# GUÍA DOCENTE

## DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TALLER DE CATA**
Código: 102178
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: APLICACIONES Y TRABAJO FIN DE GRADO
Materia: PRÁCTICUM
Carácter: OBLIGATORIA
Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 3.0
Horas de trabajo presencial: 30
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 45
Plataforma virtual:

## DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: PEINADO AMORES, RAFAEL ANDRÉS (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie 3ª planta
E-Mail: qe1peamr@uco.es Teléfono: 957218534

Nombre: PEINADO PEINADO, JOSE
Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Ubicación del despacho: Edificio Severo Ochoa, planta primera
E-Mail: bb1pepej@uco.es Teléfono: 957218317

## REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ningún requisito

**Recomendaciones**

Ninguna recomendación

## COMPETENCIAS

| | |
|---|---|
| CB2 | Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de est. |
| CE15 | Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado. |
| CE17 | Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce. |
| CE18 | Se capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines. |

# GUÍA DOCENTE

## OBJETIVOS

Aprender las nociones básicas de la cata de vinos.
Conocer las diferencias sensoriales existentes entre los distintos tipos de vinos dulces.
Conocer las diferencias sensoriales existentes entre los distintos tipos de vinos espumosos.
Conocer las diferencias sensoriales existentes entre los distintos tipos de vinos blancos.
Conocer las diferencias sensoriales existentes entre los distintos tipos de vinos tintos.

## CONTENIDOS

### 1. Contenidos teóricos

1. La Cata ¿Que´ es catar? Su aprendizaje. Objetivos
2. Metodología y termonología de la cata
3. Fase visual - Limpieza y color. El color de los vinos
4. Fase olfativa. Series aroma´ticas
5. Fase gustativa. Los sabores fundamentales: localizacio´n y percepcio´n. Los taninos. Sentido del tacto
6. Principales defectos y enfermedades

### 2. Contenidos prácticos

- Cata de vinos blancos.
- Cata de vinos tintos.
- Cata de vinos espumosos.
- Cata de vinos dulces.

## OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Sin relación

## METODOLOGÍA

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se usarán varias fichas de cata

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se estudiará cada caso de forma particular

### Actividades presenciales

| Actividad | Grupo completo | Grupo pequeño | Total |
|---|---|---|---|
| *Actividades de evaluación* | 2 | - | 2 |
| *Lección magistral* | 14 | - | 14 |
| *Taller* | - | 14 | 14 |

# GUÍA DOCENTE

| Actividad | Grupo completo | Grupo pequeño | Total |
|---|---|---|---|
| ***Total horas:*** | ***16*** | ***14*** | ***30*** |

**Actividades no presenciales**

| Actividad | Total |
|---|---|
| *Análisis* | 15 |
| *Ejercicios* | 15 |
| *Trabajo de grupo* | 15 |
| ***Total horas:*** | ***45*** |

## MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Manual de la asignatura

## EVALUACIÓN

| Competencias | Debate | Exámenes | Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas |
|---|---|---|---|
| *CB2* | X | X | X |
| *CE15* | X | X | X |
| *CE17* | X | X | X |
| *CE18* | X | X | X |
| ***Total (100%)*** | ***20%*** | ***60%*** | ***20%*** |
| ***Nota mínima (*)*** | ***5*** | ***5*** | ***5*** |

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

# GUÍA DOCENTE

**Valora la asistencia en la calificación final:**

*No*

**Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

Se valorará en cada caso

**Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:**

Se valorará en cada caso

**Aclaraciones sobre la evaluación de la primera convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:**

Se conservará la nota de cada uno de los módulos. Para aprobar los módulos suspensos se realizará una cata preparada por el profesor responsable del módulo a recuperar en la que habrá que obtener un cinco

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Se valorará en cada caso*

## BIBLIOGRAFIA

**1. Bibliografía básica**

- 43 Temas sobre el vino. Manual completo para el aficionado. Carlos Andrés. R&B Ediciones. 1998.

**2. Bibliografía complementaria**

Ninguna

## CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

## PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO A

El escenario A, se corresponde con una menor actividad académica presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que limite el aforo permitido en las aulas.

## METODOLOGÍA

**Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario A**

Se adoptará un sistema multimodal o híbrido de enseñanza que combine, en todo lo posible, las clases presenciales en aula y las clases presenciales por videoconferencia (sesiones síncronas) que se impartirán en el horario aprobado por el Centro. La distribución temporal de las actividades que se llevarán a cabo de forma presencial en aula y presencial por videoconferencia estará determinado por el Centro en función del aforo

# GUÍA DOCENTE

permitido en los espacios docentes y las medidas sanitarias de distanciamiento interpersonal que estén vigentes en cada momento.

## EVALUACIÓN

| Competencias | Debate | Exámenes | Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas |
|---|---|---|---|
| *CB2* | X | X | X |
| *CE15* | X | X | X |
| *CE17* | X | X | X |
| *CE18* | X | X | X |
| ***Total (100%)*** | ***20%*** | ***20%*** | ***60%*** |
| ***Nota mínima (*)*** | ***4*** | ***4*** | ***4*** |

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

**Valora la asistencia en la calificación final (Escenario A):**

*No*

**Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario A):**

La asistencia no se tendrá en cuenta en la evalución pero es obligatoria dado el caracter práctico de la asignatura.

**Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario A):**

Se valorara en cada caso

## PLAN DE CONTINGENCIA: ESCENARIO B

El escenario B, contempla la suspensión de la actividad presencial en el aula como consecuencia de medidas sanitarias.

## METODOLOGÍA

**Aclaraciones generales sobre la metodología en el escenario B**

La actividad docente presencial se llevará a cabo por videoconferencia (sesiones síncronas) en el horario aprobado por el Centro. Se propondrán actividades alternativas para los grupos reducidos que garanticen la adquisición de las competencias de esa asignatura.

La metodología empleada se ajusta a un modelo de evaluación continua. En este escenario las actividades presenciales de **prácticas de laboratorio** se sustituirán por sesiones presenciales síncronas de videoconferencia en las que se utilizarán herramientas generadas por el profesorado y puesta a disposición del alumnado tales

## GUÍA DOCENTE

como diapositivas locutadas, vídeos tutoriales, etc . Este **material de refuerzo** proporcionado por el profesorado, permitirá al alumno adquirir los conocimientos y habilidades propuestos, incluido el conocimiento del instrumental utilizado en el protocolo de la práctica y el manejo del mismo, así como el procedimiento experimental. Durante el desarrollo de la sesión se suministrará al alumnado unos datos, similares a los que hubieran obtenido en el laboratorio, de manera que pueda trabajar el análisis de resultados y elaborar el correspondiente informe/memoria de la práctica. Las videoconferencias se podrán acompañar de material accesorio que ayuden a adquirir las competencias esperadas. Este material se pondrá a disposición del alumnado a través de la plataforma Moddle, que se utilizará también para la realización y corrección de actividades y evaluaciones y resolver dudas mediante los foros habilitados al efecto. Las horas presenciales se completarán con **Lección magistral** que se realizarán mediante videoconferencias síncronas en las que el profesor explicará los contenidos del programa teórico. Además de las tutorías no presenciales llevadas a cabo utilizando las herramientas virtuales disponibles en la plataforma Moodle, se realizarán sesiones presenciales (**Tutorías**) mediante videoconferencias síncronas.

La evaluación continua hace referencia a las cuestiones diarias y ejercicios semanales propuestos por el profesor y que tienen que ser resueltos por el alumno. También incluye la redacción por parte de los alumnos de los contenidos de las lecciones magistrales. Forma parte de la evaluación continua de la asignatura. El estudio de casos hace referencia a la presentación semanal, por parte del alumno, y el desarrollo de un trabajo sobre un tema propuesto por el profesor.

**Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que tengan la consideración oficial de alumnos a tiempo parcial, estudiantes con necesidades especiales, o aquellos en situación de carencia técnica/tecnológica**, de manera que las adaptaciones metodológicas para estos alumnos se decidirán en reuniones entre el profesorado y los alumnos interesados a fin de personalizar los posibles casos que se presenten y siguiendo las directrices de la UCO. Esto será válido tanto para la metodología docente como para la evaluación.

# GUÍA DOCENTE

## EVALUACIÓN

| Competencias | Debate | Exámenes | Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas |
|---|---|---|---|
| *CB2* | X | X | X |
| *CE15* | X | X | X |
| *CE17* | X | X | X |
| *CE18* | X | X | X |
| ***Total (100%)*** | ***20%*** | ***20%*** | ***60%*** |
| ***Nota mínima (*)*** | ***4*** | ***4*** | ***4*** |

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

| Herramientas Moodle | Debate | Exámenes | Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas |
|---|---|---|---|
| *Asistencia* | X | X | X |
| *Cuestionario* | | X | |
| *Participación* | X | X | X |
| *Pruebas simultáneas por videoconferencia* | X | X | X |
| *Tarea* | X | X | X |
| *Videoconferencia* | X | X | X |

**Valora la asistencia en la calificación final (Escenario B):**

*No*

**Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación (Escenario B):**

La asignatura tiene un caracter fundamentalmente práctico por lo que la evaluación se realizará en el escenario A fundamentalmente con la ejecución de tareas reales o simuladas consitentes en dirigir una cata (60 %). La participación en debates (20%) y una prueba escrita (20%) serán los otros instrumentos utilizados

**Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales (Escenario B):**

Se valorará en cada caso