

i ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL

Código	40212021
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Esta asignatura no tiene requisitos previos

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado las asignaturas Introducción a la Enología y la Cata de Vinos y Tecnología e Ingeniería Enológicas

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Ser capaz de valorar la calidad de la vendimia, su evolución en función de sus características sensoriales
2	Identificar el grado de madurez de uvas blancas y tintas mediante la cata de pulpa, hollejo y pepitas
3	Identificar y clasificar adecuadamente los atributos y los defectos sensoriales del vino

Id.	Resultados
4	Asociar estas percepciones sensoriales con la calidad del vino para controlar el proceso de elaboración y el producto final
5	Disponer de la capacidad de comunicar percepciones de forma comprensible y con la terminología adecuada

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
<p>Ser capaz de elegir y dirigir la realización de 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 proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.</p>	ESPECÍFICA
<p>Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.</p>	ESPECÍFICA
<p>Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.</p>	GENERAL
<p>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 estudio</p>	BÁSICA

Competencia	Tipo
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.	BÁSICA
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.	BÁSICA
Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
1. Teoría del análisis sensorial de vino 2. Nociones de sensometría 3. Adiestramiento de la Vista, el Olfato, el Gusto y el Tacto Bucal 4. Defectos sensoriales de vino 5. Análisis sensorial de uva 6. Análisis sensorial descriptivo y cuantitativo de vinos monovarietales y de coupage blancos, rosados y tintos jóvenes y con crianza 7. Análisis sensorial de vinos españoles y de algunas regiones extranjeras 8. Presentaciones de vino 9. La prensa y las guías de vino	

✍ SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Evaluación continua: Ejercicios de entrenamiento de los sentidos, catas ciegas y hojas de evaluación cuantitativa; AAD Presentaciones de vino en común	Evaluación por profesor y evaluación entre iguales por alumnos	
Examen final		

Criterios de evaluación

De forma general se utilizarán los siguientes criterios de evaluación: Claridad, coherencia, integración, adecuación, organización, precisión, relevancia, actualidad

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
PALACIOS MACIAS, VICTOR MANUEL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	6	Clases teóricas por método expositivo Lectura comprensiva y síntesis de artículo doctrinal
04 Prácticas de taller/laboratorio	54	Adiestramiento de los sentidos en sala de cata Análisis sensorial dirigido y a ciegas de vino en sala de cata de vinos españoles y algunas regiones extranjeras Análisis sensorial de uva en sala de cata Cumplimentar fichas de cata de distinto tipo Seminarios de presentación de vinos
10 Actividades formativas no presenciales	85,00	AAD Preparación de presentaciones de vino
12 Actividades de evaluación	5,00	Examen de teoría de análisis sensorial Examen práctico de análisis sensorial: análisis sensorial a ciegas de vinos

BIBLIOGRAFÍA

AENOR. Análisis sensorial. 2ª Ed. 2010. Normas accesibles en base de datos Norweb
<http://biblioteca.uca.es/recursosdeinformacion/norweb>

Aleixandre Benavent, José Luis, Aleixandre Tudó José Luis. Conocimiento del vino: cata y degustación/
 Aleixandre Benavent, José Luis. Valencia : UPV, 2011

Barquín, J., Serna, Víctor. The finest wines of Rioja and northwest Spain: a regional guide to the best producers and their wines. 2011

Casal del Rey Barreiro José (coord.); autores Francisco del CastilloGarcía [et al.]. Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid : Agrícola Española, 2001

Guía de vinos gourmets 2015: los mejores vinos de España. Madrid

Guía de vinos Peñín 2015

Hidalgo Togores José. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición. Editorial Mundi-Prensa. 2011.

Ibáñez F., Barcina Y. Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. 2000

Jackson, Ronald S. Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales.. Ed. Acribia, Zaragoza 2009

Madrid Vicente, Antonio. Manual del catador de vinos para aficionados y profesionales . Ed. Madrid Vicente, 2011

Peynaud Emile y Blouin Jacques. Descubrir el gusto del vino. Madrid : Mundi-Prensa, 2008

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
