



GUÍA DOCENTE 2018-2019
Zonificación Vitícola

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:

Biocnecnología 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

4.b Coordinador de la asignatura

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

De las competencias básicas se correlaciona con las competencias básicas CB 6 a 10, y de las Generales con G1-5, 7 y 11.

Para más información y detalle ver memoria título (<http://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
Los objetivos de esta asignatura son de varios tipos: * Objetivos cognitivos: adquirir conocimientos relacionados con el concepto de "terroir", saber diferenciar suelo y terroir, conocer las metodologías de la zonificación integrada (ZI), conocer la relación de la ZI con los vinos de calidad y con las D.O., etc., todos ellos relacionados con la competencia específica asociada a esta asignatura, * Objetivos técnicos: adquisición de habilidades y destrezas vinculadas al uso y aplicación de los conocimientos adquiridos en la resolución de problemas, la innovación, el desarrollo de planes de explotación vitícola y gestión del medio, entre otros.
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. Terroir vs Suelo. 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

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.

Gestión y manejo del terreno

Aplicación de la zonificación en la gestión y manejo del terreno para la explotación vitivinícola.

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bohm J (Coordinador), (2011) CApitulo: TErroir y Viticultura, en: Atlas das Castas da Península Iberica, Dinalibro, Lisboa,

D. Badía, (2006) Los suelos de los viñedos de la denominación de origen Somontano, Univ. Zaragoza,

Diego Tomassi, (2013) The power of the terroir the case study of prosecco wine, [Recurso electrónico], Springer,

Fernandez B, Monterrubio S y Yenes M, (2011) Geología y Vino en Zamora, Libro-e disponible en recursos electrónicos UBU, Univ. Salamanca,

Gómez Miguel V, (2006) Edafología, CNIG, Madrid, ISBN-84-416-0150-X, www.cnig.es. Atlas Nacional de España, Geología Geomorfología y Edafología\

Schaetzl RJ y Anderson S, (2005) Soils : genesis and geomorphology , Cambridge Un. Press,

Vaudour E., (2010) Los Terroirs Vitícolas. Definiciones, caracterización y protección, AMV, Madrid, 9788420011523.,

White RE, (2003) Soils for fine wines, Oxford University Press, Disponible en <https://vinumvine.files.wordpress.com/2011/08/robert-e-white-soils-for-fine-wines.pdf>.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Fanet J, (2002) Le terroirs du vin, Hachette, Libro accesible por préstamo interbibliotecario.

Fregoni M. Schuster D Paoletti A, (2003) Terroir Zonazione Viticoltura, Phytoline, Verona, Libro descatalogado para consultas contactar con la profesora.

Sara Ibáñez Asensio, Héctor Moreno Ramón, (2008) Tutoriales de apoyo a la docencia de los suelos : génesis, Univ Politécnica de Valencia,

WHITE RE, (1997) Principles and practice of soil science : the soil as a natural resource, Oxford,



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

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

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales, seminarios y clases de apoyo presenciales .	EGV1, las básicas y las generales todas	5	7	12
Salidas campo y seminarios	EGV1	4	4	8
Cuestionarios	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión escrita y oral	0	5	5
Trabajo autónomo dirigido: lecturas, búsqueda información, uso de mapas, informes, elaboración propuestas de aplicaciones, etc.	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	30	30
Evaluación conocimientos mínimos	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	20	20
Total		9	66	75



10. Sistemas de evaluación:

La Evaluación será continua, y considerará todas las actividades desarrolladas durante el curso que constituirán el "portafolio" del alumnado. Se evaluará la adquisición de destrezas y conocimientos relacionadas con las competencias asignadas a la asignatura y con los objetivos docentes planteados. La asignatura se superará con una calificación de 5 en una escala de 10 puntos. Será requisito alcanzar, al final del curso, al menos una calificación de 4 (sobre 10) en los diversos procedimientos de evaluación designados para evaluar la adquisición de las destrezas y conocimientos deseados. Todas las pruebas y actividades de evaluación son susceptibles de poder ser superadas en segunda convocatoria.

Según normativa interna de la UBU, "Para la realización de tutorías y actividades de evaluación, resulta imprescindible disponer de equipo informático con webcam y micrófono activos, ya que 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."

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

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Pruebas de evaluación de conocimientos	35 %	35 %
Destrezas para la resolución de supuestos prácticos, desarrollo de informes, uso de los datos y fuentes de información, etc.	40 %	40 %
Destrezas de desarrollo de proyectos del uso del medio, desarrollo de juicio razonado, aplicación de la zonificación vitícola en el enoturismo sostenible.	25 %	25 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Este proceso queda regulado por el Artículo 9 del Reglamento de la evaluación de la UBU que establece entre otras cosas que se deberá solicitarla por escrito al Decano del Centro. Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepción de cada alumno/a. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas que sustituirán las actividades de la evaluación continua que no hayan podido ser desarrolladas, manteniéndose los criterios de ponderación y otros requisitos del modelo normal.

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:

Los recursos del aprendizaje y la enseñanza empleados en esta asignatura engloban: clases expositivas y máster-class de profesorado invitado especialista en la materia; actividades de campo; actividades dirigidas como desarrollo de proyectos, resolución de cuestionarios y supuestos prácticos, realización de informes, comentarios de lecturas, etc. Las actividades se planifican para fomentar el aprendizaje autónomo del alumnado que, al tratarse de enseñanzas semipresenciales, es esencial para el mismo. Este aprendizaje se dirige y fomenta principalmente desde la plataforma docente UbuVirtual y las actividades presenciales se planifican para reforzarlo y facilitarlo, pero no son las actividades esenciales del proceso.

Dan apoyo al proceso de aprendizaje: a) materiales preparados por el profesorado: presentaciones powerpoint, artículos publicados, cuestionarios de autoevaluación, etc.; b) otros materiales recomendados disponibles en la biblioteca de la UB o proporcionados por el profesorado, así como con fuentes o materiales que proponga el alumnado y que puedan adquirirse/obtener licencia de uso, etc. durante el curso; c) la plataforma docente UbuVirtual que permita mantener una comunicación continua y fluida con el alumnado; d) las tutorías académicas que podrán realizarse en directo ó a través de medios de comunicación a distancia, usando preferiblemente aquellos disponibles dentro de la plataforma docente UbuVirtual, aunque se podrá usar cualquier medio disponible y accesible que convenga al alumnado.

12. Calendarios y horarios:

Ver página web del máster

<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:

Castellano, con algún material en otros idiomas
