

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42061 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa.

Créditos ECTS

3 Créditos ECTS.

Competencias que contribuye a desarrollar

G1 A G27

G5+G12 A NIVEL 3

E10: SER CAPAZ DE ELEGIR Y REALIZAR LOS ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y ORGANOLEPTICOS ADECUADOS EN CADA MOMENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO, SABER INTERPRETAR LOS RESULTADOS Y REALIZAR LAS ACTUACIONES NECESARIAS PARA RESOLVER UN PROBLEMA DADO.
E15: SER CAPAZ DE DIRIGIR LA PUESTA EN EL MERCADO DE LOS PRODUCTOS FINALES OBTENIDOS Y COLABORAR EN SU COMERCIALIZACIÓN Y PROMOCIÓN, ORGANIZANDO Y PARTICIPANDO, EN SU CASO, EN CATAS Y CONCURSOS.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Entender el significado actual del concepto de calidad de los vinos.
- Identificar las principales virtudes y defectos de un vino.
- Identificar aquellos factores fisiológicos y psicológicos que pueden hacer que los resultados de las pruebas sensoriales sean subjetivos, se presten a confusiones o a ser interpretados erróneamente.
- Completar la formación del alumno en el conocimiento de la cata de los vinos.

Contenidos

- Tema 1. INTRODUCCIÓN. LA ENSEÑANZA DE LA CATA.
- Tema 2. INSTRUMENTOS QUE AYUDAN AL CATADOR.
- Tema 3. VOCABULARIO DE LA CATA.
- Tema 4. EL SERVICIO DEL VINO.
- Tema 5. VINOS INTERNACIONALES.
- Tema 6. VINOS DEL NUEVO MUNDO

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

CLASES TEÓRICAS DE AULA. PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

Criterios y sistemas de evaluación

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA: consistirá en responder 20 preguntas cortas, referentes a los contenidos teóricos-prácticos explicados durante la asignatura.

40%

PRUEBA PRÁCTICA: consistirá en realizar la cata descriptiva de 2 vinos.

40 %

Los trabajos monográficos realizados por los alumnos.

10 %

Asistencia y aprovechamiento de las clases.

10 %

Calendario y horario

15 SEMANAS DEL SEGUNDO CUATRIMESTRE.
VER HORARIOS EN LA PÁGINA WEB DE ETSIA PALENCIA.
<ftp://ftp.palencia.uva.es/Horarios/h444.pdf>

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Daniel Sancho Rincón* (3 ECTS) Área de Tecnología de Alimentos. Universidad Valladolid.
dsancho@iaf.uva.es
Teléfono: 979108437

9.
Curriculum Vitae
Dr. Daniel Sancho Rincón
DOCTOR EN CIENCIAS (QUIMICAS):
Tesis Doctoral (16-7-98): Sobresaliente "Cum Laude".
LICENCIADO EN CIENCIAS (QUIMICAS):
Especialidad Química Analítica (Año 1992).
Examen de Grado (18-11-92): Notable.
Suficiencia Investigadora (23-9-96).
Curso C.A.P 1993-1994 (Certificado de Aptitud Pedagógica) I.C.E Universidad de Valladolid.

Líneas de Investigación:
Análisis sensorial de alimentos y bebidas.
Análisis de componentes minoritarios en alimentos.
Temas de cervecería.

Comunicaciones a congresos: 26
Artículos y capítulos de libros: 28

Profesor Contratado Doctor del Dpto. de Ingeniería Agrícola Forestal (Tecnología de los Alimentos) ETS. Ingenierías Agrarias, Univ. Valladolid, 1 Octubre 2005-Actual.

Concedida Acreditación por la ANECA como Profesor Ayudante Doctor (Nº 2003-6181), Profesor Contratado Doctor (Nº PCD 2003-6179) y Profesor Colaborador (Nº PC 2003-6180) con fecha 25 de Septiembre de 2003.

Concedida Acreditación por la AQU como Profesor Lector (3-12-2003) y Profesor Colaborador (16-7-2003)

Evaluación Favorable Periodo 05/06 - 08/09 , Programa Docencia Uva 2009/10, ANECA ACUCyL 29 de Abril de 2010.

Idioma en que se imparte

Español.