



### Proyecto/Guía docente de la asignatura

Se debe indicar de forma fiel como va a ser desarrollada la docencia en la Nueva Normalidad. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando todas las adaptaciones que se realicen respecto a la memoria de verificación Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías).

|                                                |                                                                        |                      |          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
| <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>Departamento(s)</b>                         | Ingeniería Agrícola y Forestal                                         |                      |          |
| <b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b> | <a href="mailto:dsancho@iaf.uva.es">dsancho@iaf.uva.es</a> ; 979108437 |                      |          |



## 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.

## 2. Competencias

### 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.

## 3. Objetivos

- 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.

#### 4. 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.

#### 5. Métodos docentes y principios metodológicos

CLASES TEÓRICAS DE AULA (CLASES MAGISTRALES, RESOLUCIÓN DE SUPUESTOS PRÁCTICOS,...).  
PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

#### 6. 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> |

#### 7. Sistema y características de la 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 %                  |               |



#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...

#### 8. Consideraciones finales

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





## Adenda a la Guía Docente de la asignatura

La adenda debe reflejar las adaptaciones sobre cómo se desarrollaría la formación si tuviese que ser desarrollada en modalidad online por mandato de autoridades competentes. Se deben conservar los horarios de asignaturas y tutorías publicados en la web de la UVa, indicar el método de contacto y suministrar un tiempo razonable de respuesta a las peticiones de tutoría (2-4 días lectivos). Describir el modo en que se desarrollarán las actividades prácticas. En el caso de TFG/TFM, desarrollar detalladamente los sistemas de tutorías y tutela de los trabajos.

### A4. Contenidos y/o bloques temáticos

#### Bloque 1: "Nombre del Bloque"

Carga de trabajo en créditos ECTS:

#### c. Contenidos Adaptados a formación online

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.

#### d. Métodos docentes online

Docencia virtual (Videoconferencias, foros, correo electrónico, presentaciones por powerpoint, cuestionarios, tareas, lecturas complementarias, visionado de videos...)

#### e. Plan de trabajo online

#### f. Evaluación online

#### i. Temporalización

| CARGA ECTS | PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO |
|------------|--------------------------------|
|            |                                |
|            |                                |
|            |                                |

*Añada tantos bloques temáticos como considere.*

### A5. Métodos docentes y principios metodológicos

Docencia virtual (Videoconferencias, foros, correo electrónico, presentaciones por powerpoint, cuestionarios, tareas, lecturas complementarias, visionado de videos...)

**A6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

| ACTIVIDADES PRESENCIALES A DISTANCIA <sup>(2)</sup> | HORAS     | ACTIVIDADES NO PRESENCIALES                 | HORAS     |
|-----------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| Clases Videoconferencias                            | 30        | Estudio y trabajo autónomo individual       | 15        |
| Evaluación                                          | 4         | Realización de trabajos, informes, memorias | 11        |
|                                                     |           | Preparación orientada a la evaluación       | 15        |
|                                                     |           |                                             |           |
|                                                     |           |                                             |           |
|                                                     |           |                                             |           |
|                                                     |           |                                             |           |
| <b>Total presencial a distancia</b>                 | <b>34</b> | <b>Total no presencial</b>                  | <b>41</b> |
| <b>Total presencial a distancia + no presencial</b> |           |                                             | <b>75</b> |

<sup>(2)</sup> Actividad presencial a distancia en este contexto es cuando el grupo sigue por videoconferencia la clase impartida por el profesor en el horario publicado para la asignatura.

**A7. Sistema y características de la evaluación**

Criterio: cuando más del 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en situación de contingencia, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la adenda.

| INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO | PESO EN LA NOTA FINAL | OBSERVACIONES |
|---------------------------|-----------------------|---------------|
| Cuestionario (Examen)     | 40 %                  |               |
| Tareas                    | 20 %                  |               |
| Trabajo Monográfico       | 40 %                  |               |
|                           |                       |               |

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

- **Convocatoria ordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Se aprueba la asignatura con una nota igual o superior a 5 sobre 10...