

## AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Ampliación de análisis sensorial			<b>547</b>
<b>Materia:</b>	Intensificación en enología			
<b>Módulo:</b>	Intensificación en vitivinicultura			
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Presencial	<b>Carácter:</b>	Optativa	
<b>Curso:</b>	4	<b>Créditos ECTS:</b>	6,00	<b>Duración:</b> Anual
<b>Horas presenciales:</b>	90,00		<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	60,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Inglés, Español			
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Español			

### DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 53		<b>Código postal:</b>	26006
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja	
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721	<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:dpto.agricultura@unirioja.es">dpto.agricultura@unirioja.es</a>

### PROFESORADO PREVISTO

<b>Profesor:</b>	Guadalupe Mínguez, Zenaida		<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Teléfono:</b>	941299726	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:zenaida.guadalupe@unirioja.es">zenaida.guadalupe@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2107	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Palacios García, Antonio Tomás			
<b>Teléfono:</b>	941299722	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:antonio-tomas.palacios@unirioja.es">antonio-tomas.palacios@unirioja.es</a>	
<b>Despacho:</b>	2101	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> 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 de 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 SENSORIALES AFECTIVAS:

- Interés y aplicación de las pruebas afectivas.
- Pruebas de preferencia.
- Pruebas de aceptación.

#### 4. PRUEBAS SENSORIALES 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 DESCRIPTIVAS:

- 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 <b>Absys</b>
Básica	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. <b>Absys Biba</b>
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. <b>Absys</b>
Básica	Jellinek G. Sensory evaluation of food: theory and practice. VCH-Ellis Horwood. Chichester, 1985
Básica	El vino: de la cepa a la copa. <b>Absys</b>
Básica	Sancho J, Bota E, De Castro JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999. <b>Absys</b>
Básica	Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices. Academic Press. California, 1993 <b>Absys</b>

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
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>90,00</b>
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
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>60,00</b>
<b>Total de horas</b>		<b>150,00</b>

### EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Técnicas de observación		25%
Pruebas escritas	60%	
Informes y memorias de prácticas	15%	
<b>Total</b>		<b>100%</b>

#### 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 5 en el criterio Técnicas de observación. Asimismo, el estudiante debe obtener como mínimo una puntuación de 5 sobre 10 en las pruebas escritas.