UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ANÁLISIS SENSORIAL I
Código: 58527
Tipología: OBLIGATORIA
Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA
Curso académico: 2022-23
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR
Grupo(s): 20
Curso: 3
Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua: Inglés
Uso docente de otras lenguas:
English Friendly: N
Página web:
Bilingüe: N

Profesor: **BERNARDO ORTEGA SARVISÉ** - Grupo(s): **20**

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Bernardo.Ortega@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	Enviar un e-mail para concretar día y hora

2. REQUISITOS PREVIOS

Esta asigantura 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 alummno 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

Ser capaz de diseñar y desarrollar trabajos de experimentación en bodega.

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 Industría Enológica

Tema 5: Tipos de Pruebas Sensoriales utilizadas en Enología

Tema 6: Pruebas con Consumidores en la Industría Enológica

Tema 7: Selección y Entrenamiento de Jueces Sensoriales para la Evaluación de Vinos
Tema 8: Análisis e Interpretación de los Datos Sensoriales en Enología
Tema 9: Actividades Prácticas (sala de cata)

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	1.28	32	S	N	El profesor explicará los conceptos teóricos y se resolverán ejemplos que permitan comprender los conceptos explicados. Se proporcionará al alumno material didáctico para seguir la asignatura.
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB04 CE08 CG01	0.6	15	S	S	Se realizarán prácticas de laboratorio (sala de catas) en las que se aplicarán los conceptos desarrollados en las clases teóricas. Se podrá recuperar mediante una prueba escrita que consistirá en el diseño de pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados de diferentes pruebas de análisis sensorial
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB02 CB04 CE08 CG01	0.24	6	S	N	Se plantearán distintas actividades que impliquen la discusión, análisis, resolución,... por parte de los alumnos de ejercicios, problemas o casos , con la orientación del profesor
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB02 CB04 CE08 CG01	0.16	4	N	-	Se realizarán tutorías bien con grupos de trabajo establecidos en clase para la realización de una actividad concreta o en forma de seminario para resolver dudas generales
Prueba final [PRESENCIAL]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	0.12	3	S	S	Examen sobre los contenidos de la asignatura con preguntas de respuesta múltiple, respuestas cortas y/o resolución de casos
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	0.6	15	S	S	Se elaborará una memoria en la que se reflejen fielmente las diferentes actividades realizadas en las clases prácticas
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE08 CG01	3	75	N	-	Trabajo autónomo del alumno para estudiar y asimilar los conceptos teóricos y prácticos impartidos
		Total:	**6**	**150**			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			**Horas totales de trabajo presencial: 60**				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			**Horas totales de trabajo autónomo: 90**				

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	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Examen teórico	70.00%	70.00%	Se evaluará mediante una prueba escrita sobre los contenidos explicados en la enseñanza presencial
Realización de prácticas en laboratorio	30.00%	30.00%	Se evaluará la actitud en el laboratorio e informe de prácticas
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 de teoría escrita, 70%. y se le sumará la nota obtenida en la realización de las prácticas y la memoria correspondiente, 30%. Siendo necesaria para superar la asignatura una nota mínima igual o superior a 4/10 en cada una de las partes y una nota igual o superior a 5/10 aplicando los porcentajes. En el caso de que fuera necesario la parte práctica se podrá recuperar mediante una prueba escrita que consistirá en el diseño de pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados de diferentes pruebas de análisis sensorial.

Evaluación no continua:

Los alumnos realizarán una prueba de teoría escrita, 70%. y se le sumará la nota obtenida en la realización de las prácticas y la memoria correspondiente, 30%. Siendo necesaria para superar la asignatura una nota mínima igual o superior a 4/10 en cada una de las partes y una nota igual o superior a 5/10 aplicando los porcentajes. En el caso de que fuera necesario la parte práctica se podrá recuperar mediante una prueba escrita que consistirá en el diseño

de pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados de diferentes pruebas de análisis sensorial.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Los alumnos realizarán una prueba de teoría escrita, 70%. y se le sumará la nota obtenida en la realización de las prácticas y la memoria correspondiente, 30%. Siendo necesaria para superar la asignatura una nota mínima igual o superior a 4/10 en cada una de las partes y una nota igual o superior a 5/10 aplicando los porcentajes. Si las parte práctica hubiera sido superada en la convocatoria ordinaria se mantendría la nota y el alumno no tendría que volver a presentarse. En el caso de que fuera necesario la parte práctica se podrá recuperar mediante una prueba escrita que consistirá en el diseño de pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados de diferentes pruebas de análisis sensorial.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Los alumnos realizarán una prueba escrita en la que se tengan en cuenta las valoraciones indicadas anteriormente, el 70% teoría y el 30% práctica. Siendo necesaria para superar la asignatura una nota mínima igual o superior a 4/10 en cada una de las partes y una nota igual o superior a 5/10 aplicando los porcentajes.

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]	32
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo autónomo]	3
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	32
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo autónomo]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
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	