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: 68
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: C-3 3ª planta
E-Mail: q92rodea@uco.es Teléfono: 957218651

Nombre: LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA, MARIA DE LAS NIEVES
Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA
Área: EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA
Ubicación del despacho: C3- 3ª planta
E-Mail: b92lolem@uco.es Teléfono: 957 211 092

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

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. Compuestos químicos implicados

GUÍA DOCENTE

8. Tipos de vinos-peculiaridades del análisis sensorial
9. 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
4. El maridaje de vinos

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Educación de calidad
Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

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

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

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Estudio de casos	-	18	18
Lección magistral	18	-	18
Taller	9	-	9
Total horas:	***27***	***18***	***45***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	20
Consultas bibliográficas	20
Estudio	28
Total horas:	***68***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Dossier de documentación
Presentaciones PowerPoint

EVALUACIÓN

Competencias	Estudio de casos	Exámenes	Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas
CB1	X		
CB2	X	X	X
CB4		X	
CB5		X	
CE15	X		
CE16	X		
CE17		X	X
CE18	X		X
CE21	X		
CE23			X
CG2	X		
CU2	X	X	X
Total (100%)	***20%***	***50%***	***30%***
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.

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia:

50%

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Para superar la asignatura se debe haber asistido, como mínimo, al 80 % de las sesiones prácticas y se debe haber expuesto y aprobado el examen correspondiente.
La evaluación consistirá, en principio, en la valoración de los instrumentos indicados en la guía docente. No obstante, se tendrá en cuenta cada situación particular para adaptar, en la medida de lo posible, los distintos instrumentos de evaluación. En última instancia, se realizará una prueba escrita relacionada con el programa de contenidos teóricos y prácticos, debiendo obtener, en cualquier caso, un 5 como mínimo para superar la asignatura.

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 convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

En ambas convocatorias se seguirá el mismo criterio de evaluación de las convocatorias ordinarias del curso 2023/2024. Por tanto, se mantendrán los instrumentos de evaluación y se tendrán en cuenta las calificaciones obtenidas por el alumno en las pruebas realizadas durante el curso académico 2023/2024.
Es necesario haber superado previamente la parte correspondiente a prácticas (asistencia, trabajos,...) para poder solicitar la convocatoria extraordinaria. La parte de prácticas una vez aprobada será guardada hasta haber superado completamente la asignatura.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Obtener una calificación global de 10

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...
Realización de actividades

GUÍA DOCENTE

CRONOGRAMA

Periodo	Estudio de casos	Lección magistral	Taller
1ª Quincena	0,0	6,0	0,0
2ª Quincena	0,0	6,0	0,0
3ª Quincena	0,0	6,0	0,0
4ª Quincena	6,0	0,0	0,0
5ª Quincena	6,0	0,0	0,0
6ª Quincena	6,0	0,0	0,0
7ª Quincena	0,0	0,0	5,0
8ª Quincena	0,0	0,0	4,0
Total horas:	***18,0***	***18,0***	***9,0***

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.