AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL
GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Ampliación de análisis sensorial				**547**
Materia:	Intensificación en enología				
Módulo:	Intensificación en vitivinicultura				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Optativa	
Curso:	4	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Anual	
Horas presenciales:	90,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	60,00	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Inglés, Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Guadalupe Mínguez, Zenaida			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299726	**Correo electrónico:**	zenaida.guadalupe@unirioja.es		
Despacho:	2107	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

Profesor:	Palacios García, Antonio Tomás				
Teléfono:	941299722	**Correo electrónico:**	antonio-tomas.palacios@unirioja.es		
Despacho:	2101	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Pruebas de calibración.
- Formación de paneles de cata.
- Pruebas sensoriales afectivas.
- Pruebas sensoriales discriminativas.
- Pruebas de ordenación.
- Análisis estadísticos sensométricos.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

- Es aconsejable haber cursado la asignatura de análisis ce cata del 3º curso.

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- QUÍMICA ENOLÓGICA
- Bioquímica
- Cultura vitivinícola
- ENOLOGÍA
- Microbiología enológica
- VITICULTURA

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1: Capacidad de análisis y síntesis.
G8: Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.
G9: Razonamiento crítico.
G12: Preocupación por la calidad.

Competencias específicas

- E7: Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:
- Disponer de mayores conocimientos teóricos y prácticos de los métodos de análisis sensorial.
- Aplicar las herramientas estadísticas al análisis sensorial e interpretar sus resultados.
- Relacionar la información sensorial y química.
- Conocer las características sensoriales de vinos elaborados en distintas zonas del mundo, con distintas variedades y tecnologías.

TEMARIO

1. PRUEBAS DE CALIBRACIÓN:
- Calibración de aromas y gustos: sensibilidad y límites de detección.
- Sala de cata. Especificaciones generales de la instalación. Descripción de las cabinas. Locales complementarios.
-. Condiciones ambientales. Utensilios.
2. FORMACIÓN DE PANELES DE CATA:
- Panel de análisis sensorial. Características generales.
- Tipo de paneles.
- Selección y entrenamiento de los jueces.
- Condiciones óptimas de las pruebas.
3. PRUEBAS SENSORAILES AFECTIVAS:
- Interés y aplicación de las pruebas afectivas.
- Pruebas de preferencia.
- Pruebas de aceptación.
4. PRUEBAS SENSOARIALES DISCRIMINATIVAS:
- Comparaciones pareadas.
- Prueba triangular.
- Prueba dúo-trío.
- Comparaciones múltiples.
5. PRUEBAS DE ORDENACIÓN:
- Tipo de escalas de medida
- Ordenación y clasificación.
- Clasificación con ayuda de una escala -. Puntuación -. Puntuación en grados de calidad
6. PRUEBAS SENSORIALES DESCIRPTIVAS:
- Perfiles sensoriales.
- Perfil de flavor.
- Perfil de textura.
7. ANÁLISIS ESTADÍSTICOS SENSOMÉTRICOS
- Análisis e interpretación de resultados.
- Aplicación de test estadístico.
- Niveles de significación.
- Resultados anómalos.
- Parámetros de fiabilidad.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	El gusto del vino Absys
Básica	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Absys Biba
Básica	AENOR. Análisis sensorial. Tomo 1. Alimentación: Recopilación de Normas UNE. AENOR. Madrid, 1997.
Básica	Ibáñez F, Barcina Y. Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Springer-Verlag. Barcelona, 2001. Absys
Básica	Jellinek G. Sensory evaluation of food: theory and practice. VCH-Ellis Horwood. Chichester, 1985
Básica	El vino: de la cepa a la copa. Absys
Básica	Sancho J, Bota E, De Castro JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999. Absys
Básica	Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices. Academic Press. California, 1993 Absys

Básica	Statistics for sensory and consumer science Absys

Recursos en Internet

Páginas de actualización enológica
http://www.infowine.com/ http://www.verema.com/

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
Estudio y trabajo en grupo
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	20,00
Clases prácticas	Laboratorio	70,00
Total de horas presenciales		90,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	10,00
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	40,00
Tareas propuestas por el profesor	10,00
Total de horas de trabajo autónomo	60,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Técnicas de observación		25%
Pruebas escritas	75%	
Total	100%	

Comentarios

El porcentaje asignado a las Técnicas de observación se refiere a la asistencia y participación en clase, que se considera evaluación continua.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura el estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 8 en el criterio Técnicas de observación. Asimismo, el estudiante debe obtener como mínimo una puntuación de 5 sobre 10 en las pruebas escritas.