



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DE MONTES
GRADO DE ENOLOGÍA
CURSO 2024/25
TALLER DE CATA



Datos de la asignatura

Denominación: TALLER DE CATA

Código: 102178

Plan de estudios: GRADO DE ENOLOGÍA

Curso: 4

Materia: PRÁCTICUM

Carácter: OBLIGATORIA

Duración: PRIMER CUATRIMESTRE

Créditos ECTS: 3.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 40.0%

Horas de trabajo no presencial: 45

Plataforma virtual: <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: PEINADO AMORES, RAFAEL ANDRÉS

Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. 3ª planta

E-Mail: rafaelpinado@uco.es

Teléfono: 957218534

Breve descripción de los contenidos

Se impartirán conceptos básicos de análisis organoléptico de vinos, incluyendo las familias responsable de las sensaciones visuales, olfativas y gustativas.

Se catarán vinos de distinta naturaleza.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Es recomendable que los alumnos hayan cursado la asignatura de Química Enológica.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

1. Fases de la cata
2. Compuestos responsables del aroma de los mostos y vinos
3. Compuestos responsables del color de mostos y vinos.
4. Compuestos responsables del sabor de los vinos.
5. Sistemas de elaboración y características de los vinos que se valorarán organolépticamente dentro de los contenidos práctico- Cata de vinos blancos.

2. Contenidos prácticos

- Cata de vinos tintos.
- Cata de vinos espumosos.
- Cata de vinos dulces.
- Cata de vinos especiales

Bibliografía

- 43 Temas sobre el vino. Manual completo para el aficionado. Carlos Andrés. R&B Ediciones. 1998.
- Química Enológica. AMV ediciones. 2010
- Defecto organolépticos del vino ¿Cuales y por qué?. AMV ediciones. 2017
- Guía Práctica para la Cata de Vinos. Antonio MADRID VICENTES. AMV ediciones. 2020.
- Vinos. La cata como actividad (Volumen V del sapiens del vino. AMV ediciones. 2021.
- Vinos. El análisis sensorial del vino (Volumen VI del sapiens del vino. AMV ediciones. 2022.

Metodología

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Debido al carácter práctico de la asignatura se recomienda asistir a todas las clases.

Durante las clases se realizarán catas de distintos tipos de vinos. Al final del castrimestre se realizará una prueba en la que el alumno tendrá que dirigir una cata con un vino/vinos que el escoja.

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En el caso de estudiantes a tiempo parcial, se facilitará la asistencia al grupo que mejor se adapte a sus necesidades. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, el profesor se reunirá con los alumnos afectados para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Actividades presenciales

| Actividad | Grupo completo | Grupo pequeño | Total |
|-----------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------|
| <i>Actividades de experimentación práctica</i> | 17 | - | 17 |
| <i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i> | - | 7 | 7 |
| <i>Actividades de salidas al entorno</i> | - | 6 | 6 |
| Total horas: | 17 | 13 | 30 |

Actividades no presenciales

| Actividad | Total |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Actividades de búsqueda de información</i> | 25 |
| <i>Actividades de procesamiento de la información</i> | 20 |
| Total horas: | 45 |

Resultados del proceso de aprendizaje**Conocimientos, competencias y habilidades**

- CB2 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 est.
- CE15 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
- CE17 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce.
- CE18 Se capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.

Métodos e instrumentos de evaluación

| Competencias | Examen | Medios de ejecución práctica | Medios orales |
|-----------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| CB2 | X | X | X |
| CE15 | X | X | X |
| CE17 | X | X | X |
| CE18 | X | X | X |
| Total (100%) Nota mínima (*) | 80% 5 | 10% 5 | 10% 5 |

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Se debe asistir al menos a un 80% de las clases teórico/prácticas. La evaluación consistirá en integrar en una cata realizada por el alumno, con el vino que el escoja, los instrumentos de evaluación.

En caso de no asistir al 80% de las clases el alumno deberá realizar un examen teórico sobre los contenidos impartidos en la asignatura y un examen práctico consistente en la evaluación organoléptica de una serie de vinos proporcionados por los profesores, debiendo comentar además a que son debidas las características sensoriales presentes en cada tipo de vinos.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Para el alumno a tiempo parcial se le facilitará, siempre que este justificado, la realización del examen fuera de los horarios establecidos por el centro.

Para los alumnos con necesidades especiales el profesor se reunirá con ellos para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

El alumno debe haber asistido con regularidad a las clases teórico/prácticas.

La evaluación consistirá en la descripción organoléptica de una serie de vinos proporcionados por los profesores, además deberá comentar a que son debidas las características sensoriales presentes en cada tipo de vinos.

También deberá realizar un examen teórico sobre los contenidos impartidos en la asignatura.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Debe haber asistido a la totalidad de las clases y obtener al menos un 9 en cada uno de los instrumentos de evaluación.

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar

Educación de calidad

Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: SÁNCHEZ SUÁREZ, FERNANDO

Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. 3ª planta

E-Mail: g62sasuf@uco.es

Teléfono: 957218534

Nombre: TORRES PORRAS, MARÍA JESÚS

Departamento: BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Ubicación del despacho: Edificio Severo Ochoa. Planta baja

E-Mail: bb2topom@uco.es

Teléfono: 957218574

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*
