



CHACRAS DE CORIA,

22 OCT 2019

VISTO:

El EXP-CUY: 5142/2019, mediante el cual se tramita la aprobación del **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Electivo **INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN DE VINOS** del Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias, para las Carreras de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** y de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA** de esta Facultad, y

CONSIDERANDO:

Que el Programa presentado cuenta con la opinión favorable de los Directores de las mencionadas Carreras.

Que la Comisión de Docencia y Concursos, sugiere aprobar el Programa presentado.

Que tratado por el Consejo Directivo, en sesión del 08 de agosto de 2019, resolvió favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Electivo **INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN DE VINOS** del Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias, para las Carreras de **INGENIERÍA AGRONÓMICA** y de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA** de esta Facultad, que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN Nº

238

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias -UNCUYO

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUYO



Universidad Nacional de Cuyo
Facultad de Ciencias Agrarias

Carrera: INGENIERÍA AGRONÓMICA
LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

Departamento: CIENCIAS ENOLÓGICAS Y AGROALIMENTARIAS

Espacio Electivo: **INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN
DE VINOS**

ANEXO I

PROGRAMA ANALÍTICO

Aprobado por Resolución N°

/2019CD.

I -LOGROS

- Comprender los mecanismos del análisis sensorial.
- Interpretar los mecanismos neurofisiológicos que intervienen en la degustación de vinos y los efectos del alcohol.
- Determinar el alcance del análisis sensorial para el aprovechamiento en los procesos industriales de elaboración, estabilización y conservación de los vinos.
- Aprender a describir los vinos a partir de una estructura progresiva de las partes que integran en análisis sensorial.
- Desarrollar estrategias para la toma de decisiones en las prácticas vitícolas, enológicas y comerciales de la elaboración de vinos.

II- PROGRAMACIÓN ANALÍTICO

TEMA I: Introducción

Generalidades. Identificación de los gustos básicos. Subjetividad en la degustación.

TEMA II: Mecanismos del análisis sensorial

El rol de los sentidos. La fisiología del olfato y del gusto. Fases de la degustación. Descripción de los vinos: vocabulario específico, glosario. Medidas de la agudeza gustativa, umbrales e interferencias de los gustos.

TEMA III: Fundamentos y características de una evaluación sensorial

Los elementos para el análisis sensorial, la sala, las copas, el servicio. El panel sensorial. Pruebas de comparación. Planillas. Interpretación de datos.

TEMA IV: Categorización de vinos

Relación entre el manejo del viñedo y la vinificación con la composición del vino y sus caracteres sensoriales. Vinos varietales y genéricos. Las denominaciones de origen.

TEMA V: Defectos de los vinos

Vinos con picadura acética y láctica, exceso de SO₂ ; gusto o moho, oxidado, reducido, gusto a luz, aromas de caballeriza, otros.

238

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias -UNCUYO

Pro. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUIYO



Universidad Nacional de Cuyo
Facultad de Ciencias Agrarias

Carrera: INGENIERÍA AGRONÓMICA
LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

Departamento: CIENCIAS ENOLÓGICAS Y AGROALIMENTARIAS

Espacio Electivo: **INTRODUCCIÓN A LA DEGUSTACIÓN
DE VINOS**

ANEXO I

BIBLIOGRAFÍA

1. BOULTON, R. et. Al 1996. Pinciples and Practices of Winemarking.
2. FLANCY, C. 2000 Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos. 1ra.ed.783p.
3. LLAGUNO MARCHENA, C. 1982 Enología: Temas Actuales. 274p.
4. PEYNAUD, E. 1987. El Gusto del Vino. 239p.
5. PEYNAUD, E. 1988. Le vin et les Jours. 367p.
6. PEYNAUD, E. y J.BLOUIN. Descubrir el Gusto de Vino. 213p.
7. PUSAIS, J. 1972. Précis d'initiation a la dégustation. ITV. 138pp.
8. RUIZ HERNÁNDEZ, M. 1995. La cata y el conocimiento de los vinos. 2da.ed.356p.
9. UREÑA PERALTA M. y ARRIGO, H.M., 1999. Evaluación Sensorial de los Alimentos, 197p.
10. CATANIA C., AVAGNINA, S. 2010. La interpretación Sensorial del Vino, 316p.

238

Med. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
Fac. Cs. Agrarias -UNCUYO

Dra. Ing. Agr. MARÍA FLAVIA FILIPPINI
DECANA
Fac. Cs. Agrarias - UNCUIYO