GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **CATA AVANZADA DE VINOS**
Código: 102194
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 4
Denominación del módulo al que pertenece: OPTATIVIDAD
Materia: OPTATIVIDAD
Carácter: OPTATIVA
Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 4.5
Horas de trabajo presencial: 45
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 67.5
Plataforma virtual:

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: ROJANO DELGADO, ANTONIA MARIA (Coordinador)
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. 3 Planta.
E-Mail: q92rodea@uco.es Teléfono: 957211092

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

No se requieren requisitos previos

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado conocer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algu.
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.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CE15	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
CE16	Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución .
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.
CE21	Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
CE23	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.
CG2	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.

OBJETIVOS

-Conocer las normas cualitativas y cuantitativas del análisis sensorial del vino
-Aprender la terminología relativa a los atributos organolépticos y a los métodos
-Aprender a describir y evaluar las propiedades organolépticas del vino

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

1. El Análisis Sensorial. Terminología general. Terminología relativa a los sentidos, a los atributos organolépticos y a métodos de análisis.
2. La sala de cata normalizada. Características de la copa normalizada para realizar el análisis sensorial de vinos
3. Los sentidos en el análisis sensorial. El sistema olfativo. Moléculas aromáticas y estimulación olfativa. Compuestos químicos implicados.
4. El protocolo del análisis sensorial
5. En análisis visual. Color. Claridad. Viscosidad. Aguja y efervescencia. Lágrima
6. El análisis olfativo. Los umbrales de percepción olfativa. Evaluación olfativa en la cata de vino. Los descriptores aromáticos y series aromáticas- Los defectos olfativos
7. El análisis gustativo. Sabor y sensaciones táctiles en boca. Factores que influyen en la percepción del sabor.

GUÍA DOCENTE

Compuestos químicos implicados
8. Tipos de vinos-peculiaridades del análisis sensorial
6.-El vino y su maridaje

2. Contenidos prácticos

1. Aspectos básicos de la cata
2. Entrenamiento olfativo: aprender a reconocer aromas con soluciones
3. Catas de vinos según tipología y/o Denominación de Origen
5. El maridaje de vinos

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Igualdad de género

METODOLOGÍA

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

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial.
Se tendran en cuenta las necesidades educativas especiales

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	3	-	3
Estudio de casos	-	18	18
Lección magistral	18	-	18
Salidas	6	-	6
Total horas:	***27***	***18***	***45***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	20
Consultas bibliográficas	20
Estudio	27.5
Total horas:	***67.5***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos

EVALUACIÓN

Competencias	Estudio de casos	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	Supuesto práctico/discusión caso clínico/discusión trabajo científico
CB1	X	X	X
CB2	X		
CB4	X		
CB5	X		
CE15	X		
CE16	X		
CE17	X		
CE18	X		
CE21	X		
CE23	X		
CG2	X		
CU2	X		
Total (100%)	***80%***	***10%***	***10%***
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:

10 %

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Se tendrá en cuenta la asistencia y la robustez de las exposiciones por parte del alumnado

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

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes con necesidades educativas especiales

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

Se tendrá en cuenta la asistencia y la robustez de las exposiciones por parte del alumnado y superar un 5

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtener una calificación global de 9 o superior

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. MANUAL PARA PROFESIONALES. R.S. Jackson. Ed. Acribia, S.A.
- ANÁLISIS SENSORIAL. (2ª edición) Normas UNE. AENORediciones 2010
- QUÍMICA DEL FLAVOR DEL VINO. R.J. Clarke y J. Bakker. Ed. Acribia, S.A.
- ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA. Unión Española de Catadores. Ed. Agrícola Española S.A.

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.

GUÍA DOCENTE

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.

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Estudio de casos
CB1	X	X	X
CB2	X		
CB4	X		
CB5	X		
CE15	X		
CE16	X		
CE17	X		
CE18	X		
CE21	X		
CE23	X		
CG2	X		
CU2	X		
Total (100%)	***10%***	***10%***	***80%***
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):

10 %

GUÍA DOCENTE

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

Se tendrá en cuenta la asistencia y la robustez de las exposiciones por parte del alumnado

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

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes con necesidades educativas especiales

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.

GUÍA DOCENTE

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Estudio de casos
CB1	X	X	X
CB2			X
CB4			X
CB5			X
CE15			X
CE16			X
CE17			X
CE18			X
CE21			X
CE23			X
CG2			X
CU2			X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***80%***
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	Análisis de documentos	Debate	Estudio de casos
Asistencia		X	X
Chat			X
Cuestionario	X		
Elección de grupo			X
Foro	X		
HotPot		X	
Participación		X	
Pruebas simultáneas por videoconferencia		X	
Rúbrica de evaluación			X
Talleres			X

GUÍA DOCENTE

Herramientas Moodle	Análisis de documentos	Debate	Estudio de casos
Tarea	X		
Videoconferencia		X	X

Método de valoración de la asistencia (Escenario B):

10 %

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

Se tendrá en cuenta la asistencia y la robustez de las exposiciones por parte del alumnado

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

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes que cursen el grado a tiempo parcial

Se tendrán en cuenta las consideraciones particulares de los estudiantes con necesidades educativas especiales