



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA  
AGRONÓMICA Y DE MONTES**GRADO DE ENOLOGÍA**

CURSO 2024/25

**CATA AVANZADA DE VINOS**

## Datos de la asignatura

---

**Denominación:** CATA AVANZADA DE VINOS**Código:** 102194**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 4**Materia:** OPTATIVIDAD**Carácter:** OPTATIVA**Duración:** SEGUNDO CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 4.5**Horas de trabajo presencial:** 45**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 68**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

## Profesor coordinador

---

**Nombre:** ROJANO DELGADO, ANTONIA MARIA**Departamento:** QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA**Ubicación del despacho:** C-3 3ª planta**E-Mail:** q92rodea@uco.es**Teléfono:** 957 218 651

## Breve descripción de los contenidos

---

Contenidos teóricos: Conocer los aspectos básicos del vino y como los sentidos influyen en su apreciación, en sus cualidades y en sus defectos, así como establecer un punto de referencia para poder juzgarlos con conocimiento.

Contenidos prácticos: Entrenamiento para el análisis sensorial de vinos y aprendizaje del lenguaje y la metodología de cata para poder apreciar las características que determinan la calidad, la forma de elaboración y la variedad de uva.

## Conocimientos previos necesarios

---

### Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

### Recomendaciones

Se consideran convenientes conocimientos básicos sobre la composición de la uva y el proceso de elaboración de vino

## Programa de la asignatura

---

### 1. Contenidos teóricos

- 1.- El vino. Definición, componentes y aspectos de calidad.
- 2.- Los sentidos. Sentidos y órganos. Los sentidos en la cata. Influencia de aspectos externos en la percepción.
- 3.- Mecanismos de degustación. Diferencias entre degustación, cata y análisis sensorial. Mecanismos de degustación. Limitaciones y umbrales de percepción. Memoria y educación de los sentidos. Aspectos a tener en cuenta en el análisis sensorial.
- 4.- Herramientas para entrenar la nariz

### 2. Contenidos prácticos

- 1.- Fases del análisis sensorial.
- 2.- Procesos de elaboración de distintos tipos de vino y entrenamiento para su análisis sensorial.
  - 2.1. Vinos blancos jóvenes. Análisis sensorial de la variedad de uva.
  - 2.2. Vinos con gas carbónico. Análisis sensorial de la burbuja y de los distintos métodos de elaboración.
  - 2.3. Vinos de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles. Análisis sensorial de los distintos métodos de elaboración y crianza.
  - 2.4. Vinos tintos. Análisis sensorial del grado y del tipo de crianza y envejecimiento.
- 3.- Asistencia a actividades del sector enológico y visitas a bodegas.

## Bibliografía

---

- ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS. MANUAL PARA PROFESIONALES. R.S. Jackson. Ed. Acribia, S.A.-  
ANÁLISIS SENSORIAL. (2ª edición) Normas UNE. AENOR ediciones 2010  
QUÍMICA DEL FLAVOR DEL VINO. R.J. Clarke y J. Bakker. Ed. Acribia, S.A.  
ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA. Unión Española de Catadores. Ed. Agrícola Española S.A.  
GUÍA PRÁCTICA PARA LA CATA DE VINOS. Madrid Vicente, Antonio, 2020. Madrid: AMV.  
VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA PARA AFICIONADOS. López Alejandro, Manuel María, 2005. Madrid: Mundi-Prensa. 4ª edición.  
ELABORACION DEL CHAMPAÑA: VINOS ESPUMOSOS NATURALES, VINOS GASIFICADOS. Carbo Llaneras, José, D.L. 1963. Barcelona: Síntes.  
[www.montillamoriles.es](http://www.montillamoriles.es)

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Con la finalidad de facilitar el aprendizaje del alumnado y de alcanzar los objetivos y las competencias programados, se plantean distintas estrategias metodológicas. Estas combinan las lecciones magistrales, las ponencias de profesionales y la asistencia a actividades relacionadas con el sector, con otros métodos más orientados a fomentar el aprendizaje activo, potenciando la relación colaborativa entre el alumnado y la generación de un clima adecuado en el aula. Estos métodos consisten en la realización de talleres de percepción sensorial, catas, maridajes y exposiciones grupales.

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

La metodología didáctica planteada exhibe flexibilidad, pudiendo atender a la diversidad del aula y a las distintas circunstancias del alumnado. En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales se mantendrán reuniones 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 comunicacion oral</i>	-	6	6
<i>Actividades de experimentacion práctica</i>	9	4	13
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	18	4	22
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	-	4	4
<b>Total horas:</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>45</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	20
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	48
<b>Total horas:</b>	<b>68</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado conocer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye

- también algu.
- 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.
  - CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
  - CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
  - CE15 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
  - CE16 Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución .
  - 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.
  - CE21 Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
  - CE23 Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.
  - CG2 Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
  - CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC ´s.

### Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB1			X	X	X
CB2	X		X	X	X
CB4	X			X	
CB5	X	X		X	X
CE15		X	X	X	X
CE16		X	X	X	X
CE17	X	X	X	X	X
CE18		X	X	X	X

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CE21			X		
CE23			X		
CG2			X	X	
CU2	X	X	X	X	X
<b>Total (100%)</b> <b>Nota mínima (*)</b>	<b>30%</b> <b>5</b>	<b>20%</b> <b>5</b>	<b>12%</b> <b>5</b>	<b>24%</b> <b>5</b>	<b>14%</b> <b>5</b>

(\*)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:

- La **parte teórica** de la asignatura constituye el 60 % de la nota final y los instrumentos que se utilizarán para su evaluación son:

\* *Lista de control de asistencia.* La asistencia a las sesiones teóricas supone el 20 % de la nota y es OBLIGATORIO asistir al 80% de las horas para poder aprobar la asignatura.

\* *Medios de ejecución práctica.* Se tendrá en cuenta como los estudiantes sean capaces de responder ante el estudio de ciertos casos, resolución de problemas y supuestos prácticos que se planteen de forma teórica. Esta parte supondrá un 20 % de la nota.

\* *Producciones elaboradas por el estudiantado.* Esta parte supondrá un 10% de la nota y se evaluará el conocimiento adquirido por el estudiante y su forma de plantear las cuestiones con un lenguaje y conocimiento adecuado del mismo.

\* *Examen.* Se realizará un exámen de la parte teórica en la fecha establecida para ello en el calendario académico oficial, en el que se examinarán los conceptos estudiados en la parte teórica de esta asignatura. Dicho exámen supone un 50% de la nota en la parte teórica.

- La **parte práctica** de la asignatura constituye el 40 % de la nota final, su calificación se mantendrá para próximas convocatorias y los instrumentos que se utilizarán para su evaluación son:

\* *Lista de control de asistencia.* La asistencia a las sesiones prácticas supone el 20 % de la nota y es OBLIGATORIO asistir al 80% de las horas para poder aprobar la asignatura.

\* *Medios orales.* Consiste en la exposición grupal de un trabajo en clase, supone el 60 % de la nota y para su valoración se atenderá a los siguientes ítems:

- Explica correctamente los contenidos.
- Denota un buen dominio del tema.
- Emplea lenguaje técnico y expresiones formales.
- Mantiene el interés del público.
- Se ajusta al tiempo previsto.
- Utiliza buen material de soporte: esquemas, imágenes, audios, vídeos, etc.
- Responde adecuadamente a las cuestiones que se plantean.

- Muestra creatividad.
- El reparto de trabajo entre los miembros del grupo es equilibrado.
- Exhibe autonomía en el trabajo personal.
- \* *Producciones elaboradas por el estudiantado.* Consiste en el análisis de documentos, imágenes, audios y vídeos, supone el 20 % de la nota y para su valoración se atenderá a los siguientes ítems:
  - Realiza una buena búsqueda bibliográfica.
  - Integra de forma coherente la información recopilada.
  - Evita la reproducción textual.
  - Muestra conocimiento de la materia.
  - Razona la respuesta de forma clara y coherente.
  - Utiliza lenguaje técnico y expresiones formales.
  - Establece conclusiones claras y concisas.
  - Emite un juicio crítico sobre la temática.
  - Organiza bien el contenido.

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

En el caso del alumnado a tiempo parcial se tendrá en cuenta cada situación particular para adaptar, en la medida de lo posible, los distintos instrumentos de evaluación. No obstante, para superar la parte práctica de la asignatura será obligatorio realizar la exposición de un tema relacionado con el contenido del programa y no se podrá faltar a más del 40 % de las sesiones prácticas.

Respecto al alumnado con necesidades educativas especiales, los criterios de evaluación se adaptarán en función de la dificultad diagnosticada, siguiendo, en todo caso, 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:**

Para superar la asignatura se debe tener aprobada la parte práctica. La evaluación consistirá, en principio, en la valoración del resto de los instrumentos indicados para las convocatorias ordinarias. No obstante, se tendrá en cuenta cada situación particular para adaptar, en la medida de lo posible, los distintos instrumentos de evaluación.

### **Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*La matrícula de honor se concederá al alumnado que haya obtenido la mejor calificación, siempre y cuando esta sea igual o superior a 9,5.*

### **Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Salud y bienestar  
Educación de calidad  
Producción y consumo responsables

## Otro profesorado

---

**Nombre:** LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA, MARIA DE LAS NIEVES

**Departamento:** QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

**Ubicación del despacho:** C-3 3ª planta

**E-Mail:** b92lolem@uco.es

**Teléfono:** 957 211 092

---

*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).*

---