

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					
MÓDULO		I			
UNIDAD CURRICULAR		Iniciación a la apreciación sensorial			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
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 se focaliza en la incorporación de los conocimientos de iniciación en la evaluación sensorial, los cuales formarán los pilares con el fin de generar las herramientas que le permitirá a los alumnos valorar con sus sentidos las cualidades organolépticas del vino a analizar.

II) Resultados de aprendizaje

- 1) Interpreta e incorpora los elementos del protocolo del análisis sensorial, para considerar las normas, empleo de test y datos estadísticos presentes en la degustación técnica de vinos.
- 2) Evalúa la organoléptica de la cepa, integrando elementos del análisis sensorial, para determinar el momento óptimo de la cosecha de la fruta, acorde al producto esperado.
- 3) Integra las percepciones sensoriales en la degustación de vinos para evaluar la calidad de la baya en las etapas de producción.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. PROTOCOLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL.
2. ORGANOLÉPTICA DE LA CEPA.
3. PERCEPCIÓN SENSORIAL.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Concepto de calidad de un alimento.
- 1.2 Definición de evaluación sensorial, su evolución, psicología y fisiología de la degustación.
- 1.3 Definición de panel de cata.
- 1.4 Normas de actuación de los jueces sensoriales.
- 1.5 Clasificación de los evaluadores (consumidor, catador experto, juez sensorial), su selección y entrenamiento para la conformación de un panel de cata y la utilización de normas internacionales.

1.6 Las áreas que conforman un local de degustación, su normativa y la presentación de muestras.

1.7 Protocolo y tipos de cata (cata de certificación, descriptiva y de concurso.)

1.8 Test básico de selección (gustos), definición de umbrales y métodos de evaluación, test de reconocimiento de olores y prácticas de entrenamiento para los sentidos.

1.9 Análisis Estadístico (Test simples, análisis sensorial descriptivo).

2.1 Análisis de las partes constituyentes del racimo.

2.2 Metodología y protocolo aplicado a la evaluación sensorial de la madurez de la baya.

2.3 Determinación del momento de cosecha según el análisis sensorial y análisis cuantitativo.

3.1 Percepciones visuales.

3.1.1 El sentido de la vista.

3.1.2 Definición de aspecto del vino.

3.1.3 Análisis de los parámetros de apariencia.

3.1.4 Análisis de color.

3.2 Percepciones olfativas.

3.2.1 Sistema olfativo.

3.2.2 Percepción del olor.

3.2.3 Moléculas aromáticas y estimulación olfatoria.

3.2.4 Evaluación del aroma en la cata de vinos.

3.3 Percepciones del sabor.

3.3.1 Definición de sabor.

3.3.2 El sentido del gusto y su clasificación.

3.3.3 Sensaciones táctil en boca.

3.3.4 Factores que influyen en la percepción del sabor.

V) Orientaciones pedagógicas

Las directrices formativas delinean un enfoque práctico para la unidad curricular, destacando la importancia de los talleres presenciales como escenario principal de aprendizaje. En este contexto, se subraya la necesidad de que los contenidos teóricos se ajusten a estándares de calidad claramente definidos por normativas específicas, las cuales actúan como referentes fundamentales en la formación de los estudiantes. Esta integración de estándares proporciona un marco sólido para el desarrollo de competencias y habilidades relevantes en el ámbito en cuestión.

Un aspecto crucial para el éxito de la enseñanza sensorial es el fomento de la práctica continuada y la retroalimentación constante. 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. Esta metodología permite a los alumnos internalizar los estándares de calidad y aplicarlos de manera crítica en la evaluación de productos, preparándolos para los desafíos del mundo real.

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 respaldadas por normas internacionales reconocidas, como ISO y UNIT, se puede recurrir a la tecnología para enriquecer la experiencia educativa. Por ejemplo, el uso de aplicaciones móviles especializadas puede ofrecer a los estudiantes una plataforma interactiva para explorar diferentes aspectos sensoriales y desarrollar su comprensión de los estándares de calidad.

Además de centrarse en la adquisición de conocimientos técnicos, la evaluación sensorial también tiene el potencial de fomentar el desarrollo de habilidades cognitivas y lingüísticas. Al estimular los sentidos y promover la adquisición de una memoria sensorial más amplia, se crea un entorno propicio para el enriquecimiento del vocabulario técnico y la capacidad de describir de manera precisa y detallada las características de los productos evaluados.

Las orientaciones pedagógicas para la enseñanza sensorial deben abogar por un enfoque holístico que integre la teoría y la práctica de manera efectiva. Al proporcionar un marco claro de estándares de calidad, fomentar la práctica continuada y aprovechar las herramientas tecnológicas disponibles, se puede ofrecer a los estudiantes una experiencia educativa enriquecedora que los prepare para los desafíos del mundo laboral en el campo específico.

VI) Bibliografía:

Carlos Catania, S. (2010). La interpretación sensorial del vino: curso superior de degustación.

Mendoza: Caviar Bleu.

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

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

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

UNE-EN ISO 8589 para el diseño de una sala de cata.

UNE-EN ISO 5492 de vocabulario de análisis sensorial.

Norma ISO 3972, la identificación de los sabores básicos.

Norma ISO 8586:2012.reclutamiento, selección, entrenamiento y control.