

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
<i>Bebidas alcohólicas y analcohólicas</i>	4	2

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

*E06- Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos*  
*E09- Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación*  
*E10- Adquirir conocimientos sobre equipos y sistemas destinados a la automatización y control del procesado de alimentos*  
*E11- Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos*  
*E13- Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial*  
*G07- Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones*  
*G09- Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad*

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- *Profundizar en el conocimiento de las propiedades físico-químicas, nutricionales y sensoriales de distintos tipos de bebidas.*
- *Conocer los aspectos específicos del procesado de bebidas.*
- *Conocer la metodología oficial de análisis y control de calidad aplicado a bebidas alcohólicas y analcohólicas.*

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

*Se realizarán actividades prácticas en planta piloto, laboratorio de análisis físico-químico y sala de cata.*

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
<i>Elaboración de cerveza</i>	<i>Elaboración en Planta Piloto</i>	<i>10</i>
<i>Análisis sensorial de cerveza</i>	<i>Análisis en Sala de cata</i>	<i>4</i>
<i>Análisis sensorial de bebidas destiladas</i>	<i>Análisis en Sala de cata</i>	<i>4</i>
<i>Análisis físico-químico de bebidas</i>	<i>Práctica de Laboratorio</i>	<i>2</i>
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
<i>Lectura previa del manual de prácticas</i>	<i>1</i>	
<i>Elaboración de informe de prácticas</i>	<i>19</i>	
<i>Preparación de evaluación</i>	<i>10</i>	
		<b>Total: 2x25</b>

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

*Antes de iniciar cada actividad práctica el profesor explicará el fundamento y desarrollo de la misma, no obstante es conveniente que el estudiante lo haya leído previamente en el manual de prácticas proporcionado por el profesor.*  
*Una vez finalizadas las prácticas el alumno entregará una memoria de las mismas siguiendo las recomendaciones del profesor.*

### EVALUACIÓN

*La adquisición de conocimientos y habilidades del estudiante se evaluará teniendo en cuenta su actitud durante el desarrollo de las prácticas, la memoria de prácticas que debe redactar, y, si se considera necesario, se realizará un breve examen escrito.*

### OBSERVACIONES

*El alumno debe asistir a las prácticas de planta piloto y laboratorio de análisis físico-químico con bata.  
Para realizar las prácticas de sala de cata es recomendable que el alumno se abstenga de consumir alimentos y bebidas (excepto agua) y de fumar al menos una hora antes de la prueba y no usar cosméticos olorosos.*

### MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

*Manual de prácticas incluido en la página de la asignatura del campus virtual*

### MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

#### ESTUDIANTES

*Al término de las prácticas el estudiante rellenará un breve cuestionario para autoevaluar su adquisición de conocimientos.*

#### PROFESORES

*El estudiante rellenará una encuesta para valorar el contenido y desarrollo de las prácticas.*