



## 1. DATOS GENERALES

<b>Asignatura:</b> ANÁLISIS SENSORIAL II	<b>Código:</b> 58530
<b>Tipología:</b> OBLIGATORIA	<b>Créditos ECTS:</b> 6
<b>Grado:</b> 400 - GRADO EN ENOLOGÍA	<b>Curso académico:</b> 2023-24
<b>Centro:</b> 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR	<b>Grupo(s):</b> 20
<b>Curso:</b> 4	<b>Duración:</b> Primer cuatrimestre
<b>Lengua principal de impartición:</b> Español	<b>Segunda lengua:</b> Inglés
<b>Uso docente de otras lenguas:</b>	<b>English Friendly:</b> S
<b>Página web:</b>	<b>Bilingüe:</b> N

Profesor: <b>MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	miguelangel.gonzalez@uclm.es	Lunes 11:00-13:00h Jueves 12:00-14:00h Cambios puntuales se comunicarán mediante Secretaría Virtual. Necesidad de horario diferente: escribir email a profesor
Profesor: <b>PEDRO MIGUEL IZQUIERDO CAÑAS</b> - 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	

## 2. REQUISITOS PREVIOS

Esta asignatura no tiene requisitos previos pero se recomienda haber cursado Química Enológica y Tecnología Enológica. Lo más lógico es que el alumno antes de cursar esta asignatura ya haya cursado análisis sensorial I.

## 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. Utilizar el análisis sensorial como herramienta de control de calidad de los diferentes productos vitivinícola y enseñara al consumidor a elegir los mejores vinos según el producto-alimentos que vaya a consumir.

## 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
CE05	Adquirir los conocimientos sobre la composición química de la uva y del vino así como de los procesos químicos y biológicos que ocurren durante la elaboración y conservación de los vinos para su aplicación en el desarrollo y progreso de la industria enológica.
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.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

## Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Capacitar al estudiante para gestionar, organizar y controlar las vinificaciones en función del tipo de producto a elaborar y de la calidad de la materia prima.

Conocer los diferentes compuestos presentes en la uva y el vino y entender las propiedades e importancia enológica de los mismos.

Mostrar 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.

Adquirir conocimientos para dirigir, organizar y controlar la producción y recolección de la uva en función del tipo de vino a elaborar.

Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.

Ser capaz de analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.

## 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: Análisis sensorial descriptivo, olfativo, gustativo y visual. Atributos sensoriales relacionados con cada tipo de vino, con su procedencia geográfica, variedad ó añada.**

**Tema 2: Análisis sensorial de uvas, determinación de su madurez.**

**Tema 3: Evolución sensorial del vino, percepción de su calidad futura. .**

**Tema 4: Principales defectos sensoriales del vino.**

**Tema 5: Maridaje.**

**Tema 6: Prácticas en sala de cata**

**Tema 6.1** Cata de vinos blancos. Cata de vinos rosados. Cata de vinos tintos. Cata de vinos espumosos. Catad de vinos especiales (generosos, otros)

## 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 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	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 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	0.6	15	S	S	Realización de catas de diferentes vinos, uvas y productos vitivinícolas. Catas de maridaje. Interpretación de resultados estadísticamente.
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB02 CB04 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	0.24	6	S	N	Se propondrán distintas actividades que impliquen la discusión, análisis, resolución,... por parte de los alumnos de ejercicios, problemas o casos , con la orientación del profesor sobre los resultados de las prácticas.
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB02 CB04 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	0.16	4	N	-	Resolución de cualquier tipo de duda al alumno y motivación para resolver supuestos prácticos y resaltar el interés de la asignatura en la industria.
Prueba final [PRESENCIAL]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	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 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	0.6	15	S	S	Los alumnos deberán realizar un informe-cuaderno de prácticas , interpretando y discutiendo los resultados obtenidos.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB04 CE05 CE08 CG01 CG04 CT03 CT04	3	75	N	-	Trabajo autónomo del alumno para estudiar y asimilar los conceptos teóricos y prácticos impartidos
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

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%	Prueba escrita sobre contenidos teóricos explicados en la enseñanza presencial.
Realización de prácticas en laboratorio	30.00%	30.00%	Evaluación del cuaderno de prácticas donde se realiza un informe detallado de todas las prácticas realizadas y la discusión de los resultados obtenidos y debatidos previamente en talleres y seminarios.
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* 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% prácticas (informes-talleres-seminarios). 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 cuestiones sobre pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados.

**Evaluación no continua:**

En este caso se tendrán en cuenta los resultados de la prueba escrita (el 70% teoría ) y el de prácticas (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 cuestiones sobre pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados.

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

Consistirá en una prueba escrita (el 70% teoría ) y el 30% el resultado de las prácticas ((informes-talleres-seminarios)). 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 cuestiones sobre pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Consistirá en una prueba escrita (el 70% teoría ) y el resultado de las prácticas (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 cuestiones sobre pruebas sensoriales y en la interpretación de resultados.

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
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	4
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	15
Prueba final [PRESENCIAL][Trabajo autónomo]	3
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
<b>Total horas: 150</b>	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Ronald S. Jackson	Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales (Spanish Edition)	Acribia		ISBN-10: 8420011274	2009	
Laura Garcilazo	ABC del Vino - Cata de vinos y maridaje (Spanish Edition)				2020	
XAVIER AYALA	Cuaderno práctico de maridaje (PRÁCTICA) (Spanish Edition)	RBA			2020	
Ronald S. Jackson	Wine Science, Fourth Edition: Principles and Applications (Food Science and Technology) 4th Edition	AP		ISBN-10: 012379076X	2014	
Eder, R	Defectos del vino. Reconocimiento. Prevención. Tratamiento.	Ed. Acribia S.A.			2006	
Andrew Reynolds	Managing Wine Quality. Viticulture and Wine Quality	Woodhead Publishing			2010	
Peynaud, E., Blouin, J.	El gusto del vino (2ª edición)	Mundi Prensa			2002	
Gustavo Adolfo Cordero-Bueso	ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS	Antonio Madrid vicente			2017	
Del Castillo, F.	Organización de la cata y vocabulario específico del catador de vinos.	Agrícola Española			2005	