GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **TALLER DE CATA**
Código: 102178
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
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: plataforma moodle

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: rafael.peinado@uco.es Teléfono: 957218534

Nombre: TORRES PORRAS, MARÍA JESÚS
Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Ubicación del despacho: Campus Universitario De Rabanales
E-Mail: bb2topom@uco.es Teléfono:

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

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Debido al carácter práctico de la asignatura se recomienda asistir a todas las clases.
Durante las clases se realizarán catas de distintos tipos de vinos. Al final del cautrimestre se realiarça una prueba en la que el alumno tendrá que dirigir una cata con un vino/vinos que el escoja.

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	2.5	-	2.5

GUÍA DOCENTE

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Estudio de casos	14	-	14
Taller	-	13.5	13.5
Total horas:	***16.5***	***13.5***	***30.0***

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	Exposición oral	Exámenes
CB2	X	X	X
CE15	X	X	X
CE17	X	X	X
CE18	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***20%***	***60%***
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

Método de valoración de la asistencia:

30% de la nota final

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 deberá realizar un examen consistente en discribir organol´peticamente una serie de vinos que serán suministrados por los profesores

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...

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Taller
1ª Quincena	0,0	3,0	3,0
2ª Quincena	0,0	3,0	3,0
3ª Quincena	0,0	3,0	3,0
4ª Quincena	0,0	3,0	3,0
5ª Quincena	0,0	2,0	1,5
8ª Quincena	2,5	0,0	0,0

GUÍA DOCENTE

Periodo	Actividades de evaluación	Estudio de casos	Taller
Total horas:	***2,5***	***14,0***	***13,5***

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

Debido al carácter práctico de la asignatura se recomienda asistir a todas las clases.
Durante las clases se realizarán catas de distintos tipos de vinos. Al final del cautrimestre se realiarça una prueba en la que el alumno tendrá que dirigir una cata con un vino/vinos que el escoja.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Exposición oral	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB2	X	X	X
CE15	X	X	X
CE17	X	X	X
CE18	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***60%***	***20%***
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.

Método de valoración de la asistencia (Escenario A):

30% de la nota final

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

Se valorará en cada caso

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

Se valorará 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.

Debido al carácter práctico de la asignatura se recomienda asistir a todas las clases.
Durante las clases se realizarán catas de distintos tipos de vinos. Al final del cautrimestre se realiarça una prueba en la que el alumno tendrá que dirigir una cata con un vino/vinos que el escoja.

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	Exams	Real and/or simulated tasks
Attendance	X	X	X
Participation	X	X	X
Questionnaire		X	
Synchronous tests via videoconference	X	X	X
Task	X	X	X
Videoconference	X	X	X

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

30% de la nota final

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

Se valorará en cada caso

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

Se valorará en cada caso