

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

| Tipo | Competencia |
|---------|---|
| BÁSICA | 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 |
| BÁSICA | 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. |
| GENERAL | Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones. |

| Tipo | Competencia |
|-------------|--|
| ESPECÍFICA | 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. |
| ESPECÍFICA | 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. |
| TRANSVERSAL | Capacidad de organización y planificación |

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.
