



**UNJu**

Universidad  
Nacional de Jujuy

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
Alberdi 47 – CP 4600 – S.S. de Jujuy  
Tel. (0388) 4221557  
WEB: www.fca.unju.edu.ar

RESOLUCION CAFCA. Nº **335/2024**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **28 de mayo de 2024**.

VISTO, el Expediente F.200-3217/2024, mediante el cual la Dra. Natalia María Elisa AVILA CARRERAS (CUIL. 27- 25798026-5– L.P. Nº 2826), solicita autorización para el dictado de la Asignatura “Química Analítica y Sensorial de Vinos” con orientación en Desarrollo Vitivinícola, como optativa para la Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural; y

CONSIDERANDO:

Que la Dra. Agr. AVILA CARRERAS eleva la solicitud en virtud que el objetivo de la asignatura conocer y comprender las herramientas requeridas para el control de calidad físico, químico y sensorial de la producción vitivinícola, aplicable a proyectos productivos rurales.

Que a fs. 12 vta. la Ing. Agr. Guadalupe Rosa ABDO (CUIL. 27- 13316631-4 – L.P. Nº 1005), Coordinadora de la Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural y la Comisión de Seguimiento de a Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural dan conformidad y aprueban el pedido presentado por la Dra. Agr. AVILA CARRERAS.

Que a fojas 13, la Comisión de Enseñanza del H.CAFCA ha emitido dictamen favorable.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 07/2024, de fecha 28 de mayo de 2024, con el voto favorable de los ONCE (11) Consejeros presentes.


Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Autorizar el dictado de la asignatura **QUÍMICA ANALÍTICA Y SENSORIAL DE VINOS** con orientación en Desarrollo Vitivinícola, a cargo de la Dra. Natalia María Elisa AVILA CARRERAS, como optativa para la Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural, según el Anexo Único que forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese a Secretaria Académica, a Departamento Alumnos y a la docente responsable de la Asignatura antes mencionada en la presente resolución y a la Coordinadora de la Carrera Licenciatura en Desarrollo Rural. Cumplido, ARCHÍVESE.  
jegg.

  
Mg. SUSANA E. ALVAREZ  
SECRETARIA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

  
Dra. MARÍA ELISA AVILA CARRERAS  
DECANA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy

ANEXO ÚNICO  
RESOLUCION CAFCA. Nº 335/2024.

**CARRERA: LICENCIATURA EN DESARROLLO  
RURAL  
ASIGNATURA: QUÍMICA ANALÍTICA Y  
SENSORIAL DE VINOS  
OPTATIVA  
CON ORIENTACIÓN EN DESARROLLO  
VITIVINÍCOLA**

**Programa Analítico**

**Unidad 1: ENOQUÍMICA**

Introducción a la enoquímica. Masa volumétrica. Densidad. Ext. Seca. Acidez. Concentración de hidrogeniones (pH) Glúcidos. Anhídrido sulfuroso. Fenómenos de Óxido-Reducción. Fenómenos coloidales. Precipitaciones en los vinos. Sustancias minerales. Ácidos. Análisis especiales. Investigación y falsificación. Antisépticos. Edulcorantes. Pesticidas.

**Unidad 2: QUÍMICA ORGÁNICA ENOLÓGICA**

La química del carbono. Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Alcoholes y fenoles, éteres y epóxidos, aldehídos y cetonas, ácidos carboxílicos y sus derivados, nitrocompuestos, aminas, sales de amonio. Hidratos de carbono, aminoácidos, péptidos y proteínas.

**Unidad 3: TRANSFORMACIONES BIOQUÍMICAS**

Las transformaciones bioquímicas que se producen en la uva. Transformaciones bioquímicas del mosto; bioquímica de la fermentación alcohólica. Rutas del metabolismo de las levaduras. Transformaciones bioquímicas del vino; bioquímica de la fermentación maloláctica. Rutas del metabolismo de bacterias lácticas. Bioquímica de vinificaciones especiales. Bioquímica de las alteraciones del vino.

**Unidad 4: ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO**

Buenas prácticas en laboratorio. Seguridad e higiene laboral. Condiciones de Instalación de laboratorio. Calidad de producto. Análisis físicos y químicos: pH, acidez total, acidez volátil, azúcares reductores, dióxido de azufre total, dióxido de azufre libre, grado alcohólico, densidad, extracto seco, fermentación maloláctica. Defectos del vino. Principios, fundamentos y legislación. Instrumentos analíticos e insumos para el control de calidad.



### **Unidad 5: COMPUESTOS FITOQUÍMICOS**

Compuestos Fitoquímicos. Definición. Clasificación. Principales grupos químicos fenólicos: Flavonoides (antocianinas, taninos condensados, flavonas, flavonoles, flavanona) y no Flavonoides (fenoles simples, ácidos fenólicos, estilbenos). Funciones. Factores que influyen en su concentración. Principales compuestos responsables del color, sabor y aromas en el vino. Metodología de extracción y técnicas de análisis.

### **Unidad 6: ANÁLISIS SENSORIAL**

Introducción al análisis sensorial. Normativa vigente. Los sentidos. Pruebas sensoriales: tipos, clasificación, condiciones, reglas, atributos y descriptores características de cada variedad. Sala de cata. Condiciones y reglas de cata. Atributos y descriptores sensoriales: apariencia, textura y *flavor*. Fichas de cata.

### **Unidad 7: EVALUACIÓN SENSORIAL DEL VINO**

Componentes del vino identificables por análisis sensorial. Vinos Blancos, Rosados y tintos. Espumantes y especiales. Perfil sensorial de diferentes cepas: que debemos buscar en cada producto según su elaboración y tipo. Defectos sensoriales más frecuentes. Apreciación organoléptica de vinagre y vinos defectuosos. El análisis sensorial como herramienta de comunicación: como diseñar y realizar una cata dirigida de vinos. Estudios de mercado y preferencias.



Mg. SUSANA E. ALVAREZ  
SECRETARIA ACADEMICA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy



Dra. NOEMÍ DEL S. PEJARANO  
DECANA  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Nacional de Jujuy