

MEMORIA FINAL GRUPO DE TRABAJO . EL TRABAJO EXPERIMENTAL EN EL ÁREA DE CIENCIAS

PRACTICA: EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO MÉTODO CIENTIFICO.

AUTORA.: ANA LAMORA GIRAL

1. Grado de consecución de los objetivos

- a. Se ha estudiado la técnica y metodología del análisis sensorial de los vinos.
- b. Se ha relacionado la composición química del vino con sus cualidades organolépticas.
- c. Se ha reconocido el análisis sensorial de los vinos como Ciencia experimental , basada en la utilización de los sentidos.
- d. Se ha reconocido el análisis Sensorial de los vinos como herramienta de determinación de la Calidad del vino , en la Industria Agroalimentaria, Sector vitivinícola.

2. Nivel de interacción entre los participantes

La práctica “ El análisis sensorial como método científico”, se ha realizado dentro del grupo de trabajo con los profesores que lo componen , para la transmisión de los conceptos y procedimientos , así como su aplicación en el contexto educativo. También , el profesor ha realizado la práctica en el aula , con los alumnos del ciclo de grado superior en Vitivinicultura. Finalmente , los alumnos del ciclo de Grado Superior, han realizado y transmitido la practica a otro grupo de alumnos.

3. Grado de aplicación en su contexto educativo

Introducción de los Conceptos del Análisis Sensorial como Ciencia experimental en los niveles de 1º y 2º BACHILERATO.

Observación del vino, por parte del alumnado , desde un punto de vista científico y cultural.

4. Efectos producidos en el aula tras la transferencia de lo aprendido

- Desarrollo de la responsabilidad y autonomía del alumnado .
- Desarrollo de la creatividad y la iniciativa del alumnado.
- Desarrollo de técnicas de expresión oral .
- Observación y transmisión del vino desde un punto de vista científico.

5. Productos, evidencias de aprendizaje que se han adquirido

Formación teórico práctica del Análisis Sensorial de los vinos.

El análisis sensorial como método científico. Análisis descriptivo cuantitativo.

Relación entre la composición química del vino y sus cualidades organolépticas.

6. Destacar aspectos que hayan resultado interesantes

Darnos cuenta en el proceso de enseñanza aprendizaje de la práctica , y en su transmisión, como el uso de la imaginación y la creatividad en la realización de la práctica, y la utilización nuestros sentidos como instrumentos de análisis , podemos obtener una información de carácter científico.

7. Destacar aspectos susceptibles de mejora.

Un aspecto de mejora, sería haber dispuesto de un aula de cata , acondicionada y dotada de todos los elementos y utensilios que se necesitan para la impartición del análisis sensorial ,y a la vez para la impartición del modulo profesional de cata y cultura vitivinícola , del ciclo de grado superior que se imparte en el centro educativo.

Actualmente, no disponemos de este espacio, siendo este solicitado por parte del departamento de Vitivinicultura en varias ocasiones.