

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42064 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G1 A G27

G5+G12 A NIVEL 3

2.2

Específicas

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

- COMPLETAR LA FORMACIÓN DEL alumno en el conocimiento de la cata de los VINOS y otras bebidas alcohólicas.

- Conocer la elaboración y saber apreciar las características organolépticas de los principales tipos de vinos de postre, nacionales y extranjeros.

- Definir la cerveza como una bebida alcohólica. Explicar las materias primas utilizadas en la elaboración de la cerveza y las diferentes etapas de que consta el proceso de elaboración. Explicar las diferencias existentes entre la cata de cervezas y la de los vinos, poniendo de manifiesto cuales son los atributos que marcan la calidad de una cerveza.

- Objetivos: Conocer la naturaleza del producto, sus características, su proceso de elaboración. Distinguir sus calidades y conocer los atributos específicos de la sidra, que tienen que ser valorados en la cata.

- Conocer la naturaleza del producto, sus características, su proceso de elaboración. Distinguir sus calidades y conocer los atributos específicos de los diferentes tipos de vinagre, que tienen que ser valorados en la cata. Conocer los diversos usos que se pueden dar al vinagre.

- Conocer las diferentes bebidas destiladas que se elaboran, a partir de diferentes materias primas; e iniciarse en la cata de dichas bebidas.

Contenidos

1. Vinos de postre.
2. Elaboración y cata de cerveza.
3. Elaboración y cata de sidra.
4. Elaboración y cata de vinagres de vino.
5. Introducción a la cata de bebidas destiladas.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases teóricas de aula (clases magistrales, resolución de supuestos prácticos,...). Prácticas en la SALA DE CATAS.

Crterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

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

40 %

PRUEBA PRÁCTICA: consistirá en reALIZAR LA CATA DESCRIPTIVA DE 2 PRODUCTOS DE LOS ESTUDIADOS EN LA ASIGNATURA.

40 %

Los trabajos monográficos realizados y expuestos 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...

Tutorías publicadas en la WEB de la UVA.

Calendario y horario

El fijado por Junta de Centro de la ETSIA anualmente y publicado en la WEB de la Escuela.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

16

Estudio y trabajo autónomo individual

20

Clases prácticas de aula (A)

Estudio y trabajo autónomo grupal

10

Laboratorios (L)

14

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)

Dr. Daniel Sancho Rincón
Área de Tecnología de los Alimentos
Dpto. de Ing. Agraria y Forestal
E.T.S. de Ingenierías Agrarias
Campus "La Yutera"
Universidad de Valladolid
Avda. de Madrid, 57
34004 Palencia

Tfno: +34 979108437

Fax: +34 979108302

e-mail: dsancho@iaf.uva.es

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

Tesinas, TFC, TFM y TFG: 40 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.

