



GUÍA DOCENTE 2018-2019
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 pautas 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 1, 3-8 y 11.

(ver memoria título <https://www.ubu.es/vicerrectorado-de-ordenacion-academica-y-calidad/verificacion-seguimiento-y-acreditacion-de-titulos/verificacion/memorias-de-master-verificadas>)

8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes
Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo el análisis sensorial de los distintos tipos de vinos que hay en el mercado.
Conocer y aplicar adecuadamente el vocabulario que se emplea en el análisis sensorial de vinos.
Conocer las principales variedades de uva con las que se elaboran los diferentes tipos de vinos que hay en el mundo
Conocer los principales vinos que se elaboran en España y el Mundo
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 Vino-Maridaje Principios básicos del maridaje de vinos



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

Vinos Especiales

Vinos dulces naturales: Vinos de Jerez, Oportos, Madeiras, Marsalas, Mistelas, etc)

Vinos naturalmente dulces: podredumbre noble, vendimia tardía, vinos de hielo....

Vinos aromatizados

Los vinos del nuevo mundo

Vinos del continente americano

Recorrido por los vinos producidos al otra lado del oceano 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 , Israel

Vinos de África

Marruecos

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Aleixandre Benavent, José Luis, (2011) Conocimiento del vino [Recurso electrónico] : cata y degustación, Univ. Politécnica de Valencia,

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 y 2014) Atlas mundial del vino, 1ª y 7ª Ed., Blume,

Jackson RS, (2009) Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales, AMV, Madrid,

La comunicacion del vino , (2017) La comunicacion del vino , Lucarno, imp.,

Lluís Coll Nicolau, (2015) El vino y su servicio [Recurso electrónico] : manual de sumillería / , Síntesis,

Puckette, Madeline, Hammack, Justin, (2015) Wine Folly : The Essential Guide to Wine, Libro-e (En UBU-virtual), Winefolly.com,



Wiesenthal, Mauricio, (2012) Diccionario del vino : una obra maestra que resume el mundo del vino , De Vecchi,,

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,

Varios autores, (2008) Los Vinos, española, Larousse, Barcelona, 978-84-8016-819-9,

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

Clases magistrales, sesiones prácticas, algunas de las cuales son impartidas por profesionales de gran prestigio del sector (enólogos, técnicos de Consejos Reguladores, sumilleres...), seminarios, trabajos individuales y colectivos 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 continua basada en un conjunto de actividades que demuestren la adquisición de los conocimientos y competencias fijados en la guía. 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.

De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos para el curso 2013-14, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación (copia, plagio, etc.) de la asignatura podrán ser calificados con una calificación de cero en el curso académico en el que se produzca el fraude.

“Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Skype empresarial, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial.”

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Glosarios	10 %	10 %
Cuestionarios y actividades de crítica razonada	20 %	20 %
Actividades colectivas o grupales	35 %	35 %
Pruebas de conocimientos básicos	35 %	35 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según las 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: 35%; prueba de conocimientos básicos: 35%. 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.

Por otra parte, "el sistema de evaluación para estudiantes de intercambio podrá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes".

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales, seminarios y sesiones prácticas (análisis sensorial de diferentes tipos de vinos, españoles y del resto del mundo). Además, actividades de trabajo autónomo y colectivo dirigido a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, resolución de cuestionarios, discusión de noticias, realización de wikis, 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. Las tutorías entre el profesor y el alumno se pueden realizar de forma presencial o virtual a través del correo electrónico, foros o sky.

12. Calendarios y horarios:

Ver página web <http://www.ubu.es/master-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero/estudiantes/horarios-y-examenes>

13. Idioma en que se imparte:

Mayoritariamente en castellano con actividades puntuales en inglés