


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Identificación y características de la asignatura			
Código	502325	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I		
Denominación (inglés)	SENSORIAL ANALYSIS AND TECHNOLOGY ON WINE TASTE. PART I		
Titulaciones	GRADO DE ENOLOGÍA		
Centro	FACULTAD DE CIENCIAS		
Semestre	6º	Carácter	OBLIGATORIA
Módulo	ENOLOGÍA		
Materia	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
Profesorado			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
M ^a JULIA MARÍN EXPÓSITO	5ª PLANTA EDIFICIO QUÍMICA	jumaex@unex.es	
Área de conocimiento	QUÍMICA ANALÍTICA		
Departamento	QUÍMICA ANALÍTICA		
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)			
Competencias			
<p>A.- Competencias básicas:</p> <p>CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.</p> <p>CB2: 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.</p> <p>CB3: 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.</p> <p>CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.</p> <p>CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p> <p>B.- Competencias generales</p> <p>CG1: Que los estudiantes se involucren en la tarea intelectualmente estimulante y satisfactoria del proceso de aprendizaje.</p> <p>CG2: Que los estudiantes desarrollen un interés especial por el aprendizaje de la Enología, valorando su importancia en los contextos científico, industrial, económico, medioambiental y social.</p>			

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

CG3: Que los estudiantes posean una base sólida y equilibrada de conocimientos vitivinícolas y habilidades prácticas de forma que le permita desenvolverse con seguridad en una empresa o laboratorio del sector.

CG4: Que los estudiantes desarrollen habilidades/capacidades de comprensión, interpretación, aplicación y transmisión (de forma oral y por escrito) de sus conocimientos químicos, teóricos y prácticos.

CG5: Que los estudiantes consigan una base de conocimientos y habilidades que le permitan continuar sus estudios en áreas especializadas de la Enología o en áreas multidisciplinares.

C.- Competencias transversales

CT1: Capacidad de:

- a) Utilización correcta del método de inducción y generación de nuevas ideas.
- b) Análisis y síntesis.
- c) Organización y planificación.
- d) Trabajo en un contexto internacional.
- e) Expresión tanto oral como escrita.
- f) Razonamiento crítico. Resolución de problemas.
- g) Toma de decisiones.
- h) Trabajo en equipo (también de carácter interdisciplinar) y liderazgo para dirigir y ejecutar las tareas del laboratorio químico y en instalaciones industriales complejas.

CT2: Capacidad de comunicar de una forma clara y precisa conocimientos y conclusiones.

CT3: Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía a un público tanto especializado como no especializado.

CT4: Desarrollo de habilidades de aprendizaje personal. Adquisición de habilidades en las relaciones interpersonales, liderazgo, creatividad y adaptación a nuevas situaciones.

CT5: Demostración de sensibilidad hacia temas medioambientales. CT6:

Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

CT7: Compromiso en el respeto a los derechos humanos, a la igualdad entre hombres y mujeres, a la cultura de la paz y a los valores éticos.

CT8: Motivación por la calidad.

CT9: Conocimiento de una lengua extranjera (preferentemente inglés).

CT10: Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC's) más adecuadas en cada situación.

CT11: Gestionar proyectos técnicos o profesionales.

D.- Competencias específicas



CE1 - Aplicar conocimientos básicos de matemáticas y física a la viticultura y a la enología.

CE2 - Conocer y aplicar de forma adecuada las bases de química general, química orgánica y química inorgánica a la viticultura y a la enología.



CE4 - Controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura y respetando la legislación vigente.

CE6 - Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas (I+D+I).

CE8 - Ser capaz de producir uva de calidad y elaborar vino, en función del producto que

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

<p>demande el mercado, de las disponibilidades del medio, y de los imperativos reglamentarios.</p> <p>CE9 - Ser capaz de aplicar los conocimientos sobre la composición química del vino y su evolución, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.</p> <p>CE10 - Elegir los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.</p> <p>CE11 - Capacidad de diseñar y acometer mejoras biotecnológicas en los microorganismos y vides para optimizar su actividad en la elaboración de vino y obtención de subproductos.</p> <p>CE12 - Saber elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.</p> <p>CE13 - Gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos.</p> <p>CE20 - Controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo, que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.</p> <p>CE26 - Conocer y comprender de forma integrada las bases y fundamentos biológicos, fisiológicos y moleculares de los organismos vivos.</p> <p>CE27 - Reconocer la estructura y reactividad de las principales clases de biomoléculas y la química de los principales procesos biológicos.</p>
Contenidos
Breve descripción del contenido
<p>Análisis sensorial: Componentes del vino y su participación en las sensaciones.</p> <p>Mecanismos y mensaje de los sentidos. Técnica de degustación. Equilibrio de olores y sabores. Características de los vinos y vocabulario de la degustación. La cata. Preparación de catadores</p>
Temario de la asignatura
<p>Denominación y contenidos del Tema 1.- La cata del vino: concepto y definición. Condiciones para la cata. Tipos de cata.</p> <p>Descripción de las actividades prácticas del tema 1:</p>
<p>Denominación y contenidos del Tema 2.- Mecanismo de la cata. Sentidos utilizados en la cata. Memoria y educación de los sentidos. Equilibrio de sabores y olores. Umbrales de sensibilidad.</p> <p>Descripción de actividades prácticas del tema 2: Ejercicios de detección umbrales sensoriales</p>
<p>Denominación y contenidos del Tema 3.- Componentes organolépticos de los vinos: El color de los vinos. Introducción. Origen. Evolución. Vocabulario específico del color de los vinos</p> <p>Descripción de actividades prácticas del tema 3: Identificación de colores en vinos</p>
<p>Denominación y contenidos del Tema 4.- Componentes organolépticos de los vinos: Los aromas de los vinos. Introducción. Origen. Evolución. Vocabulario específico de los aromas</p> <p>Descripción de actividades prácticas tema 4: Identificación de aromas que aparecen en los vinos</p>

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

Denominación y contenidos del Tema 5.- Componentes organolépticos de los vinos: Los sabores del vino. Introducción. Origen. Evolución. Vocabulario específico de los sabores de los vinos
 Descripción de las actividades prácticas del tema 5: Identificación de sabores básicos que aparecen en los vinos

Denominación y contenidos del Tema 6.- Tecnología de la cata. Fases. Condiciones del catador.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 6:

Denominación y contenidos del Tema 7.- Realización de la cata: Temperatura, orden de servicio y presentación
 Descripción de las actividades prácticas del tema 7:

Denominación y contenidos del Tema 8.- Instalaciones y material de cata: La sala de cata y la copa.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 8:

Denominación y contenidos del Tema 9.- La cata de vinos blancos. Introducción a la elaboración de vinos blancos. Principales características organolépticas.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 9: Cata de vinos blancos tranquilos y gasificados

Denominación y contenidos del Tema 10.- La cata de vinos rosados. Introducción a la elaboración de vinos rosados. Principales características organolépticas.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 10: Cata de vinos rosados tranquilos y gasificados



Denominación y contenidos del Tema 11.- La cata de los vinos tintos jóvenes. Introducción a la elaboración de vinos tintos. Principales características organolépticas.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 11: Cata de vinos tintos jóvenes

Denominación y contenidos del Tema 12.- La cata de los vinos tintos crianza. Introducción a la crianza de los vinos tintos. Principales características organolépticas.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 12: Cata de vinos tintos con envejecimiento

Denominación y contenidos del Tema 13.- La cata de vinos espumosos. Introducción a la elaboración de vinos espumosos. Principales características organolépticas.
 Descripción de las actividades prácticas del tema 13: Cata de vinos

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno/a por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	5	3						2
2	14	5		1				8
3	13	4		1				8
4	15	6		1				8
5	15	6		1				8

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

6	8	4					4
7	6	2					4
8	4	2					2
9	15	2		3			11
10	13	2		2			9
11	15	2		3			11
12	14	2		2			10
13	10	2		1			7
EVALUACION	3	3					
TOTAL	150	45		15			90

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

O: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

1. Clases expositivas de teoría y problemas. Descripción: método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.

2. Resolución, análisis y discusión de problemas prácticos propuestos. Descripción: método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de los mismos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.



3. Aprendizaje basado en problemas (ABP). Descripción: método de enseñanza/aprendizaje que tiene como punto de partida un problema que ha diseñado el profesor y que el estudiante resuelve de manera autónoma o guiada para desarrollar determinadas competencias previamente definidas.

5. Aprendizaje a partir de la experimentación. Descripción: método de enseñanza-aprendizaje basado en el método científico en el que el estudiante plantea hipótesis, experimenta, recopila datos, busca información, aplica modelos, contrasta las hipótesis y extrae conclusiones.

6. Aprendizaje cooperativo. Descripción: método de enseñanza-aprendizaje basado en un enfoque interactivo de organización del trabajo. Se trata de lograr un intercambio efectivo de información entre los estudiantes, los cuales deben estar motivados tanto para lograr su propio aprendizaje como el de los demás.

7. Aprendizaje a través del aula virtual. Descripción: situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas.

9. Aprendizaje autónomo. Descripción: situación de aprendizaje en la que el estudiante, de forma autónoma, profundiza en el estudio de una materia para adquirir las competencias.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

10. Evaluación. Descripción: situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación

Resultados de aprendizaje

El alumno deberá: 1) Adquirir conocimientos en técnicas de análisis sensorial; 2) Conocer las principales cualidades organolépticas de los vinos; 3) Diferenciar organolépticamente distintos tipos de vinos

Sistemas de evaluación

Aunque en la distribución de las actividades formativas, aparecen una serie de horas asignadas de forma exclusiva a actividades de laboratorio (prácticas), se comunica que, dentro de las asignadas a Grupo Grande, también están contempladas actividades prácticas, y de hecho en el horario de la asignatura, no se establece diferencia entre clases teóricas y prácticas, pues se considera que, para un mejor desarrollo de la misma, la situación ideal es conjugar todos los días actividades teórico-prácticas.

La evaluación de la asignatura se realizará, en cada convocatoria, mediante un examen teórico y práctico.

Para aprobar la asignatura será necesario aprobar tanto el examen teórico como el práctico.

El examen teórico constará de varias preguntas del temario, que se puntuará de 0 a 10 puntos.

El examen práctico constará de la evaluación organoléptica de varios vinos, y la puntuación final de esta parte práctica se obtendrá por la media aritmética de la puntuación otorgada en cada vino catado.

Evaluación continua.-

- 1. Examen/nes: prueba/as individual/les que puede/en adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, respuesta corta, tipo test, ejercicios, problemas, etc.) o ser una combinación de éstas. **75% de la calificación.** Será necesario obtener al menos un 5 en cada una de las pruebas que se realicen.



- 2.- Participación activa en el aula:

2.1.- Asistencia a sesiones prácticas.- **10% de la calificación**, siempre que el alumno asista al menos al 80% de todas las sesiones. Si no se alcanza este porcentaje de asistencia, esta calificación será de **0**.

2.2.- Elaboración y exposición en público de un seminario, elegido de entre los temas propuestos por el profesor a principio de curso. **15% de la calificación.**

Evaluación global.-

Una prueba donde el alumno deberá demostrar que ha adquirido todas las competencias de la asignatura.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2024-25	Código: P/CL009_FC_D002	

Bibliografía (básica y complementaria)
<ul style="list-style-type: none"> - BAIGORRI, J. Y COL. (1985) "La cata de vinos". Ed. Agrícola Española, S.A. 4º Edición. Madrid. - CKARKE, O. (2001) "Introducción al vino" (Guía completa para el moderno vinófilo). Ed. BLUME. Barcelona. (www.blume.net) - JACKSON, R.S. (2002). "Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales". Ed. Acribia, S.A. Zaragoza - JEFFORD, A. (2001) "Gustos y estilos del vino". Ed. BLUME. Barcelona. (www.blume.net) - MIJARES, I., SÁEZ, J.A. (1998) "El vino de la cepa a la copa". Ed. Mundi Prensa, 2º Edición. Madrid. - PEYNAUD, E., BLOUIN, J. (1999) "El gusto del vino". Ed. Mundi Prensa, 2º Edición. Madrid. - O.I.V. (Oficina Internacional de la Viña y el Vino), (2000). "Descripción de variedades de vid en el Mundo". Paris. - RATTI, R. (1994) "Cómo degustar los vinos". Ed. Mundiprensa 3º Edición. Madrid. - ROBINSON, J. (2001) "Curso práctico de cata". Ed. BLUME. Barcelona. (www.blume.net) - RUIZ HERNÁNDEZ, M. (1995) "La cata y el conocimiento de los vinos". Ed. Antonio Madrid. Vicente .Madrid. - RUIZ HERNÁNDEZ, M. (2001). "Las variedades de vid y la calidad de los vinos". Antonio Madrid Vicente, ediciones. Madrid. - UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES (2001) "Análisis sensorial y cata de los vinos de España". Editorial Agrícola Española, S.A. 1º Edición . Madrid
Otros recursos y materiales docentes complementarios