

**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).

Asignatura	Análisis Sensorial de Vinos		
Materia	Análisis Sensorial		
Módulo	Enología		
Titulación	Grado en Enología		
Plan	444	Código	42042
Periodo de impartición	1 Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatorio
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3
Créditos ECTS	6 ECTS		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Daniel Sancho Rincón		
Departamento(s)	Ingeniería Agrícola y Forestal		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	dsancho@iaf.uva.es ; 979108437		

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.

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

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

**5. Métodos docentes y principios metodológicos**

CLASES TEÓRICAS DE AULA (CLASES MAGISTRALES, RESOLUCIÓN DE SUPUESTOS PRÁCTICOS,...).
PRÁCTICAS EN LABORATORIO.

6. 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		
Total presencial	64	Total no presencial	86

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

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 (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 ⁽²⁾	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases Videoconferencias	60	Estudio y trabajo autónomo individual	40
Evaluación	4	Realización de trabajos, informes, memorias	31
		Preparación orientada a la evaluación	15
Total presencial a distancia	64	Total no presencial	86
Total presencial a distancia + no presencial			150

⁽²⁾ 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...