

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN					
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD					
SEMESTRE/ MÓDULO		II			
UNIDAD CURRICULAR		Apreciación Sensorial de vinos			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 60	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 15
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular:

Esta unidad curricular aporta competencias para el egreso asociado a prácticas de entrenamiento, identificación y selección de vinos a través del desarrollo de los sentidos con el transcurso sostenido en el tiempo. Permitiendo un correcto diseño y selección de catas profesionales adecuadas a los eventos del vino.

II) Resultados de aprendizaje:

1. Desarrolla estrategias de evaluación cualitativa del vino en situaciones de cata profesional para valorar la calidad del producto ajustado al servicio planificado.
2. Distingue las características de vinos varietales de corte y espumantes para seleccionar estilos de acuerdo a la experiencia enogastronómica a diseñar.
3. Percibe e identifica los desvíos organolépticos presentes en vinos para brindar asesoramiento de calidad.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1. EVALUACIÓN CUALITATIVA DEL VINO
2. VINOS VARIETALES, DE CORTE Y ESPUMANTES
3. DESVÍOS ORGANOLÉPTICOS

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1 Preparación de la degustación.

1.2 Fichas de cata de vinos.

1.3 Situaciones de cata.

2.1 Definición de terroir.

2.1 Naturaleza química de los aromas varietales.

2.2 Perfil sensorial de vinos tranquilos (blancos, rosados y tintos).

2.3 Perfil sensorial de vinos espumosos (gasificados, de aguja, elaborados por método ancestral, charmat, tradicional y Pet Nat).

2.4 Complejidad sensorial en los vinos de crianza en madera.

2.5 Perfil sensorial de los vinos fortificados.

3.1 Definición de los defectos del vino.

3.2 Clasificación según su origen.

3.3 Prácticas de reconocimiento.

V) Orientaciones pedagógicas

El enfoque práctico asignado a esta unidad curricular es un aspecto crucial para el éxito de la enseñanza sensorial continuada y de retroalimentación constante. Esta metodología permite a los alumnos internalizar los estándares de calidad y aplicarlos de manera crítica en la evaluación de los diferentes estilos de vinos, degustaciones y procesos de cata, preparándose para los desafíos del mundo real en constante evolución.

En el contexto de la evaluación sensorial, es esencial aprovechar al máximo las herramientas disponibles. Además de las fichas técnicas y las prácticas de degustación que aportan un mayor conocimiento e integración de los datos obtenidos, es de fundamental relevancia el diálogo e intercambio que se generen en el aula con el fin del enriquecimiento mutuo.

La evaluación formativa, que se realiza de manera regular a lo largo del proceso de aprendizaje, ofrece una oportunidad invaluable para identificar áreas de mejora y ajustar el enfoque pedagógico según las necesidades individuales de los estudiantes.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Se sugiere el empleo de evaluaciones individuales teórica - prácticas con el fin de valorar el desarrollo de sus competencias personales, así como eventuales trabajos de campo y de intercambio grupal.

VI) Bibliografía

Beckett, F. (2001). Los estilos de vino. Blume.

Casamayor, P. (2002). How to taste wine. Hachette Wine Library

Catania, C y Avagnina, S. (2010). La interpretación sensorial del vino: curso superior de degustación. Mendoza: Caviar Bleu.

Gordon M. Shepherd.(2017) Neuroenology. Editorial Columbia.

Jackson, R.S. (2009). Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales. Editorial Acribia S. A.

Schuster, M. (2002).Curso completo de cata de vinos. Blume.