

<b>Código - Asignatura</b>	<b>053223 - Elaboración y Cata de Bebidas</b>			
<b>Tipo</b>	Obligatoria	<b>Curso</b>	Tercero	
<b>Bloque Temático</b>	Sumillería	<b>Créditos</b>	6 ECTS	
<b>Responsable de la asignatura</b>	Xavier Pacheco			
<b>Profesorado</b>	Xavier Pacheco			
<b>Presencial</b>	52h	<b>Dirigido</b>	40h	<b>Autónomo</b> 58h

## BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de Elaboración y Cata de Bebidas ofrece una aproximación a las principales bebidas presentes en la gastronomía. Se centra en el estudio de los elementos distintivos de cada bebida, incluyendo su historia, las materias primas utilizadas, los procesos de elaboración y su origen.

Mediante el análisis organoléptico, se identificarán las características singulares de las diferentes bebidas. La aplicación de los contenidos teóricos relacionados con factores como el origen, el método de elaboración y las materias primas permitirá descubrir la importancia que estos tienen al perfilar tanto la textura como las características aromáticas y gustativas de las diferentes bebidas.

Esta asignatura no solo enseñará a reconocer y apreciar las bebidas, sino que también destacará su importancia en la configuración de las experiencias gastronómicas.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CBI-Que los estudiantes hayan demostrado poseer 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 algunos aspectos que implican conocimientos actualizados procedentes de su campo de estudio.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE6- Interpretar los procesos de elaboración de bebidas e identificar los descriptores organolépticos mediante la cata sensorial.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de las principales bebidas e identificar sus características básicas tras la realización de su análisis sensorial.

### Otros resultados:

- Que los estudiantes conozcan las bebidas más habituales que se utilizan en gastronomía, tanto desde el punto de vista de sus procesos y características de elaboración, sus orígenes y legislación.
- Conocer los diferentes tipos de aproximaciones a la cata de vinos y otras bebidas y ser capaces de reconocer y describir las principales características organolépticas de las bebidas.
- Adquirir los conocimientos básicos sobre el servicio de diferentes tipos de bebidas y las armonías entre éstas y los alimentos.
- Desarrollar la capacidad de analizar cómo y de qué manera afectan las características organolépticas de las bebidas a sus diferentes orígenes, materias primas y técnicas y procesos de elaboración, así como otros condicionantes como la temperatura de servicio o la cristalería. Conocer las diferentes tipologías dentro de la familia de bebidas, su origen geográfico y las leyes, normas y regulaciones existentes para cada una.
- Conocer los elementos principales que intervienen en el maridaje, y ser capaces de reconocer y describir las principales características organolépticas de las bebidas.
- Conocer los tipos de copas, vasos, tazas y otras herramientas que se utilizan en el servicio de bebidas y en su defecto a nivel organoléptico en las diferentes bebidas.
- Conocer las temperaturas de servicio más adecuadas a cada bebida y como afectan estas a sus características organolépticas.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

### 1. El Vino.

#### 1.1 Historia del vino.

##### 1.1.1 Orígenes de la viticultura.

- 1.1.2 El vino en la antigüedad y la edad media.
- 1.1.3 La expansión del vino durante la Edad Moderna.
- 1.1.4 El vino hoy: tendencias de consumo y producción.

## 1.2 Viticultura

- 1.2.1 La Vid, morfología de la planta.
- 1.2.2 La uva, constitución de la fruta.
- 1.2.3 El Clima.
- 1.2.4 El suelo.
- 1.2.5 Variedades de uva.
- 1.2.6 Filoxera y porta injertos.
- 1.2.7 El ciclo vegetativo.
- 1.2.8 La poda.
- 1.2.9 Enfermedades de la viña.
- 1.2.10 Agricultura sostenible.

## 1.3 Enología.

- 1.3.1 La Vendimia.
- 1.3.2 Etapa pre-fermentativa.
- 1.3.3 El sulfuroso.
- 1.3.4 La Fermentación alcohólica.
- 1.3.5 La Fermentación maloláctica.
- 1.3.6 Vinificación en blanco y vinificación en tinto.
- 1.3.7 Crianza en bodega.
- 1.3.8 Maceración carbónica.
- 1.3.9 Vinificación de vinos rosados.
- 1.3.10 Filtración, clarificación y embotellado.
- 1.3.11 Vinificación de vinos dulces y/o generosos.
- 1.3.12 Vinos "naturales".

## 1.4 Introducción en el análisis sensorial de vinos. CATA

- 1.4.1 Definición y tipos de cata.
- 1.4.2 Los sentidos.
- 1.4.3 Fases de la cata de vinos.
- 1.4.4 La comunicación en la cata de vinos.
- 1.4.5 Fichas de cata.

## 1.5 Los vinos espumosos del mundo.

- 1.5.1 Definición
- 1.5.2 Métodos de elaboración y clasificación de los tipos de vinos espumosos.
- 1.5.3 Análisis del comportamiento de las burbujas
- 1.5.4 Espumosos del mundo.
  - 1.5.4.1 Francia

- 1.5.4.2 España
- 1.5.4.3 Italia
- 1.5.4.4 El nuevo mundo

## **1.6 Legislación vinícola europea y Geografía vinícola nacional**

- 1.6.1 Legislación vinícola europea, relacionada con el etiquetaje, menciones y zonas de producción.
- 1.1.2 Introducción a la tipología de vinos de la Geografía vinícola Nacional.

## **1.2 Geografía vinícola internacional**

- 1.7.1 Francia
- 1.7.2 Italia
- 1.7.3 Alemania y Austria
- 1.7.4 Portugal
- 1.7.5 Sudáfrica
- 1.7.6 Australia
- 1.7.7 Nueva Zelanda
- 1.7.8 América del Norte
- 1.7.9 América del Sur

## **2. Maridajes: la armonía entre bebidas y comida.**

- 2.1 Origen fisiológico del maridaje.
- 2.2 Aproximaciones clásicas y contemporáneas.
- 2.3 Elementos que intervienen en el maridaje.
  - 2.3.1 Los aromas.
  - 2.3.2 Los gustos.
  - 2.3.3 Las texturas.
  - 2.3.4 El concepto de intensidad.
- 2.4 La comida. Modificaciones en la cocción.
- 2.5 Como construir armonías entre platos y bebidas.

## **3. La cerveza.**

- 3.1 Breve introducción histórica.
- 3.2 Ingredientes. Agua, grano, levaduras, lúpulo, otros ingredientes.
- 3.3 Elaboración.

3.4 Principales estilos de cerveza.

3.5 Servicio.

## 4. Vinos fortificados y aperitivos

4.1 Aperitivos vínicos. EL VERMUT

4.2 Vinos Fortificados

4.2.1 Vinos de Jerez

4.2.2 Vinos de Oporto

## 5. Destilados y Licores

5.1 La destilación.

5.1.1 Orígenes de la destilación.

5.1.2 El proceso de destilación.

5.1.3 Tipos de destilación.

5.2 Destilados de vino

5.2.1 Brandy

5.2.2 Coñac y Armañac

5.2.3 Otros destilados de origen vínico: orujo, grappa, etc.

5.3 Destilados de grano.

5.3.1 Vodka.

5.3.2 Ginebra.

5.3.3 Whisky.

5.4 Destilados de caña.

5.4.1 Ron

5.4.2 Cachaça.

5.5 Otros destilados.

5.5.1 Tequila y Mezcal

5.6 Licores: definición y tipologías.

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

La asignatura de Elaboración y Cata de Bebidas es una materia teórico-práctica diseñada para proporcionar a los estudiantes las competencias necesarias en

este ámbito, ofreciendo una visión completa de las bebidas más comunes en la gastronomía.

La metodología de aprendizaje se basa en una combinación de sesiones teóricas y prácticas. Las sesiones teóricas permitirán a los estudiantes adquirir los conocimientos necesarios para realizar ejercicios prácticos que faciliten el logro de los resultados de aprendizaje. En las sesiones prácticas, los estudiantes podrán probar y analizar organolépticamente diversos tipos de bebidas.

El 40 % del tiempo de dedicación del estudiante a las sesiones presenciales en el aula, teóricas y prácticas, donde se harán explicaciones conceptuales y contextuales de cada punto previsto en el programa, combinando actividades de resolución por parte del alumno según el desarrollo de la materia y que puedan resolverse individualmente o en grupo según se determine en cada momento.

La asistencia a las sesiones presenciales es obligatoria para el correcto seguimiento de la asignatura.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación es único para la totalidad de los alumnos y responde a lograr los objetivos planteados por la materia.

El sistema de evaluación intenta favorecer que el estudiante desarrolle un seguimiento óptimo y continuado de su aprendizaje, combinado con técnicas de trabajo individual y en grupo.

En el caso de esta asignatura, la metodología de aprendizaje forma parte del sistema de evaluación de la materia, entendiendo que el aprendizaje no es momentáneo, sino que se produce de forma continuada, y valorando en este sentido el esfuerzo de un aprendizaje continuado. Por ello, habrá un examen final de la parte teórica y un examen de la parte práctica, además de un conjunto de trabajos que deberán entregarse en una fecha convenida.

Los plazos de entrega de cada uno de los ejercicios a lo largo del curso no serán prorrogables y se irán pactando durante las sesiones, lo que implica que el estudiante debe estar pendiente del seguimiento de la asignatura.

La nota final de la asignatura será el resultado del promedio ponderado entre las notas de los trabajos, exámenes y actividades realizadas durante el curso. Es necesario obtener como mínimo una calificación de 5 en la prueba final teórica y práctica, y un mínimo de 4 en los trabajos individuales y grupales para poder aprobar. De lo contrario, la asignatura figurará como suspendida

independientemente de que el promedio entre las diferentes partes sea igual o superior a 5.

En caso de tener una parte o más con notas inferiores a 5 pero superiores o iguales a 4, se tendrá opción a la Revaluación de la parte suspendida. La nota final de la parte reevaluada, si se aprueba, será un 5, tanto de la parte reevaluada, como de la totalidad de la asignatura.

Si cualquiera de las partes suspendidas tiene una nota inferior a 4, la asignatura quedará suspendida, sin derecho a revaluación.

### Sistema de Ponderación de las Calificaciones

Según el sistema de evaluación escogido, los conceptos que serán evaluados y su peso en la nota final serán los siguientes:

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividades	Individuales/grupo	60%	40%	
Examen Final	Teórico	15%	25%	
Examen Final	Práctico	25%	35%	
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la/s prueba/s individual/es establecida/s en la asignatura. Es necesario obtener como mínimo una calificación de 5 en las pruebas finales de la asignatura para poder aprobar.

### Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a revisar todas las evidencias de evaluación diseñadas para valorar su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre "4-4.9", y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de "5". Esta calificación hará media con el resto de las calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el

estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

---

Barry, R. G., & Chorley, R. J. (2009). *Atmosphere, weather and climate* (9a ed.). Routledge.

Blouin, J. (2003). *Enología práctica: Conocimiento y elaboración de vino*. Mundi-Prensa.

Clarke, O., & Rand, M. (2015). *Oz Clarke: Grapes and wines: A comprehensive guide to varieties and flavours*. Pavilion Books.

Galet, P. (n.d.). *Précis de viticulture* (7a ed.).

Harrington, R. J. (2007). *Food and wine pairing: A sensory experience*. John Wiley & Sons.

Hoffmann, J. (2014). *The world atlas of coffee: From beans to brewing - Coffees explored, explained and enjoyed*. Octopus Book Publishing Group Ltd.

Jackson, M. (2000). *Michael Jackson's beer companion: The world's great beer styles, gastronomy, and traditions*. Running Press Book Publishers.

Ridley, N., & Harrison, J. (2015). *Distilled: From absinthe & brandy to vodka & whisky, the world's finest artisan spirits unearthed, explained & enjoyed*. Mitchell Beazley.

Robinson, J. (2011). *Curso práctico de cata*. Blume.

Robinson, J., & Johnson, H. (2014). *Atlas mundial del vino* (7a ed.). Blume.

Unwin, T. (2001). *El vino y la viña: Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Tusquets.

Muñoz, J. (2006). *La cata de vinos*. Planeta.

Casanova, R., Brook, S., Uya, & Gastaud Gallagher, P. (2008). *El vino: Comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Blume.

Peynad, E. *El gusto del vino*. Mundi-Prensa.



Alejandre, M. M. (2007). *Manual de viticultura, enología y cata*. Almuzara.

Retti, R. (2000). *Cómo degustar los vinos, manual del catador*. Mundi-Prensa.

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

Vaccarini, G. (2010). *Manual cata de vinos. Manual del sumiller*. Tikal.

Barba, L. M. (2018). *La cata de los vinos (versión actualizada)*. Grijalbo.

Bullipedia. (2021) *El Sapiens del vino. Vol VI. El análisis sensorial del vino*.

Bullipedia. (2021) *El Sapiens del vino. Vol VII. La cata como actividad*.

BOE nº 165 13864 LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino

#### **Recursos bibliogràfics d'ampliació:**

Auvray, M., & Spence, C. (2007). *The multisensory perception of flavour*. Department of Experimental Psychology, Oxford University.

Bourguignon, C., & Bourguignon, L. (2015). *Le sol, la terre et les champs - Pour retrouver une agriculture saine*. Editions Sang de la Terre.

Chevrier, P. (2015). *100 eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux extraordinaires*. Glénat.

Ferran Centelles. (2016). *Que vino con este pato*. Barcelona. Planeta gastro.

Francois Chartier. (2017). *Papilas y moléculas*. Barcelona. Planeta gastro.

Galet, P. (2015). *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. Libre-Solidaire.

Gallego, J. F. (2011). *Servicio de vinos*. Parainfo S.A.

Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Americi, H. (2014). *Tea: History, terroirs, varieties* (2a ed.). Firefly Books.

Ghosn, D. N. (2012). *El vino y su servicio*. Anaya Formación.

Gil Muela, M., García Ortiz, F., & García Ortiz, P. (2009). *El vino y su servicio*. Parainfo S.A.

Gladstones, J. (1992). *Viticulture and environment: A study of the effects of environment on grape growing and wine qualities, with emphasis on present and future areas for growing wine grapes in Australia*. Winetitles.

Hidalgo Togores, J. (2011). *Tratado de enología*. Mundi-Prensa.

Hidalgo Togores, J., & Hidalgo Fernández Cano, L. (2011). *Tratado de viticultura*. Mundi Prensa.

Legeron, I. (2014). *Natural wine: An introduction to organic and biodynamic wines made naturally*. Ryland, Peters & Small and Cico Books.

Navascués, E., Calderon, F., & Suarez, J. A. *El metabolismo microbiano en el binomio corcho-vino*. Revista ACE de Enología.

Oliva De Paz, A. (2011). *Sumillería: El vino y su servicio*. Síntesis.

Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley Blackwell.

Robinson, J. (2006). *The Oxford companion to wine* (3a ed.). Oxford University Press.

Robinson, J., Harding, J., & Vouillamoz, J. (2012). *Wine grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. Allen Lane.

Rosenthal, A. J. (2001). *Textura de los alimentos: Medida y percepción*. Editorial Acribia.

Keast, R., & Breslin, P. (2003). An overview of binary taste-taste interactions. *Food Quality and Preference*.

Wilson, J. E. (1998). *Terroir: The role of geology, climate, and culture in the making of French wines*. University of California Press.

#### **Recursos web:**

<http://www.ncausa.org/About-Coffee/Coffee-Around-the-World>

<http://www.inpursuitoftea.com/category-s/84.htm>

<http://www.jancisrobinson.com/>

<http://www.oiv.int/es/>