



GUÍA DOCENTE 2016-2017
Vinos del Mundo

1. Denominación de la asignatura:

Vinos del Mundo

Titulación

Master en Cultura del Vino: Enoturismo en la Cuenca del Duero

Código

6797

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Vinos del Mundo

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Bioteecnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Miriam Ortega Heras, M^a Luisa González San José

4.b Coordinador de la asignatura

Miriam Ortega Heras

5. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

7



7. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos, (EVM1). Se prestará especial interés en el aprendizaje de las aptas para llevar a cabo una adecuada evaluación sensorial de los vinos.

De las competencias básicas se correlaciona con CB 6 a 10, y de las Generales con 3-8 y 11.

(ver memoria título <http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo/informacion-academica/descripcion-memoria-master>)

8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes
Los objetivos de esta asignatura son de varios tipos, agrupando objetivos de carácter cognitivo, como lo es la adquisición de conocimientos, y de carácter práctico como la adquisición de habilidades y destrezas. Todos ellos están vinculados al conocimiento de los parámetros que caracterizan los vinos y las regiones vitícolas del mundo, con especial hincapié en los producidos en la Cuenca del Duero.
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Evaluación Sensorial de los Vinos Metodología Básica del Análisis Sensorial Definición del Análisis Sensorial, metodología empleada en la realización del mismo Fases del análisis sensorial del vino Fases y parámetros a evaluar en el análisis sensorial del vino. Vocabulario de cata El servicio del vino Temperatura de servicio de cada vino Orden de servicio de cada vino Utensilios empleados en el servicio del vino Conservación del vino Los vinos del Viejo mundo Vinos de la Cuenca del Duero Recorrido por los vinos de Castilla y León Vinos de España Sistemas de protección de los vinos españoles Recorrido por los principales vinos elaborados en España Vinos de Europa Recorrido por las principales zonas vitivinícolas del continente Europeo y de sus vinos más emblemáticos



Los vinos del nuevo mundo

Vinos del continente americano

Recorrido por los vinos producidos al otro lado del océano atlántico. La influencia de la tradición europea y el surgir de nuevos productos

Vinos de otros países del hemisferio sur

Vinos de Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.

Los vinos de los países emergentes

Vinos del continente asiático

Vinos de China

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Blouin J y Peynaud E, (2000) Descubrir el gusto por el vino, Mundi-Prensa,
Clacker, Oz, (1996) Atlas del Vino. vino y regiones vitivinícolas del mundo, 1º,
Barcelona, Blume,
Hugh Johnson, Jame Robinson, (2009) El vino, atlas mundial, 1ª, Blume,
Jackson RS, (2009) Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales, AMV,
Madrid,
Muñoz Ramos Juan J y Avila Granados J, (2000) Todos los vinos del Mundo, 5ª,
Planeta,
Varios, (2008) Los Vinos, española, Larousse, Barcelona, 978-84-8016-819-9,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Carlos Gallego y Carlos D. Cidón, (2005) El vino uva a uva, Everest,
978-84-241-8826-9 ,
Clarke RJ y Bakker J., (2010) Química del flavor del vino, AMV, Madrid,

9. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Clases magistrales, sesiones prácticas, seminarios, trabajo dirigido, informes, cuestionarios y pruebas de evaluación.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	EVM1, las básicas y G1, 6, 8 y 11.	5	15	20
Sesiones prácticas y seminarios	EVM1, las básicas y G1, 3-6, 8 y 11.	23	12	35
Tutorías	Todas	0	5	5



Trabajo autónomo dirigido	Todas	0	55	55
Trabajo autónomo personal	Todas	0	60	60
Total		28	147	175

10. Sistemas de evaluación:

Evaluación basada en un conjunto de actividades que demuestren la adquisición de conocimientos y habilidades deseadas. La calificación final será la obtenida considerando cada apartado según el peso indicado posteriormente. NO se superará la signatura si alguna de las partes es evaluada con una calificación inferior a 4 (sobre 10).

Aquellos alumnos que no superen la asignatura en primera convocatoria deberán repetir en segunda convocatoria, al menos aquellas actividades cuya evaluación haya sido inferior a 4 en la primera convocatoria. Queda a potestad del profesorado la posibilidad de acordar con el alumno la repetición de otras partes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Actividades supervisadas: Glosarios	10 %	10 %
Actividades dirigidas: Cuestionarios, crítica razonada	20 %	20 %
Actividades autónomas: trabajos bibliográficos	30 %	30 %
Pruebas de conocimientos básicos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. La evaluación de las competencias de la asignatura se realizará mediante el diseño de pruebas escritas específicas. El peso de cada procedimiento de evaluación será el mismo en primera y segunda convocatoria, siendo los que se indican a continuación: actividades supervisadas: glosarios, 10%; actividades dirigidas: cuestionarios, crítica razonada: 20%; actividades autónomas: trabajos bibliográficos: 30%; prueba de conocimientos básicos: 40%. La evaluación excepcional está regulada por el Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos y deberá ser solicitado por escrito al Decano del centro



11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales, seminarios y sesiones prácticas (análisis sensorial de diferentes tipos de vinos). Además, actividades de trabajo autónomo dirigido a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, resolución de cuestionarios, realización de informes, etc. Estas actividades se apoyan con materiales preparados por la profesora: presentaciones powerpoint, artículos publicados, cuestionarios de autoevaluación, etc., así como con otros materiales recomendados y con aquellos que busquen los alumnos.

Las tutorías podrán realizarse de forma presencial o a través del correo electrónico, chat o cualquier otro medio disponible y accesible que convenga al alumnado.

12. Calendarios y horarios:

Ver página web <http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo>

13. Idioma en que se imparte:

Mayoritariamente en castellano con actividades puntuales en inglés