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: SÁNCHEZ SUÁREZ, FERNANDO
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie, 3ª planta
E-Mail: g62sasuf@uco.es Teléfono: 957218534

Nombre: TORRES PORRAS, MARÍA JESÚS
Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Área: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
Ubicación del despacho: Edificio Severo Ochoa, planta baja
E-Mail: bb2topom@uco.es Teléfono: 957218591

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ningún requisito

Recomendaciones

Ninguna recomendación

GUÍA DOCENTE

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.

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. Fases de la cata
2. Compuestos responsables del aroma de los mostos y vinos
3. Compuestos responsables del color de mostos y vinos.
4. Compuestos responsables del sabor de los vinos.
5. Sistemas de elaboración y características de los vinos que se valorarán organolépticamente dentro de los contenidos prácticos.

2. Contenidos prácticos

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

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables

GUÍA DOCENTE

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 realizará 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

En el caso de estudiantes a tiempo parcial, se facilitará la asistencia al grupo que mejor se adapte a sus necesidades. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, el profesor se reunirá con los alumnos afectados para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	2.5	-	2.5
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

GUÍA DOCENTE

Competencias	Debate	Exposición oral	Exámenes
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.

Método de valoración de la asistencia:

20% de la nota final

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Se debe asistir al menos a un 80% de las clases teórico/prácticas. La evaluación consistira en integrar en una cata realizada por el alumno, con el vino que el escoja, los instrumentos de evaluación.

En caso de no asistir al 80% de las clases el alumno deberá realizar un examen teórico sobre los contenidos impartidos en la asigantura y un examen práctico consistente en la evaluación organoléptica de una serie de vinos proporcionados por los profesores, debiendo comentar además a que son debidas las características sensoriales presentes en cada tipo de vinos.

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

Para el alumno a tiempo parcial se le facilitará, siempre que este justificado, la realización del examen fuera de los horarios establecidos por el centro.

Para los alumnos con necesidades especiales el profesor se reunirá con ellos para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

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

El alumno debe haber asistido con regularidad a las clases teórico/prácticas.

La evaluación consistira en la descripción organoléptica de una serie de vinos proporcionados por los profesores, además deberá comentar a que son debidas las características sensoriales presentes en cada tipo de vinos. Tambien deberá realizar un examen teórico sobre los contenidos impartidos en la asigantura.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Debe haber asistido a la totalidad de las clases y obtener al menos un 9 en cada uno de los instrumentos de evaluación

GUÍA DOCENTE

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- 43 Temas sobre el vino. Manual completo para el aficionado. Carlos Andrés. R&B Ediciones. 1998.
- Química Enológica. AMV ediciones. 2010
- Defecto organolépticos del vino ¿Cuales y por qué?. AMV ediciones. 2017
- Guía Práctica para la Cata de Vinos. Antonio MAdrid Vicentes. AMV ediciones. 2020.
- Vinos. La cata como actividad (Volumen V del sapiens del vino. AMV ediciones. 2021.
- Vinos. El análisis sensorial del vino (Volumen VI del sapiens del vino. AMV ediciones. 2022.

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
7ª Quincena	2,5	0,0	0,0
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.