



GUÍA DOCENTE 2012-2013

Zonificación Vitícola

En esta asignatura participa como profesor invitado Vicente D. Gómez Miguel de la Universidad Politécnica de Madrid, director de los estudios de zonificación de muchas de las DO de la Península Ibérica.

1. Denominación de la asignatura:

Zonificación Vitícola

Titulación

Máster en Cultura del Vino: Enoturismo en la cuenca del Duero

Código

6799

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

Vitivinicultura

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

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos



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

M^a Luisa González San José

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

Optativa

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

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

Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.

Competencias Específicas, EGV1 de la memoria de verificación)

De las competencias básicas se correlaciona con las competencias básicas CB 6 a 10, y de las Generales con G1-5, 7 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 la adquisición de conocimientos relacionados con la competencia específica que se desea desarrollar, además de tener objetivos de carácter práctico, como la adquisición de habilidades y destrezas vinculadas a todas las competencias a desarrollar.



8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
La zonificación vitícola El concepto de zonificación y sus factores Repaso del concepto y modelos de zonificación. Elementos de la zonificación: factores del clima, el suelo y culturales. Las Unidades Homogeneas del Terreno Interacción entre los factores de la zonificación y determinación de las zonas del terreno de características comunes, los “terroir” y las unidades homogéneas del terreno (UHT). Aplicaciones de la zonificación vitícola Gestión y manejo del terreno Aplicación de la zonificación en la gestión y manejo del terreno para la explotación vitivinícola. La zonificación y las Demarcaciones de Calidad Aplicación de la zonificación vitícola en la demarcación de zonas concretas. Los casos de algunas Denominaciones de Origen de la cuenca del Duero. Otras aplicaciones en zonas de características peculiares.
8.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Bohm J (Coordinador), (2011) Atlas das Castas da Peninsula Iberica, Dinalibro, Lisboa, Gómez Miguel V, (2008) Edafología, Instituto Geográfico Nacional (IGN) España, Madrid, \"Geología Geomorfología y Edafología\", Vaudour E., (2010) LOS TERROIRS VITÍCOLAS. Definiciones, caracterización y protección, AMV, Madrid, 9788420011523., White RE, (2003) Soils for fine wines, Oxford University Press,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Fanet J, (2002) Le terroirs du vin, Hachette,

Fregoni M. Schuster D Paoletti A, (2003) Terroir Zonazione Viticoltura, Phytoline, Verona,

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

Clases magistrales, visitas, trabajo dirigido, informes, cuestionarios y pruebas de evaluación.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales	EGV1, las básicas y las generales todas	3	7	10
Seminarios	EGV1, las básicas y las generales todas	3	6	9
Trabajo documentales	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	2	18	20
Trabajo autónomo dirigido (otros)	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	15	15
Evaluación conocimientos mínimos	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	1	20	21
Total		9	66	75



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 obstante lo indicado previamente, NO se superará la signatura si la valoración en la/s prueba/s de conocimientos mínimos y de sus aplicaciones no se haya alcanzado al menos la calificación de 5 (Sobre 10); ni si en alguna de las otras pruebas evaluables no se ha alcanzado al menos una calificación de 4 (sobre 10). Todas las pruebas y actividades de evaluación son susceptibles de poder ser superadas en segunda convocatoria.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Actividades presenciales (ej. defensa de trabajos)	15 %
Actividades dirigidas A: Supuestos prácticos	40 %
Actividades dirigidas B: Informes	20 %
Prueba de conocimientos mínimos	25 %
Total	100 %

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales y seminarios. 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 el profesorado: 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 en directo ó via correo electrónico, chat o cualquier otro medio disponible y accesible que convenga al alumnado.

Se plantea la posibilidad de completar formación en conjunto con otras asignaturas en posibles salidas al campo.

12. Calendarios y horarios:

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



13. Idioma en que se imparte:

Castellano, con algún material en otros idiomas
