



## Proyecto docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	Análisis Sensorial de Vinos		
<b>Materia</b>	Análisis Sensorial		
<b>Módulo</b>	Enología		
<b>Titulación</b>	Grado en Enología		
<b>Plan</b>	444	<b>Código</b>	42042
<b>Periodo de impartición</b>	1 Cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatorio
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	3
<b>Créditos ECTS</b>	6 ECTS		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Español		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Daniel Sancho Rincón		
<b>Departamento(s)</b>	Ingeniería Agrícola y Forestal		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:dsancho@iaf.uva.es">dsancho@iaf.uva.es</a> ; 979108437		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

ASIGNATURA OBLIGATORIA DE 3 CURSO, QUE TIENE COMO OBJETIVO FORMAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA PERCEPCION Y LOS MECANISMOS DE RESPUESTA DE LOS SERES HUMANOS FRENTE A LOS ESTIMULOS GENERADOS POR LA INGESTA DE VINOS.  
INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.

### 1.2 Relación con otras materias

CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CULTURA VITIVINICOLA

HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS.

### 1.3 Prerrequisitos

No se necesitan requisitos previos para cursar esta materia.





## 2. Competencias

### 2.1 Generales

G1 A G27  
G5+G12 A NIVEL 3

### 2.2 Específicas

E10: SER CAPAZ DE ELEGIR Y REALIZAR LOS ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLEPTICOS ADECUADOS EN CADA MOMENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO, SABER INTERPRETAR LOS RESULTADOS Y REALIZAR LAS ACTUACIONES NECESARIAS PARA RESOLVER UN PROBLEMA DADO.

E15: SER CAPAZ DE DIRIGIR LA PUESTA EN EL MERCADO DE LOS PRODUCTOS FINALES OBTENIDOS Y COLABORAR EN SU COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN, ORGANIZANDO Y PARTICIPANDO, EN SU CASO, EN CATAS Y CONCURSOS





### 3. Objetivos

- ENTENDER EL SIGNIFICADO ACTUAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD DE LOS VINOS.
- IDENTIFICAR LAS PRINCIPALES VIRTUDES Y DEFECTOS DE UN VINO.
- IDENTIFICAR AQUELLOS FACTORES FISIOLÓGICOS Y PSICOLÓGICOS QUE PUEDEN HACER QUE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES SEAN SUBJETIVOS, SE PRESTEN A CONFUSIONES O A SER INTERPRETADOS ERRÓNEAMENTE.
- INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.

### 4. Contenidos

1. INTRODUCCIÓN. LA CATA: FUNCIÓN Y CIENCIA EN ENOLOGÍA..
2. INFLUENCIA DE LOS SENTIDOS EN LA CATA.
3. EL SENTIDO DE LA VISTA.
4. EL SENTIDO DEL OLFATO.
5. EL SENTIDO DEL GUSTO
6. MECANISMOS DE LA CATA.
7. TÉCNICA DE LA CATA.
8. LÉXICO DEL CATADOR.
9. LA CALIDAD DE LOS VINOS.
10. . LA CUALIDAD DEL VINO.
11. EL SERVICIO DEL VINO.
12. EL VINO: REFLEJO DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA.
13. EL ESPÍRITU DEL VINO.

### 5. Métodos docentes y principios metodológicos

CLASES TEÓRICAS DE AULA (CLASES MAGISTRALES, RESOLUCIÓN DE SUPUESTOS PRÁCTICOS,...).  
PRÁCTICAS EN LABORATORIO.



## 6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	30	Estudio y trabajo autónomo individual	56
Clases prácticas de aula (A)		Estudio y trabajo autónomo grupal	30
Laboratorios (L)	30		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Seminarios (S)			
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación	4		
<b>Total presencial</b>	<b>64</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>86</b>

## 7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA: CONSISTIRÁ EN RESPONDER 20 PREGUNTAS, REFERENTES A LOS CONTENIDOS TEÓRICOS-PRÁCTICOS EXPLICADOS DURANTE LA ASIGNATURA.	40 %	
PRUEBA PRÁCTICA: CONSISTIRÁ EN REALIZAR LA CATA DESCRIPTIVA DE 2 VINOS	40 %	
LOS TRABAJOS MONOGRÁFICOS REALIZADOS Y EXPUESTOS POR LOS ALUMNOS.	10 %	
ASISTENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LAS CLASES.	10 %	

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...

## 8. Consideraciones finales

EL SISTEMA DE CALIFICACIONES A EMPLEAR, SERÁ EL ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 1125/2003 DE 5 DE SEPTIEMBRE.