

26.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (I). El Estatuto de Autonomía de La Rioja: Estructura y contenido.

27.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (II). Competencias y especificidades. Ampliación de techo competencial: Artículo 150.2, reforma estatutaria.

28.— La Comunidad Autónoma de La Rioja (III). Organos institucionales: La Diputación General. El Presidente. El Consejo de Gobierno.

29.— Las Comunidades Europeas. Su constitución y evaluación. Las instituciones comunitarias. El ordenamiento jurídico.

30.— Las competencias de la Comunidad Europea. Relaciones entre la competencia comunitaria y la competencia nacional.

PROGRAMA MATERIAS ESPECIFICAS

TEMARIO A.— VITICULTURA Y ENOLOGIA

- 1.— Diseño y realización de laboratorios.
- 2.— Seguridad en el laboratorio.
- 3.— Manejo de reactivos y eliminación de residuos.
- 4.— Manejo de gases comprimidos, licuados y disueltos.
- 5.— Organización del trabajo en laboratorio. Registro, control y preparación de muestras.
- 6.— Análisis de vinos. Técnicas oficiales para la determinación de la masa volúmica, densidad relativa y extracto seco. Significado enológico.
- 7.— Análisis de vinos. Técnicas oficiales para la determinación del alcohol etílico. Significado enológico.
- 8.— Análisis de vinos. Técnicas oficiales para la determinación de la acidez total. Significado enológico.
- 9.— Análisis de vinos. Técnicas oficiales para la determinación de la acidez volátil. Significado enológico.
- 10.— Análisis de vinos. Ácidos orgánicos. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 11.— Análisis de vinos. Ph y potencias de óxidos-reducción. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 12.— Análisis de vinos. Materias minerales (I). Cationes: Análisis global de los mismos, sodio y potasio. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 13.— Análisis de vinos. Materias minerales (II). Cationes bivalentes y polivalentes. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 14.— Análisis de vinos. Materias minerales (III). Aniones. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 15.— Análisis de vinos. Glúcidos. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 16.— Análisis de vinos. Polialcoholes. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 17.— Análisis de vinos. Compuestos volátiles y odoríferos. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 18.— Análisis de vinos. Sustancias nitrogenadas. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 19.— Análisis de vinos. Anhídrido sulfuroso. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 20.— Análisis de vinos. Ácido sórbico y ascórbico. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 21.— Análisis de vinos. Levaduras. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 22.— Análisis de vinos. Compuestos fenólicos. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 23.— Análisis de vinos. Bacterias. Técnicas oficiales para su determinación. Significado enológico.
- 24.— La política agraria en la C.E.E.: Acuerdos preferenciales en productos agrarios. Países, áreas y sectores a que afecta. Intercambios comunitarios con dichos países y áreas.
- 25.— La política agraria en la C.E.E. Los problemas agrimonetarios. Tipos de mercados y tipos verdes. Los MCM. Efectos agrimonetarios sobre la política agrícola comunitaria.
- 26.— La política agraria en la C.E.E. Organización común de mercados de azúcar e isoglucosa. Situación actual y perspectivas del sector en la C.E.E.
- 27.— La política agraria en el C.E.E. Organización común de mercados de vino. Situación actual y perspectivas del sector en la C.E.E.
- 28.— Análisis de vinos alterados. Clasificación de las alteraciones (I): Alteraciones microbianas. Análisis de identificación de las mismas.
- 29.— Análisis de vinos alterados. Clasificación de las alteraciones (II): Quebras. Análisis e identificación de las mismas.
- 30.— Análisis de vinos. Falsificaciones más corrientes. Detección y análisis de las mismas.
- 31.— Análisis de vinos. Antisépticos. Edulcorantes. Residuos pesticidas. Detección y análisis.
- 32.— Análisis de mostos (I). Determinaciones habituales. Significado enológico.
- 33.— Análisis de mostos (II). Determinaciones especiales. Significado enológico.
- 34.— Análisis de orujos. Determinaciones especiales y habituales. Significado.
- 35.— Análisis de alcoholes. Determinaciones especiales y habituales.
- 36.— Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- 37.— Reglamento de la D.O. Rioja.
- 38.— Comparación de las normas que afectan al vino: En el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. En el Reglamento de la D.O. Rioja. En la Normativa de la C.E.E.

39.— La uva como materia prima de la vinificación. Composición.

40.— Evolución de los diferentes componentes en la maduración de la uva y su correlación con el vino.

41.— Determinación de la fecha de la vendimia. Transporte y recepción en Bodega.

42.— Correcciones de los Mostos: Correcciones de los mostos pobres en azúcar. Elaboración de mostos de muy elevado grado de azúcar. Corrección de la acidez en mostos en que escasea. Desacidificación de mostos. Enyesado. Fosfatado de los mostos. Tratamiento con enzimas pectolíticas.

43.— Fermentación alcohólica. Su desarrollo microbiológico. Medios de desencadenarla, conducirla y controlarla. Causa de parada de fermentación. Su solución.

44.— Métodos para mejorar las fermentaciones espontáneas de los mostos de uva. Pie de cuba. Fermentaciones continuas. Fermentaciones supercuatro. Empleo de levaduras seleccionadas.

45.— Elaboración tradicional de vinos tintos.

46.— Elaboración industrial de vinos tintos.

47.— Elaboración de vinos blancos y rosados.

48.— Crianza y envejecimiento de vinos. Relación elaboración crianza.

49.— Tecnología de la clarificación de vinos: Clarificantes.

50.— Estabilización biológica del vino. Tratamiento con sórbico.

51.— Estabilización de vinos frente a quebras metálicas. Generalidades de cationes.

52.— La filtración en la estabilidad de vinos. Teoría de la filtración. Aplicación a la enología. Tipos de Filtros.

53.— Embotellado de vinos. Embotellado en frío y en caliente. Tecnología de su utilización. Sistemas de llenado.

54.— Control de calidad en Bodega. Control Químico, microbiológico, organoléptico y control de acabado.

55.— Cromatografía de gases aplicada a la enología. Fundamento. Análisis rutinarios.

56.— Cromatografía de gases aplicada a la enología. Fundamento. Análisis especiales.

57.— Espectrofotometría de absorción atómica aplicada a la enología. Fundamentos. Análisis rutinarios.

58.— Espectrofotometría de absorción atómica aplicada a la enología. Fundamentos. Análisis especiales.

59.— Métodos enzimáticos en el análisis de vinos. Fundamentos. Análisis más comunes.

60.— Espectrofotometría visible y Ultra-violeta aplicada a la enología. Fundamentos. Análisis más comunes.

TEMARIO B.— LABORATORIO

- 1.— Diseño de un laboratorio de control de calidad de productos agroalimentarios.
- 2.— Descripción, manejo y conservación del material utilizado en análisis gravimétrico y volumétrico.
- 3.— Aparatos y dispositivos empleados en el laboratorio para calentamiento, enfriamiento, medida de temperatura.
- 4.— Operaciones de laboratorio y medidas para realizarlas: Extracción. Destilación. Evaporación. Centrifugado y filtración.
- 5.— Cromatografía. Principios básicos. Cromatografía en papel, capa fina y en columna.
- 6.— Cromatografía en fase gaseosa. Aplicaciones.
- 7.— Cromatografía en fase líquida. Aplicaciones.
- 8.— Absorción atómica. Emisión de plasmay fotometría de llama. Fundamentos y aplicaciones.
- 9.— Espectrofotometría visible y ultravioleta. Fundamentos y aplicaciones.
- 10.— Aceites y grasas: Estudio de los compuestos glicéridos y triglicéridos. Propiedades.
- 11.— Aminoácidos y proteínas: Nociones generales y análisis.
- 12.— Hidratos de carbono: monosacáridos, oligosacáridos, almidón. Conceptos generales y análisis.
- 13.— Toma de muestras en leches. Conservación. Almacenamiento. Preparación de la muestra.
- 14.— Determinaciones analíticas en productos lácteos: proteínas. Caseína. Sustancias proteicas reductoras.
- 15.— Determinación de la grasa en los distintos tipos de leche.
- 16.— Determinación de leches del Extracto seco. Cenizas. Acidez. Humedad.
- 17.— Determinación en leches: lactosa, sacarosa.
- 18.— Determinación en leches: calcio, fósforo, dicromato potásico.
- 19.— Productos cárnicos: Preparación de la muestra. Humedad, cenizas, grasa, Ph.
- 20.— Productos cárnicos: Almidón, Azúcares reductores y lactosa.
- 21.— Productos cárnicos: Nitratos y Nitritos.
- 22.— Productos cárnicos: Nitrógenos. Identificación de la especie animal.
- 23.— Cereales: Determinación del índice de materias celulósicas. Humedad, cenizas.
- 24.— Cereales: Determinación de la proteína bruta, gluten, grasa bruta.
- 25.— Cereales: Índice de MALTOSA. Índice de deterioro en almacenamiento.
- 26.— Determinaciones de mejorantes en el pan: Agentes oxidantes. Bromatos e iodatos. Peróxidos de benzoilo.
- 27.— Calidad panadera del trigo. Medidas.
- 28.— Determinación en cereales del fósforo y ácido ascórbico.