

**Guía docente de la asignatura**

Asignatura	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I		
Materia	ESPECÍFICAS MT25		
Módulo	OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	444	Código	42061
Periodo de impartición	2 Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativo
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3
Créditos ECTS	3 ECTS		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Daniel Sancho Rincón		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	dsancho@iaf.uva.es ; 979108437		
Horario de tutorías	Enlace a www.uva.es , Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.		
Departamento	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 OPTATIVA DE 3 CURSO, QUE TIENE COMO OBJETIVO COMPLETAR LA FORMACIÓN DEL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS.

1.2 Relación con otras materias

CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CULTURA VITIVINICOLA

ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

1.3 Prerrequisitos

SE REQUIEREN CONOCIMIENTOS PREVIOS ADQUIRIDOS EN LA ASIGNATURA ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS 42042.

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.
- COMPLETAR LA FORMACIÓN DEL 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)	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





5. Bloques temáticos¹

Bloque 1: INTRODUCCIÓN-FORMACIÓN DEL CATADOR

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 verifca de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

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.

c. Contenidos

1. INTRODUCCIÓN. LA ENSEÑANZA DE LA CATA.
2. INSTRUMENTOS QUE AYUDAN AL CATADOR.
3. VOCABULARIO DE LA CATA.
4. EL SERVICIO 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 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

- ALEIXANDRE, J.L. (2002). "VINOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- AMERINE, M. 1976. "WINES, THEIR SENSORY EVALUATION". ED. FREEMAN AND CO.

¹ *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



- BACHELARD, I. 1999. "VINOS DE ESPAÑA". ED. LAROUSSE.
- 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 GOLDESTSTEIN, 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.
- OCHOA, J. 1995. "EL VINO Y SU CATA". ED. NAVARRA.
- PEÑÍN, J. 1999. "DICCIONARIO ESPASA DEL VINO". ED. ESPASA-CALPE.
- 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. ESTUCHES DE AROMAS...

Bloque 2: CATA DE VINOS INTERNACIONALES

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 verifca de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

- 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.

c. Contenidos

5. VINOS INTERNACIONALES.
6. VINOS DEL NUEVO MUNDO.

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 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

- BAEZA, C. 2000. "GRAN ATLAS DEL VINO". ED. LIBSA.
- MUÑOZ, J. 1995. "TODOS LOS VINOS DEL MUNDO". ED. PLANETA.
- PETRINI, C. 1993. "GUÍA MUNDIAL DEL VINO". ED. DÍAZ DE SANTOS.

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

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1	1	6 primeras semanas del 2 cuatrimestre
Bloque 2	2	Semanas 7 a 15 del 2 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 CATÁLOGO 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.

