

 <p>PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO</p>	Sistema de Gestión de la Calidad Facultad de Ciencias Agronómicas y de los Alimentos	Página: 1 Versión: 1
	Programa de Asignatura	

Nombre del curso	Compuestos fenólicos de la uva y el vino: Aspectos tecnológicos y sensoriales (Cáceres, A)
Descripción del curso	Esta asignatura entrega los principales conocimientos sobre los compuestos fenólicos que se pueden encontrar en la uva y el vino, tomando en consideración desde su biosíntesis hasta las diversas labores que pueden influir sobre su composición y concentración, en diversas etapas de la elaboración del vino, afectando la calidad química y sensorial de este.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer las principales familias de compuestos fenólicos de la uva y el vino. - Comprender como los manejos culturales y enológicos pueden influir sobre la composición y concentración de estos compuestos en la uva y el vino. - Conocer las principales técnicas de análisis de estos compuestos.
Contenidos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Clasificación de compuestos fenólicos: Flavonoides y no flavonoides 1.2. La ruta fenilpropanoide en vid 1.3. Cambios composicionales durante la maduración de la uva 2. Compuestos fenólicos en uvas y vinos <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Flavanoles: Síntesis y polimerización 2.2. Antocianinas: Síntesis y copigmentación 2.3. Ácidos cinámicos y benzoicos 2.4. Flavonoles y estilbenos 3. Factores asociados a la calidad química y sensorial del vino <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Extracción de compuestos fenólicos durante la vinificación 3.2. Cambios composicionales durante la crianza del vino 3.3. Polimerización de flavanoles, combinaciones antociano-tanino 3.4. Oxidación de compuestos fenólicos 3.5. Cambios sensoriales: Astringencia y amargor 4. Técnicas de análisis de polifenoles <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Espectrofotometría 4.2. Cromatografía líquida de alta eficacia 4.3. FTIR/NIR 4.4. Técnicas no destructivas de análisis

Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018	Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018	Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018
---	---	---

	5. Efectos benéficos a la salud humana
Modalidad de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajos escritos y orales acerca de algún tópico especial - Pruebas escritas - Seminario de investigación
Bibliografía	<p>Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermerris, W. & Nicholson, R. 2006. Phenolic Compound Biochemistry. Springer. • Daayf, F. & Lattanzio, V. 2008. Recent Advances in Polyphenol Research. Willey-Blackwell.
	<p>Recomendada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moreno, J. & Peinado, R. 2012. Enological Chemistry. Elsevier. • Moreno-Arribas, M.V. & Polo, M.C. 2009. Wine chemistry and biochemistry. Springer. • Keller, M. 2020. The science of grapevines. 3° Edition. Elsevier. • Waterhouse, A., Sacks, G. & Jeffery, D. 2016. Understanding Wine Chemistry. Wiley.

<p>Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018</p>	<p>Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018</p>
---	---	--

Control de Cambios

Versión original	Fecha de modificación	Descripción del cambio

Elaborado Por: Administrador del Sistema de Gestión de Calidad Fecha: 16/07/2018	Revisado por: Director del programa de Doctorado Fecha: 16/07/2018	Aprobado por: Decano de la Facultad Fecha: 20/07/2018
---	---	---