

**Guía docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	Análisis Sensorial de Vinos		
<b>Materia</b>	Análisis Sensorial		
<b>Módulo</b>	Enología		
<b>Titulación</b>	Grado en Enología		
<b>Plan</b>	444	<b>Código</b>	42042
<b>Periodo de impartición</b>	1 Cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Obligatorio
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	3
<b>Créditos ECTS</b>	6 ECTS		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Español		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Daniel Sancho Rincón		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	<a href="mailto:dsancho@iaf.uva.es">dsancho@iaf.uva.es</a> ; 979108437		
<b>Horario de tutorías</b>	Enlace a <a href="http://www.uva.es">www.uva.es</a> , Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.		
<b>Departamento</b>	Ingeniería Agrícola y Forestal		

Asignatura: Nombre de la asignatura

Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura

Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.

Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.

Plan: Nº identificativo del plan

Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)

Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS

Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.

Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura

Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.

Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.

Departamento: Departamento responsable de la asignatura.

Código: Código de la asignatura

Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas

Curso: Curso en el que se imparte la asignatura



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

ASIGNATURA OBLIGATORIA DE 3 CURSO, QUE TIENE COMO OBJETIVO FORMAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA PERCEPCION Y LOS MECANISMOS DE RESPUESTA DE LOS SERES HUMANOS FRENTE A LOS ESTIMULOS GENERADOS POR LA INGESTA DE VINOS.  
INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.

### 1.2 Relación con otras materias

CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CULTURA VITIVINICOLA

HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS.

### 1.3 Prerrequisitos

No se necesitan requisitos previos para cursar esta materia.

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.



## 2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

### 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 CATAS Y CONCURSOS





### 3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

- 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.
- INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.





#### 4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	30	Estudio y trabajo autónomo individual	56
Clases prácticas de aula (A)		Estudio y trabajo autónomo grupal	30
Laboratorios (L)	30		
Prácticas externas, clínicas o de campo			
Seminarios (S)			
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación	4		
<b>Total presencial</b>	<b>64</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>86</b>





## 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

### Bloque 1: INTRODUCCIÓN- DEFINICIONES- FISIOLOGIA

Carga de trabajo en créditos ECTS:

#### a. Contextualización y justificación

#### b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

Identificar aquellos factores fisiológicos y psicológicos que pueden hacer que los resultados de las pruebas sensoriales de vinos sean subjetivos, se presten a confusiones o a ser interpretados erróneamente.

#### c. Contenidos

1. INTRODUCCIÓN. LA CATA: FUNCIÓN Y CIENCIA EN ENOLOGÍA..
2. INFLUENCIA DE LOS SENTIDOS EN LA CATA.
3. EL SENTIDO DE LA VISTA.
4. EL SENTIDO DEL OLFATO.
5. EL SENTIDO DEL GUSTO

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### d. Métodos docentes

Clases teóricas de aula (clases magistrales, resolución de supuestos prácticos,...). Prácticas en laboratorios.

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### e. Plan de trabajo

Se alternarán clases teóricas en aula con prácticas en la sala de catas.

#### f. Evaluación

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA AL FINALIZAR LA ASIGNATURA.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### g. Bibliografía básica

- AENOR. 1997. ANÁLISIS SENSORIAL, TOMO 1 – ALIMENTACIÓN.
- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. "LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA". ED. ACRIBIA.
- DANIEL, L. PEDRERO, F. 1989. "EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. MÉTODOS ANALÍTICOS". ED. ALHAMBRA MEXICANA.

<sup>1</sup> *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



#### **h. Bibliografía complementaria**

- BRUCE GOLDESTEIN, E. 1997. "SENSACION Y PERCEPCIÓN". ED. DEBATE.
- LENOIR, J. 1981. "LE NEZ DU VIN". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2003. "LE NEZ DU VIN. LOS DEFECTOS". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2004. "LE NEZ DU VIN. LA BARRICA DE ROBLE NUEVO". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2007. "LE NEZ DU VIN". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- SANCHO, J. 1999. "INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS". ED. UNIVERSITAT DE BARCELONA.

#### **i. Recursos necesarios**

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

### **Bloque 2: CATA Y DEGUSTACIÓN. CONOCIMIENTO DEL VINO**

Carga de trabajo en créditos ECTS:

#### **a. Contextualización y justificación**

#### **b. Objetivos de aprendizaje**

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

- INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.
- IDENTIFICAR LAS PRINCIPALES VIRTUDES Y DEFECTOS DE UN VINO.
- ENTENDER EL SIGNIFICADO ACTUAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD DE LOS VINOS.

#### **c. Contenidos**

6. MECANISMOS DE LA CATA.
7. TÉCNICA DE LA CATA.
8. LÉXICO DEL CATADOR.
9. LA CALIDAD DE LOS VINOS.
10. LA CUALIDAD DEL VINO.

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **d. Métodos docentes**

Clases teóricas de aula (clases magistrales, resolución de supuestos prácticos,...). Prácticas en laboratorios.

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **e. Plan de trabajo**

Se alternarán clases teóricas en aula con prácticas en la sala de catas.

#### **f. Evaluación**

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA AL FINALIZAR LA ASIGNATURA.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **g. Bibliografía básica**

- ALEIXANDRE, J.L. 2006. "LA CULTURA DEL VINO. CATA Y DEGUSTACIÓN". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- JACKSON R. S. 2009. "ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. MANUAL PARA PROFESIONALES". ED. ACRIBIA.



### h. Bibliografía complementaria

- ALEIXANDRE, J.L. (2002). "VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- AMERINE, M. 1976. "WINES, THEIR SENSORY EVALUATION". ED. FREEMAN AND CO.
- BACHELARD, I. 1999. "VINOS DE ESPAÑA". ED. LAROUSSE.
- BAEZA, C. 2000. "GRAN ATLAS DEL VINO". ED. LIBSA.
- BAIGORRI, J. 1985. "LA CATA DE VINOS". ED. AGRÍCOLA ESPAÑOLA.
- BRAVO, F. 1995. "DEL VINO Y OTROS TEMAS". ED. EYPASA.
- BROADBENT, M. 1994. "GUÍA PARA CONOCER Y DEGUSTAR LOS VINOS". ED. PLANETA.
- BRUCE GOLDESTEIN, E. 1997. "SENSACION Y PERCEPCIÓN". ED. DEBATE.
- CASAL, J. 2005. "ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA". ED. AGRÍCOLA ESPAÑOLA.
- DELGADO, C. 1995. "EL LIBRO DEL VINO". ED. ALIANZA.
- DOMINGO, X. 1995. "EL VINO TRAGO A TRAGO". ED. MADRID.
- GALLEGO, C. 2005. "EL VINO UVA A UVA: ENOLOGÍA DE LAS VARIEDADES DE UVA Y SU MARIDAJE". ED. EVEREST.
- GARCÍA, F. 1999. "EL LIBRO DEL CATADOR DE VINOS". ED. ALIANZA.
- HIDALGO, J. 2006. "LA CALIDAD DEL VINO DESDE EL VIÑEDO". ED. MUNDI-PRENSA.
- JACKSON, R.S. 2000. "WINE SCIENCE. PRINCIPLES, PRACTICE, PERCEPTION". ED. ACADEMIC PRESS.
- MADRID, A. 1982. "VINOS DE ESPAÑA". ED. AMV.
- MAZENOT, R. 1973. "LE TASTEVIN A TRAVERS LES SIECLES". ED. DES QUATRE SEIGNEURS.
- MIJARES, M.I. 1998. "EL VINO DE LA CEPA A LA COPA". ED. A. MADRID VICENTE.
- MUÑOZ, J. 1995. "TODOS LOS VINOS DEL MUNDO". ED. PLANETA.
- OCHOA, J. 1995. "EL VINO Y SU CATA". ED. NAVARRA.
- PEÑÍN, J. 1999. "DICCIONARIO ESPASA DEL VINO". ED. ESPASA-CALPE.
- PETRINI, C. 1993. "GUÍA MUNDIAL DEL VINO". ED. DÍAZ DE SANTOS.
- PEYNAUD, E. 1999. "EL GUSTO DEL VINO". ED. MUNDI-PRENSA.
- PEYNAUD, E. 2000. "DESCUBRIR EL GUSTO DEL VINO". ED. MUNDI PRENSA.
- PEYNAUD, E. 2000. "EL GUSTO DEL VINO: EL GRAN LIBRO DE LA DEGUSTACIÓN". ED. MUNDI PRENSA.
- PEYNAUD, E. 2006. LE GOUT DU VIN: LE GRAND LIVRE DE LA DEGUSTATION. ED. DUNOD.
- POSPON, P. 1973. "PLAISIRS DE LA DEGUSTATION". ED. PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE.
- RATTI, R. 1995. "MANUAL DEL CATADOR". ED. MADRID.
- RATTI, R. 2000. "CÓMO DEGUSTAR LOS VINOS. MANUAL DEL CATADOR". ED. MUNDI-PRENSA.
- ROBINSON, J. 2001. "CURSO PRÁCTICO DE CATA". ED. BLUME.
- RUIZ M. 1996. "LA CATA DEL VINO". ED. MUNDI-PRENSA.
- SAULLEDA, J. 1990. "LO QUE HAY QUE SABER SOBRE EL VINO". C.R.D.O. NAVARRA.
- SEGARRA, O. 2003. "LA CULTURA DEL VINO: UNA GUÍA AMENA PARA PASAR DE INICIADO A EXPERTO EN VINOS". ED. AMAT.
- SIMON, J. 1994. "CONOCER EL VINO: CÓMO DEGUSTAR Y DISFRUTAR CADA COPA, LA ELABORACIÓN DE VINO DE PRIMERA CLASE, DÓNDE SE HACEN LOS MEJORES VINOS". ED. BLUME.

### i. Recursos necesarios

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

## Bloque 3: GASTRONOMÍA Y SERVICIO DEL VINO

Carga de trabajo en créditos ECTS:

### a. Contextualización y justificación

### b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verifica de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

CONOCER AQUELLOS ASPECTOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO DEL VINO Y CON ASPECTOS SOCIOCULTURALES DEL CONSUMO DE VINOS.

### c. Contenidos

11. EL SERVICIO DEL VINO.
12. EL VINO: REFLEJO DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA.
13. EL ESPÍRITU DEL VINO.



Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **d. Métodos docentes**

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

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **e. Plan de trabajo**

Se alternaran clases teóricas en aula con prácticas en la sala de catas.

#### **f. Evaluación**

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA AL FINALIZAR LA ASIGNATURA.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

#### **g. Bibliografía básica**

- ALEIXANDRE, J.L. 2006. "LA CULTURA DEL VINO. CATA Y DEGUSTACIÓN". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- JACKSON R. S. 2009. "ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. MANUAL PARA PROFESIONALES". ED. ACRIBIA.

#### **h. Bibliografía complementaria**

#### **i. Recursos necesarios**

MEDIOS AUDIVISUALES. SALA DE CATAS. AULA DE TEORÍA. COLECCIÓN DE MATERIAL AUXILIAR (SACACORCHOS, TERMÓMETROS, DECANTADORAS...).

**6. Temporalización (por bloques temáticos)**

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1	2	5 primeras semanas del 1 cuatrimestre
Bloque 2	3	Semanas 6 A 13 del 1 cuatrimestre
Bloque 3	1	Semanas 14 Y 15 del 1 cuatrimestre

**7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación**

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 VINOS	40 %	
LOS TRABAJOS MONOGRÁFICOS REALIZADOS Y EXPUESTOS POR LOS ALUMNOS.	10 %	
ASISTENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LAS CLASES.	10 %	

**8. Consideraciones finales**

EL SISTEMA DE CALIFICACIONES A EMPLEAR, SERÁ EL ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 1125/2003 DE 5 DE SEPTIEMBRE.

**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: 44

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.

