

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 CATA 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.
- Fijar los conceptos básicos del análisis sensorial de los vinos. Introducir al alumno en el conocimiento de los mecanismos y técnica de la didáctica de la cata.
- Iniciar al alumno en el conocimiento de la cata de los vinos INTERNACIONALES.
- Identificar las principales virtudes y defectos de un vino.
- Entender el significado actual del concepto de calidad 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 CATA.

### 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 %

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

MEDIOS AUDIVISUALES. SALA DE CATAS. AULA DE TEORÍA. REACTIVOS QUÍMICOS. ESTUCHES DE AROMAS...

## 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>

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

15

Estudio y trabajo autónomo individual

20

Clases prácticas de aula (A)

Estudio y trabajo autónomo grupal

10

Laboratorios (L)

15

Realización de trabajos, informes, memorias

11

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

4

Total presencial

34

Total no presencial

41

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](mailto: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: 28

Artículos y capítulos de libros: 29

Tesinas, TFC, TFM y TFG: 40

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.

Evaluación Excelente Periodo 10/11 - 13/14 , Programa Docencia Uva 2014/15, ANECA ACUCyL 15 de Julio de 2015.

---

## Idioma en que se imparte

Español.

---