



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ANÁLISIS SENSORIAL I

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58527

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2020-21

Grupo(s): 20

Duración: C2

Segunda lengua: Inglés

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: PEDRO MIGUEL IZQUIERDO CAÑAS - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/3.04	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Pedro.lzquierdo@uclm.es	
Profesor: EVA SANCHEZ PALOMO LORENZO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	eva.sanchez@uclm.es	Concertar día y hora por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Esta asignatura no tiene requisitos previos pero se recomienda haber cursado Química Enológica y Tecnología Enológica

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Con esta asignatura se pretende que el alumno sea capaz de evaluar la calidad sensorial a lo largo del desarrollo del proceso enológico completo, desde el control de madurez de los viñedos, hasta la caracterización sensorial de los productos elaborados, prestando así mismo atención a los cambios en las características sensoriales que cada uno de los nuevos procesos, materiales y tecnologías implicadas en cada una de las etapas de la elaboración puede producir.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Demostrar conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.

Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.

Resultados adicionales

Asociar estas percepciones sensoriales con la calidad del vino para controlar el proceso de elaboración y el producto final

Disponer de la capacidad de comunicar percepciones de forma comprensible y con la terminología adecuada

Identificar y clasificar adecuadamente los atributos y los defectos sensoriales del vino

6. TEMARIO

Tema 1: Introducción al Análisis Sensorial de Vinos

Tema 2: La Percepción Sensorial en Enología

Tema 3: Metodología General para el Análisis Sensorial de Vinos

Tema 4: Diseño y Preparación de Pruebas Sensoriales en la Industria Enológica

Tema 5: Tipos de Pruebas Sensoriales utilizadas en Enología

Tema 6: Pruebas con Consumidores en la Industria Enológica

Tema 7: Selección y Entrenamiento de Jueces Sensoriales para la Evaluación de Vinos

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA							
Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB02 CB04 CE08 CG01	1.34	33.5	S	N	
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB04 CE08 CG01	0.8	20	S	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB02 CB04 CE08 CG01	0.14	3.5	S	N	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB02 CB04 CE08 CG01	0.1	2.5	S	N	
Prueba final [PRESENCIAL]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	0.08	2	S	N	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	0.26	6.5	S	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	3.28	82	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.46			Horas totales de trabajo presencial: 61.5				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.54			Horas totales de trabajo autónomo: 88.5				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Examen teórico	70.00%	70.00%	
Realización de prácticas en laboratorio	30.00%	30.00%	Se tendrá en cuenta la nota de laboratorio y se realizará una prueba escrita
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Los alumnos realizarán una prueba escrita en la que se tengan en cuenta las valoraciones indicadas anteriormente, el 70% teoría y el 30% práctica.

Evaluación no continua:

Los alumnos realizarán una prueba escrita en la que se tengan en cuenta las valoraciones indicadas anteriormente, el 70% teoría y el 30% práctica.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Las mismas que en la convocatoria ordinaria

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Consistirá en una prueba final escrita en la cual el 70% será de la nota de teoría y el 30% la nota de prácticas.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.5
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	20
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	3.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	2.5
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo autónomo]	2
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	82
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	82
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	33.5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	3.5
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6.5
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	2.5
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	20
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo autónomo]	2
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
AENOR	Análisis sensorial.	AENOR Ediciones,	978-84-8143-705-8	2010	
Stone, Herbert	Sensory evaluation practices	Academic Press	0-12-672690-6	2004	
Martín Álvarez, Pedro J.	Quimiometría alimentaria	Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid	84-7477-766-6	2000	
Grainger, Keith	Wine quality: tasting and selection	Wiley-Blackwell	978-1-4051-1366-3	2009	
Schuster, Michael	Essential winetasting	Mitchell Beazley	1-84000-205-0	2000	
Jackson, Ron S.	Wine tasting : a professional handbook /	Academic Press,	0-12-379076-X	2002	
Goode, Jamie.	I taste red : the science of tasting wine /	University of California,	978-0-520-29224-6	2016	
Lawless, Harry T.	Sensory evaluation of food	Kluwer Academic/Plenum Publishers	0-842-1572-X	1999	