



## Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS II		
<b>Materia</b>	ESPECÍFICAS MT25		
<b>Módulo</b>	OPTATIVO		
<b>Titulación</b>	GRADO EN ENOLOGÍA		
<b>Plan</b>	444	<b>Código</b>	42064
<b>Periodo de impartición</b>	2 Cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	Optativo
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	4
<b>Créditos ECTS</b>	3 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 OPTATIVA DE 4 CURSO, QUE TIENE COMO OBJETIVO COMPLETAR LA FORMACIÓN DEL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS Y OTROS PRODUCTOS ALCOHÓLICOS VINICOS Y NO VINICOS.

### 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.

- COMPLETAR LA FORMACIÓN DEL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS.





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

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		
<b>Total presencial</b>	<b>34</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>41</b>





## 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

### Bloque 1: CATA DE VINOS ESPECIALES Y OTROS PRODUCTOS ALCOHÓLICOS

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 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.

#### c. 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.

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

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



## 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.
- ALMEIDA, B.L. 1978. "ENCICLOPEDIA DEL WHISKY". ED. PARANINFO.
- Baxter, E.D. 2003. "Cerveza: calidad, higiene y características nutricionales". Ed. Acribia.
- Birch, G.G. 1985. "Alcoholic beverages". Ed. Elsevier Applied Science.
- Briggs, D.E. 1997. "Malts and malting". Ed. Aspen Publishers.
- Briggs, D.E. 1982. "Malting and brewing science". Ed. Chapman and Hall.
- Bueno, G. 1991. "El libro de la sidra". Ed. Pentalfa.
- BURSIN, A. 2001. LES ALCOHOLS DU MONDE DE A A Z. ED. GRANCHER.
- Carbonell, M. 1965. "Aguardientes, licores y aperitivos. Su fabricación actual". Ed. Sintés.
- Delgado, C. 1987. "El libro de los aguardientes y licores". Ed. Alianza.
- García, J.C. 1990. "Vinos andaluces". Ed. Algaida.
- GREGORY, C.R. 1997. "COÑAC. MANUAL PARA SIBARITAS". ED. EVERGREEN.
- GUMP, B.H. 1993. "BEER AND WINE PRODUCTION. ANALYSIS, CHARACTERIZATION AND TECHNOLOGICAL ADVANCES". ED. AMERICAN CHEMICAL SOCIETY.
- GUTIÉRREZ, E. 1993. "LA CERVEZA". ED. ALICIA GONZÁLEZ.
- GUZMÁN, M. 1998. "EL VINAGRE: CARACTERÍSTICAS, ATRIBUTOS Y CONTROL DE CALIDAD". ED. DÍAZ DE SANTOS.
- Hough, J.S. 1982. Malting and brewing science. Ed. Chapman and Hall.
- Jackson, M. 1994. "El libro de la cerveza". Ed. Díaz de Santos.
- Llaguno, C. 1991. "El vinagre del vino". Ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- LUJAN, N. 1985. "LIBRO DEL BRANDY Y DE LOS DESTILADOS". ED. LAIA.
- MARTINEZ, M. 1978. "AGUARDIENTES Y LICORES". ED. CANTÁBRICA.
- MUÑOZ, J. 2002. "ENCICLOPEDIA DE LOS ALCOHOLES". ED. PLANETA.
- RAMOS, A. 1997. "VINOS, VINAGRES, AGUARDIENTES Y LICORES DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ". ED. DIPUTACIÓN DE CÁDIZ.
- ROBERTSON, G.D. 2002. "BRILLANTE PERO NO ARDIENTE. EL LIBRO DEL WHISKY DE MALTA". ED. ALIANZA.
- Tanner, H. 1982. La distillation moderne des fruits. Ed. Heller, Schwäbisch Hall.
- Thönges, H. 1994. "Zumos, vinos y licores: preparación, conservación y almacenamiento". Ed. Omega.
- Uria, J. 1987. "La sidra" (2 vols.). Ed. Sendoa.
- Zurdo, D. 2004. "El libro de los licores de España". Ed. Robinbook.

## i. Recursos necesarios

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

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

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1	1	15 semanas 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 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 %	

**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  
Tesis, 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.

