

FUNDAMENTOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL. INICIACIÓN A LA CATA

GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola	761M
Asignatura:	Fundamentos del análisis sensorial. Iniciación a la cata	5210
Materia:	Fundamentos del análisis sensorial. Iniciación a la cata	
Módulo:	Complementos de formación	
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial	Carácter: Complemento De Formación
Curso:	1	Créditos ECTS: 3,00
		Duración: Semestral (Primer Semestre)
Horas presenciales en el campus:	22,50	Horas no presenciales on line: 7,50
Horas presenciales on line:	0,00	Horas estimadas de trabajo autónomo: 45,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	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:	López Alfaro, Isabel	Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299723	Correo electrónico: isabel.lopez@unirioja.es
Despacho:	2104	Edificio: CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar
Profesor:	González Marcos, David	
Teléfono:		Correo electrónico: david.gonzalez@unirioja.es
Despacho:	2201	Edificio: CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Se imparten los conocimientos básicos de la cata y análisis organoléptico del vino para su utilización posterior en la gestión enológica y la comunicación de las características del vino elaborado en diferentes actividades de marketing y comercialización. En concreto:

- Vocabulario y descriptores de la degustación y cata de un vino en español e inglés.
- Propiedades sensoriales del vino: fase visual, aroma y gusto.
- Regiones vitivinícolas y estilos de vino.
- Vino, gastronomía y enoturismo.
- Principales defectos de los vinos.

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

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

Competencias específicas

CEF01. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Conocer y aplicar la metodología para el servicio, degustación y cata de un vino, incluyendo la fase visual, aromática y gustativa.
- Conocer y aplicar de forma fluida los principales términos y descriptores sensoriales empleados en la cata y análisis sensorial.

- Identificar los principales defectos de un vino y su origen enológico.
- Conocer las características de las diferentes regiones vitivinícolas y variedades.
- Aprender a apreciar la potencialidad del maridaje entre tierra, vino y gastronomía
- Conocer y aplicar la terminología utilizada en cata y análisis sensorial del vino en castellano e inglés.

TEMARIO

Tema 1. Introducción e instrumentos del análisis sensorial.

Tema 2. La secuencia de la degustación de los vinos.

Tema 3. Las normas UNE de análisis sensorial. Vocabulario aplicable al vino.

Tema 4. Composición del vino desde la perspectiva organoléptica.

Las clases prácticas consisten en catas teóricas y catas analíticas en soluciones acuosas y/o en vino. Análisis sensorial de uvas, de alteraciones y defectos en los vinos. Cata vertical y horizontal de vinos según su proceso de elaboración y de vinos elaborados en distintas regiones y con distintas variedades de uva.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	El gusto del vino Absys
Básica	Descubrir el gusto del vino Absys
Básica	AENOR. Análisis sensorial. Tomo 1. Alimentación: Recopilación de Normas UNE. AENOR. Madrid, 1997. Absys
Básica	Sancho J, Bota E, De Castro JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999. Absys

Recursos en Internet

Páginas de actualización enológica

<http://www.infowine.com/> <http://www.verema.com/>

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas

Seminarios y talleres

Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Clases teóricas	Grande	7,50	0,00	2,50	10,00
Seminarios y Talleres	Reducido	0,00	0,00	5,00	5,00
Clases prácticas de laboratorio	Laboratorio	15,00	0,00	0,00	15,00
Total de horas de actividades dirigidas					30,00
Trabajo autónomo del estudiante					Horas
Estudio y trabajo autónomo individual					45,00
Total de horas de trabajo autónomo					45,00
Total de horas					75,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	30%	
Técnicas de observación		25%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	45%	



Total

100%

Comentarios

En Técnicas de observación se evaluará la asistencia y la realización de las prácticas.

Las pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas consistirán en una evaluación sensorial de soluciones acuosas y/o vinos.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura el estudiante debe obtener una calificación igual o superior a 9 en el criterio técnicas de observación. Asimismo, el estudiante debe obtener como mínimo una puntuación de 5 sobre 10 tanto en las pruebas escritas como en las pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas.