ¿sigue un orden lógico y secuencial?
- ¿aporta ideas originales en la discusión de los resultados?
- ¿ha utilizado bibliografía abundante y actualizada?
- ¿la exposición del trabajo en clase ha sido clara y ordenada?

3:

Realización de una prueba objetiva

La prueba consistirá en una serie de preguntas sobre los contenidos (teóricos o prácticos) de la asignatura.

- Introducción y conocimientos básicos: Historia y fundamentos microbiológicos de la vinificación.
- Células procariotas y eucariotas. Taxonomía, estructura y genética. Crecimiento microbiano.
- Composición química de la baya de uva. La uva, base de la calidad del vino.
- Componentes del vino: alcoholes, ácidos, azúcares, compuestos nitrogenados, fenoles, aromas.
- Uso del sulfuroso en Enología como antiséptico y antioxidante.
- Fermentaciones. Técnicas de cultivo y trabajo con microorganismos en el laboratorio.
- Microorganismos: Ecología, identificación y caracterización. Levaduras. *Saccharomyces cerevisiae* y otras levaduras. Bacterias lácticas. Bacterias acéticas. Hongos.
- Alteraciones de los vinos causadas por levaduras, bacterias y hongos. Análisis microbiológico de los vinos. Control microbiológico y conservación.
- Mejora genética de microorganismos de interés en enología. Microbiología aplicada de las vinificaciones.

Los contenidos de las clases teóricas estarán a disposición de los alumnos en el Anillo Digital Docente (ADD) de la Universidad de Zaragoza

Criterios de valoración y niveles de exigencia

La prueba objetiva se puntuará de 0 a 10 y contribuirá en un 50% a la calificación final. Para superar la prueba objetiva habrá que obtener como mínimo 7 puntos. Consistirá en preguntas cortas y un bloque de preguntas de test.

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

Esta asignatura está programada para que partiendo de una intensificación de conocimientos teóricos adquiera una orientación eminentemente práctica y aplicada. Se pretende que los alumnos sean capaces de aplicar en la práctica aquellos conocimientos teórico-prácticos que han adquirido en la asignatura.

Para conseguir lo anterior, las clases teóricas y las clases prácticas se intercalan para optimizar el proceso de aprendizaje, reduciendo el tiempo que transcurre desde que los alumnos adquieren los conocimientos teóricos hasta que los aplican en el laboratorio. Esta estrategia, progresivamente, se adapta a la resolución de problemas prácticos que supone en definitiva, la parte más aplicada de la asignatura, y un modo de aproximar a los estudiantes a las situaciones que confrontarían en un trabajo en el ámbito de la bioquímica y microbiología enológica.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1:

Clases teóricas. Presencial. 30 horas. En ellas se presentan a los alumnos los conocimientos teóricos básicos de la asignatura, que versarán sobre los siguientes temas:

- Introducción y conocimientos básicos: Historia y fundamentos microbiológicos de la vinificación.
- Células procariotas y eucariotas. Taxonomía, estructura y genética. Crecimiento microbiano.
- Composición de la uva y del vino
- Fermentaciones. Técnicas de cultivo y trabajo con microorganismos en el laboratorio.
- Microorganismos: Ecología, identificación y caracterización. Levaduras. *Saccharomyces cerevisiae* y otras levaduras. Bacterias lácticas. Bacterias acéticas. Hongos.
- Alteraciones de los vinos causadas por levaduras, bacterias y hongos. Análisis microbiológico de los vinos. Control microbiológico y conservación.
- Mejora genética de microorganismos de interés en enología. Microbiología aplicada de las vinificaciones.

2:

Clases prácticas de laboratorio. Presencial. 20 horas.

En estas prácticas de laboratorio, los alumnos realizarán las actividades siguientes

- Preparación de medios de cultivo.
- Cultivo y observación microscópica de levaduras. Tinciones.
- Recuento de levaduras y bacterias.
- Aislamiento de ADN y caracterización.
- Identificación de levaduras a nivel de especie.
- Tipado molecular de cepas de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Pruebas microbiológicas de interés enológico.
- Ensayo del factor killer.
- Microfermentaciones.
- Seguimiento microbiológico de fermentación.
- Análisis de mosto y vino. Mosto. Densidad, azúcares reductores, pH, Acidez total, nitrógeno fácilmente asimilable. Vino: grado alcohólico, acidez volátil, sulfuroso, azúcares residuales
- Seguimiento microbiológico de la fermentación espontánea de mosto de uva recién preparado.
- Aislamiento e identificación de especies fermentativas del mosto.
- Preparación de cultivos iniciadores o starters de levaduras seleccionadas y bacterias lácticas.
- Alteraciones de los vinos. Análisis sensorial de defectos producidos por microorganismos alterantes

3:

Presentación y exposición de un trabajo. Presencial, 3 horas; no presencial, 22 horas. Esta actividad consiste en que los alumnos recopilarán información sobre un tema concreto, ayudados por el profesor.

El análisis de la información deberá conducir a la elaboración de un trabajo estructurado en Introducción, Métodos, Resultados, Discusión, Conclusiones, y Bibliografía. El profesor supervisará en todo momento el trabajo individual de los alumnos mediante la programación de sesiones de tutorías.

Finalmente, los trabajos son expuestos y debatidos en clase

- 4:** **Realización de una prueba objetiva.** Presencial, 1 hora; no presencial, 74 horas. Al finalizar la asignatura, los alumnos realizarán una prueba objetiva para evaluar la adquisición de conceptos básicos, procedimientos y otros conocimientos, tanto en las clases teóricas como en las prácticas de laboratorio.
-

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

La distribución temporal de las actividades previstas en esta asignatura será el siguiente:

En primer lugar se impartirán las clases teóricas que serán seguidas las prácticas de laboratorio. Posteriormente, se realizará la presentación y exposición de los trabajos. Por último, se hará la prueba objetiva.

El calendario y horarios de las clases teóricas y prácticas de laboratorio, de la presentación y exposición de trabajos, de la prueba objetiva y de las tutorías, se establecerán en función de lo dispuesto en los horarios de la Facultad de Ciencias y en función de lo que determinen los profesores.

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada