

## MEMORIA FINAL

### Compromisos y Resultados

### Actuaciones Avaladas para la Mejora Docente

### 2021/2022

Identificación del proyecto	
Código	sol-202100203747-tra
Título	<b>La fermentación y el análisis sensorial como recurso didáctico y de investigación en la virtualidad</b>
Responsable	<b>Ana Ruiz Rodríguez</b>

1. Describa los resultados obtenidos a la luz de los objetivos y compromisos que adquirió en la solicitud de su proyecto<sup>1</sup>. Copie en las dos primeras filas de cada tabla el título del objetivo y la descripción que incluyó en el apartado 2 de dicha solicitud e incluya tantas tablas como objetivos contempló.

Objetivo nº 1	
Título:	Reconocimiento de actitudes para la cata.
Actividades previstas:	-Catas para reconocer distintos aromas -Catas para reconocer distintos sabores
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><b>Actividades realizadas:</b></p> <p>-Actividad de cata para reconocer diferencias en aromas de un vino con la misma elaboración y variedad. Se hicieron varias sesiones de cata donde se enfrentaban distintos vinos con el objetivo de ver si el participante era capaz de distinguir el vino diferente en un test virtual.</p> <p>-Actividad de cata para reconocer diferencias en aroma y sabor de diferentes aceites. Se realizó una sesión con aceites diferentes para que los participantes puntuaran los descriptores en un test virtual</p> <p><b>Resultados obtenidos:</b></p> <p>-Se comprobó que todos los participantes tenían actitudes para la cata para formar parte de un panel de catadores.</p> <p>-Se pusieron en común los descriptores detectados en el vino y en el aceite.</p>



<sup>1</sup> La relación incluida en el documento *Anexo* que adjuntó en su solicitud a través de la plataforma de la Oficina Virtual.

	-Se identificaron los descriptores que definían la diferencia entre las copas de vino o las copas de aceite.
--	--

Objetivo nº 2	
Título:	Reconocer organolépticamente las características de los alimentos
Actividades previstas:	-Cata para reconocer las propiedades de los alimentos (dureza, fragilidad, textura, flexibilidad) -Ordenamiento de intensidades de aromas y sabores.
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><b>Actividades realizadas:</b></p> <p>-Realizaron catas de aromas como entrenamiento de forma virtual. Recogieron sus aromas en el centro y desde casa entrenaron su reconocimiento en aromas, con juegos virtuales colgados en la plataforma virtual.</p> <p>-Cata de ordenamiento e intensidades de distintas soluciones de azúcar</p> <p>-Cata de alimentos y su maridaje</p> 

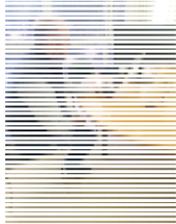
Objetivo nº 3	
Título:	Adquirir recursos didácticos de cómo elaborar catas virtuales
Actividades previstas:	Realización de cata virtual Realización de encuestas virtual de las catas.
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><b>Actividades realizadas:</b></p> <p>-Se realizaron catas de aromas como entrenamiento de forma virtual. Recogieron sus aromas en el centro y desde casa entrenaron su reconocimiento en aromas.</p> <p>-Se realizaron juegos virtuales colgados en la plataforma virtual.</p> <p>-Se realizaron encuestas virtuales desde el curso habilitado en la plataforma virtual de la UCA.</p> <p>-Se trabajó desde el campus virtual, manteniendo foros abiertos para poner en común su desarrollo y con la wiki para ir apuntando</p> 

la evolución de actividades como la fermentación de sus mostos.

**Resultados obtenidos:**

- La posibilidad de poder trabajar en casa y en cualquier momento proporciona una flexibilidad muy beneficiosa para los entrenamientos de los jueces. Esto dio como resultados, jueces mucho mejor entrenados, ya que el gran problema del profesorado son sus horarios tan diversos para poder reunirlos todos juntos en el entrenamiento.
- Se trabajó con diferentes programas para hacer las encuestas y juegos de cata ya sean del propio campus o externos como Nearpod. Esto permitió conocer distintas herramientas para elaborar catas virtuales como recurso didáctico desde cualquier emplazamiento.
- Trabajar desde el campus virtual y abordar actividades como la cata o una fermentación desde la distancia, es posible con los recursos que disponemos en la actualidad y todos los participantes aprendieron de ello.



Objetivo nº 4																																		
Título:	Reconocer las características de la fermentación																																	
Actividades previstas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar una fermentación en botella</li> <li>- Catar las distintas fases de la fermentación.</li> </ul>																																	
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><b>Actividades realizadas:</b></p> <p>-Cada participante elaboró su propia fermentación y la controló desde su sitio de trabajo, compartiendo su evolución con todos los participantes del curso.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <table border="1" style="margin-right: 10px;"> <thead> <tr> <th>Nombre</th> <th>Varietal</th> <th>Tipo de levadura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Kiko</td><td>Syrah</td><td>Espontánea</td></tr> <tr><td>Rafa</td><td>Tempranillo</td><td>Espontánea</td></tr> <tr><td>Almudena</td><td>Moscatel</td><td>Espontánea</td></tr> <tr><td>Miguel Palma</td><td>Syrah</td><td>Bayanus</td></tr> <tr><td>Lourdes</td><td>Moscatel</td><td>Bayanus</td></tr> <tr><td>Marta F.</td><td>Syrah</td><td>Cerevisiae</td></tr> <tr><td>Marta B.</td><td>Tempranillo</td><td>Bayanus</td></tr> <tr><td>Mercedes</td><td>Moscatel</td><td>Cerevisiae</td></tr> <tr><td>Enrique</td><td>Syrah</td><td>Cerevisiae</td></tr> <tr><td>Cristina</td><td>Tempranillo</td><td>Cerevisiae</td></tr> </tbody> </table>  </div> <p>- Se cataron todas las elaboraciones para ver diferencias entre las distintas variedades de uva, y las distintas levaduras.</p>	Nombre	Varietal	Tipo de levadura	Kiko	Syrah	Espontánea	Rafa	Tempranillo	Espontánea	Almudena	Moscatel	Espontánea	Miguel Palma	Syrah	Bayanus	Lourdes	Moscatel	Bayanus	Marta F.	Syrah	Cerevisiae	Marta B.	Tempranillo	Bayanus	Mercedes	Moscatel	Cerevisiae	Enrique	Syrah	Cerevisiae	Cristina	Tempranillo	Cerevisiae
Nombre	Varietal	Tipo de levadura																																
Kiko	Syrah	Espontánea																																
Rafa	Tempranillo	Espontánea																																
Almudena	Moscatel	Espontánea																																
Miguel Palma	Syrah	Bayanus																																
Lourdes	Moscatel	Bayanus																																
Marta F.	Syrah	Cerevisiae																																
Marta B.	Tempranillo	Bayanus																																
Mercedes	Moscatel	Cerevisiae																																
Enrique	Syrah	Cerevisiae																																
Cristina	Tempranillo	Cerevisiae																																

**Resultados obtenidos:**

-El poder controlar la fermentación sin moverse de sus propios despachos permitió ir reconociendo las distintas características de la fermentación y la plataforma virtual facilitó la puesta en común de la evolución de todas las botellas en fermentación.



- Catar las vinificaciones elaboradas por los propios participantes resultó ser muy motivante y ayudó a entender mucho de los aspectos teóricos que damos en nuestras clases de forma práctica. Se aprende y se adquiere experiencia para nuestras clases e investigaciones.



2. Marque una X bajo las casillas que correspondan en la siguiente tabla. Describa las medidas a las que se comprometió en la solicitud y las que ha llevado a cabo.

Compromiso de compartición / difusión de resultados en el entorno universitario UCA adquirido en la solicitud del proyecto				
1. Sin compromisos	2. Compromiso de impartición de una charla o taller para profesores	3. Adicionalmente fecha y centro donde se impartirá	4. Adicionalmente programa de la presentación	5. Adicionalmente compromiso de retransmisión o grabación para acceso en abierto
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descripción de las medidas comprometidas				
Descripción de las medidas que se han llevado a cabo				
El día 27 de septiembre, en el Instituto de Investigación IVAGRO se hizo una charla taller para profesores cumpliendo nuestro compromiso para contar nuestra experiencia, se hizo un programa y se cito a los interesados con fecha y centro donde se impartio. En ella no solo contamos con el interés de los profesores sino, de doctorandos y alumnos colaboradores que vinieron a aportar y a interesarse por la experiencia.				



Hemos utilizado las ideas de este proyecto para hacer distintas actividades, como la actividad de divulgación científica “La investigación en agroalimentación en la UCA hacia estudiante de Bachillerato y FP”

donde se hicieron catas de galletas o de mieles y donde realizaron estudios estadísticos en base a su cata. Derivado de lo aprendido en este proyecto. O como la actividad de la “Noche de Investigadores”, el 30 de Septiembre, con el taller “Pek-Enólogos” el taller está basado en la experiencia del proyecto, pero adaptado a todo tipo de públicos. Se hacen catas de sabores y aromas con yogures, zumos vinos y caramelos. Se hacen pequeñas fermentaciones en botellas como las hechas en el proyecto. Lo más interesante es que el grupo del proyecto se comprometió a adaptarlo y a transmitir la experiencia.



Las Jornadas de Innovación Docente de la Universidad de Cádiz no se han convocado y estamos pendientes de otras Jornadas para poder presentarlo.

ACTA DE LA CHARLA O TALLER: *La fermentación y el análisis sensorial como recurso didáctico y de investigación en la virtualidad.* Día 27/09/2022

En el instituto de investigaciones agroalimentarias IVAGRO, en el aula Master de 10.00-10.30, se reunieron los abajo firmantes para poner en común dicho proyecto de innovación docente. Los puntos abordados fueron los objetivos de la convocatoria y del proyecto, las actividades desarrolladas, los resultados obtenidos, la memoria presentada y la difusión que ha implicado.

Acordamos seguir avanzando en la línea del proyecto y pedir nuevos proyectos de innovación para seguir desarrollando paneles de cata con distintos alimentos, entrenando y perfeccionando el panel de catadores, hacer nuevos talleres de cata para alimentos en estudio en el instituto, como el chocolate o la miel. Por otro lado, se habló del explotar mucho más, la actividad “fermentación en botella”, por su gran potencial, es un ejercicio muy accesible que se puede extrapolar a otras aplicaciones y se puede extender a profesores que dan materias en el master de agroalimentación y enología para enriquecer sus experiencias. Se comentaron nuevas propuestas como la de traer profesionales del sector alimentario para que nos dieran sus aportaciones, de desarrollar catas con vinos de distintas variedades autóctonas y aloctonas. Se destacó lo gratificante que ha sido la experiencia para todos los profesores y doctorandos y que se apoyando en el futuro este tipo de proyectos tan enriquecedores.

## Programa

Lugar: Instituto IVAGRO, sala master 10.00-10.30H, 27/09/2022

**Convocatoria de actuaciones avaladas para la mejora docente curso 21/22:**

*La fermentación y el análisis sensorial como recursos didácticos y de investigación en la virtualidad.*

- PRESENTACIÓN DEL PROYECTO
  - OBJETIVOS DE LA CONVOCATORIA
  - OBJETIVOS DE PROYECTO
  - ACTIVIDADES REALIZADAS
  - RESULTADOS OBTENIDOS
  - MEMORIA PRESENTADA
  - DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS
- CATA DE LOS VINOS ELABORADOS
- PUESTA EN COMÚN PARA FUTURAS ACTUACIONES



Coordinadora Ana Ruiz Rodríguez

Nombre y apellidos	firma	dedicación
MARTA BAREA		DOCTORANDA
ENRIQUE DURÁN		PTU
Rywal Santos		PSI
Fco. J. Fdez Acevo		PTU
Almudena Escobar		PSI
Marta Ferreira		PTU
MIGUEL PÉREZ LOVILLO		ESTUDIOS
ANA RUIZ RODRÍGUEZ		PSI