

## **i** ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL

Código	40212021
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.5 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	0,75
Práctica	6,75
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

## **✓** REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

### Requisitos

Esta asignatura no tiene requisitos previos

### Recomendaciones

Se recomienda haber cursado las asignaturas Introducción a la Enología y la Cata de Vinos y Tecnología e Ingeniería Enológicas

## **🎓** RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Código Seguro de verificación: 4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/7



4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==

Id.	Resultados
1	Ser capaz de valorar la calidad de la vendimia, su evolución en función de sus características sensoriales
2	Identificar el grado de madurez de uvas blancas y tintas mediante la cata de pulpa, hollejo y pepitas
3	Identificar y clasificar adecuadamente los atributos y los defectos sensoriales del vino
4	Asociar estas percepciones sensoriales con la calidad del vino para controlar el proceso de elaboración y el producto final
5	Disponer de la capacidad de comunicar percepciones de forma comprensible y con la terminología adecuada

## COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB02	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	BÁSICA
CB03	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.	BÁSICA
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.	BÁSICA

Código Seguro de verificación:4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/7



4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==

Id.	Competencia	Tipo
CE14	Ser capaz de elegir y dirigir la realización de los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.	ESPECÍFICA
CE23	Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.	ESPECÍFICA
CG05	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.	GENERAL
CT1	Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

## CONTENIDOS

1. Teoría del análisis sensorial de vino
2. Nociones de sensometría
3. Adiestramiento de la Vista, el Olfato, el Gusto y el Tacto Bucal
4. Defectos sensoriales de vino
5. Análisis sensorial de uva
6. Análisis sensorial descriptivo y cuantitativo de vinos monovarietales y de coupage blancos, rosados y tintos jóvenes y con crianza
7. Análisis sensorial de vinos españoles y de algunas regiones extranjeras
8. Presentaciones de vino
9. La prensa y las guías de vino

Código Seguro de verificación: 4VOQ98e1nc7fUKctRI//xQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/7



4VOQ98e1nc7fUKctRI//xQ==

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### Criterios generales de evaluación

De forma general se utilizarán los siguientes criterios de evaluación: Claridad, coherencia, integración, adecuación, organización, precisión, relevancia, actualidad

### Procedimiento de calificación

Examen final: 30 %

Evaluación continua: 70 % (60 % resultados de catas, 10 % AADD y presentaciones de vino)

La asistencia a las prácticas es obligatoria y la no asistencia será evaluada como 0 en esa práctica. No se podrá faltar más de dos clases sin justificar.

Para aprobar será necesario tener aprobados el examen final y la evaluación continua.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que lo soliciten

### Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Evaluación continua: Catas ciegas y hojas de evaluación cuantitativa; AADD Presentaciones de vino en común	Evaluación por profesor y Google Drive para la evaluación entre iguales por alumnos
Examen final	



## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GOMEZ BENITEZ, JUAN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	6	Clases teóricas por método expositivo Lectura comprensiva y síntesis de artículo doctrinal
04 Prácticas de taller/laboratorio	54	Adiestramiento de los sentidos en sala de cata Análisis sensorial dirigido de vino en sala de cata Análisis sensorial a ciegas de vino en sala de cata Análisis sensorial de uva en sala de cata Cumplimentar fichas de cata de distinto tipo (Descriptivas, OIV, ISO: cuantitativas por atributos) Seminarios de presentación de vinos
10 Actividades formativas no presenciales	85	AAD Análisis sensorial no presencial de vino Actividades Campus Virtual Preparación de presentaciones de vino en común
12 Actividades de evaluación	5	Examen de teoría de análisis sensorial Examen práctico de análisis sensorial: análisis sensorial a ciegas de vinos

## BIBLIOGRAFÍA



## Bibliografía básica

AENOR. Análisis sensorial. 2ª Ed. 2010. Normas accesibles en base de datos Norweb <http://biblioteca.uca.es/recursosdeinformacion/norweb>

Aleixandre Benavent, José Luis, Aleixandre Tudó José Luis. Conocimiento del vino: cata y degustación/ Aleixandre Benavent, José Luis. Valencia : UPV, 2011

Barquín, J.,Serna, Víctor. The finest wines of Rioja and northwest Spain: a regional guide to the best producers and their wines. 2011

Casal del Rey Barreiro José (coord.); autores Francisco del CastilloGarcía [et al.]. Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid : Agrícola Española, 2001

Guía de vinos gourmets 2015: los mejores vinos de España. Madrid

Guía de vinos Peñín 2015

Hidalgo Togores José. Tratado de Enología. Tomos 1 y 2. 2ª Edición.Editorial Mundi-Prensa. 2011.

Ibáñez F., Barcina Y. Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. 2000

Jackson, Ronald S. Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales.. Ed. Acribia, Zaragoza 2009

Madrid Vicente, Antonio. Manual del catador de vinos para aficionados y profesionales . Ed. Madrid Vicente, 2011

Peynaud Emile y Blouin Jacques. Descubrir el gusto del vino. Madrid : Mundi-Prensa, 2008

## Bibliografía específica

Blouin, J. y Guimberteau, G. Maduración y madurez de la uva. Editorial Mundi-Prensa. 2004.

Larousse de los vinos : los secretos del vino, países y regiones vinícolas. 2002

Palacios Garcia, A. Mitos y leyendas del vino. AMV 2016

Código Seguro de verificación:4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	6/7



4VOQ98e1nc7fUKcTRI//xQ==

## MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción de los alumnos  
 Reuniones periódicas de área para el seguimiento de la asignatura  
 Consideración de las notas finales de los alumnos

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

Código Seguro de verificación: 4VOQ98e1nc7fUKCtRI//xQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>  
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	4VOQ98e1nc7fUKCtRI//xQ==	PÁGINA 7/7



4VOQ98e1nc7fUKCtRI//xQ==