



**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		028	Tecnólogo		
PLAN		2018	2018		
SECTOR DE ESTUDIO		220	Hortifruticultura y Jardinería		
ORIENTACIÓN		41A	Vitivinicultura		
MODALIDAD		-----	-----		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		1 al 4	1 al 4		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		290	EST Enología		
ASIGNATURA		0206	Análisis Sensorial		
		0206	Análisis Sensorial		
		0206	Análisis Sensorial		
		0206	Análisis Sensorial		
CRÉDITOS EDUCATIVOS		Análisis Sensorial	4		
		Análisis Sensorial	4		
		Análisis Sensorial	4		
		Análisis Sensorial	4		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		-----			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 32	Horas semanales: 2	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 18-09-2017	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

FUNDAMENTACIÓN

Se pretende ofrecer al estudiante la base conceptual del análisis sensorial del vino y las bayas, profundizando los conocimientos adquiridos en las asignaturas de la Carrera. Adquisición de destrezas en cuanto a la degustación del vino de forma correcta empleando tanto el vocabulario correcto y preciso, como la forma de expresión de las notas de cata. Dominar degustación del vino de forma concreta, y correcta empleando tanto el vocabulario correcto y preciso, como la forma de expresión de las notas de cata, con el fin de ser utilizados en la toma de decisiones.

OBJETIVOS

Al finalizar el curso el alumno será capaz de utilizar un vocabulario adecuado para emplear al momento de realizar un análisis sensorial así como también realizar un correcto análisis sensorial, aplicando las destrezas adquiridas durante el semestre.

Realizar el relacionamiento del análisis sensorial con los conceptos adquiridos en Enología y aplicar el análisis sensorial como herramienta para poder realizar la descripción de todo tipo de vino. Aplicar el análisis sensorial como herramienta para poder calificar y/o clasificar los vinos. El alumno será capaz asimismo, de detectar alteraciones, los organismos causales y los descriptores. Del mismo modo, se prevé la adquisición, a través de la práctica, de la destreza en la evaluación sensorial, tanto de bayas como de mostos y vinos en su totalidad.

CONTENIDOS

Semestre I

- Definición de degustación. Tipos de degustación: técnica, del aficionado. 4 horas.
- Condiciones para degustar: ambiente, materiales, condiciones personales. 2 horas.
- Servicio del vino. Presentación y descorche de los vinos. 2 horas.
- Temperaturas de servicio según el Tipo de vino. 2 horas.
- Copa. Especificidad de la copa de Cata. Distintos tipos de copas y su uso. 2 horas.
- Tipos de vinos y sus características: de mesa, VCP, especiales. 2 horas.

- Reconocimiento de gustos y aromas básicos y generales. 2 horas.
- Tipos de degustaciones. 2 horas.
- La degustación: un fenómeno subjetivo. 2 horas.
- Mecanismos y filosofía de la degustación. 2 horas.
- Tests de apreciación, percepción, su diferencia. 2 horas.
- Prácticas semanales de degustación de vinos. 4 horas.

Semestre II

- El vino como producto equilibrado. 3 horas.
- Compuestos esenciales del color y la astringencia del vino. 2 horas.
- Compuestos esenciales de la acidez y el dulzor. 2 horas.
- Reconocimiento de gustos básicos y específicos. 2 horas.
- Aromas básicos y específicos. 2 horas.
- Gustos normales y defectuosos. 2 horas.
- Rueda de los aromas. 2 horas.
- Conocimiento, familiarización, uso e interpretación. Fichas hedonísticas, técnicas, de Catas nacionales e internacionales, de vinos tranquilos y espumosos. 2 horas.
- Armonización- Maridaje. El vino y las comidas. Definición. Corrientes y diferentes escuelas. 2 horas.
- Armonización teórica básica de vinos con algunas comidas sencillas. 2 horas.
- Práctica de armonización básica. 2 horas.
- Armonización teórico-práctica de vinos VCP con algunas comidas sencillas. 2 horas.
- Práctica de armonización con comidas elaboradas. 2 horas.
- Teórico de degustación de bayas. 2 horas.
- Prácticas semanales de degustación de vinos terminados. 3 horas.

Semestre III

- Degustación de bayas Método ICV. 4 horas.
- Madureces de la uva. Definiciones. Método ICV. 3 horas.
- Degustación de mostos en diferentes etapas de la fermentación. Discusión del uso de la evaluación sensorial para las decisiones tecnológicas en “bodega”. 3 horas.
- Degustación de vinos terminados. (En esta etapa se trabaja con los vinos elaborados en la Escuela). 3 horas.

- Correcta conservación y estocaje del vino. Prácticas correctas y adecuadas para la conservación de la calidad del vino, tanto a nivel industrial, comercial y familiar. 3 horas.
- Degustaciones de distintos Tipos de vinos nacionales. 3 horas.
- Degustación de vinos procedentes de distintas variedades, bodegas, métodos de elaboración, zonas vitícolas. 3 horas.
- Vinos del Mundo. 3 horas.
- Vinificaciones especiales. Degustación de productos elaborados por diferentes métodos. 3 horas.
- Armonización práctica de vinos VCP y vinos especiales con diferentes platos de comida elaborada. 4 horas.

Semestre IV

- Degustaciones de distintos Tipos de vinos nacionales. 3 horas.
- Degustación de vinos procedentes de distintas variedades, bodegas, métodos de elaboración, zonas vitícolas. 3 horas.
- Uso de Kit de defectos: preparación y entrenamiento en el uso de las sustancias odoríferas que originan los defectos en el vino. 3 horas.
- Entrenamiento con las sustancias odoríferas que producen los defectos. 3 horas.
- Contaminación de vinos para el entrenamiento de la degustación de vinos con defectos. 3 horas.
- Repaso de los métodos de elaboración de Espumosos naturales, espumantes, vermouth, oporto, jerez, mistelas, vinos dulces y naturales. 3 horas.
- Degustación de Espumosos naturales, espumantes, vermouth, oporto, jerez, mistelas, vinos dulces naturales. 3 horas.
- Utilización de diferentes tipos de copas empleadas para la realización de análisis sensorial. 3 horas.
- Armonización de vinos de todo tipo de vinos y comidas elaboradas. Se degustan en series de tres tipos de vinos distintos en cuanto a variedad, elaboración y tipificación. 3 horas.
- Se investiga qué tipos de vinos maridan con qué comidas, teniendo en cuenta que en esta instancia se degustan vinos de calidad preferente de todo el país, de distintas procedencias y tipos de vinificaciones. 3 horas.

- Se realizan prácticas semanales de degustación. Luego de cada una de las instancias en que se realizan las degustaciones, se formulan notas de cata que se colectivizan y sirven a la evaluación continua. 2 horas.

PROPUESTA METODOLÓGICA

- Clases teórico prácticas en las que se trabaja de forma individual con una previa introducción teórico práctico demostrativo, cuando se trata de degustación.
- El trabajo en clase, en la medida de lo posible se realiza en forma individual existiendo una instancia de puesta a punto que se hace en grupo.
- Se vincula lo degustado con la materia prima que se empleó y los métodos de elaboración utilizados.
- Según se considere oportuno y la temática lo requiera, se invita a expositores externos.

EVALUACIÓN

- Evaluación continua a través de las sucesivas degustaciones que se realizan semanalmente.
- Parcial teórico práctico de lo dado en el curso, con la consiguiente degustación de un vino.

BIBLIOGRAFÍA

Peynaud. E 19887. El Gusto del Vino. Edición española, Edición Mundi-Presna-Madrid.

Colección de Revistas Italianas, 1997. Conoscere il vino. Libri, Italia.

Fribourg G, Sarfati C, 1989. La dégustation. Edisud. Suze-La Rousse Francia.

Ruiz Hernández M, 1995. La Cata y el Conocimiento de los vinos. Madrid.