



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: 2023-24 |
| 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 | Enviar un e-mail al profesor para concertar día y hora |
| 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 | Lunes y Miércoles de 9:00h a 10:00h. Si el alumno no pudiese por favor contactar por e-mail con el profesor para concertar día y hora |

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.

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

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

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 | Evaluación 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 |
| Tema 1 (de 9): Introducción al Análisis Sensorial de Vinos | |
| Actividades formativas | 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, Kluwer | 978-0-520-29224-6 | 2016 | |
| Lawless, Harry T. | Sensory evaluation of food | Academic/Plenum Publishers | 0-842-1572-X | 1999 | |