



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Tradición e Innovación Enológica

1. Denominación de la asignatura:

Tradición e Innovación Enológica

Titulación

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

Código

6802

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

Modulo Vitivinicultura/ Materia Aspectos Enológicos

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) :

M^a Luisa González San José

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

Optativa

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4



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. (EGV3)

De las competencias básicas se correlaciona con CB 6 a 8, y de las Generales con 1, 3-4, 5-8 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 de carácter cognitivo, como lo es la adquisición de conocimientos, y de carácter práctico, adquisición de habilidades y destrezas, todos ellos vinculados a los sistemas de elaboración de vinos en general, y particularmente en aquellos más frecuentes en la Cuenca del Duero.
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Generalidades sobre los Vinos Conozcamos el vino Conocimientos básicos sobre lo que es el vino, breves notas históricas sobre los modos de elaboración de los vinos y el origen de los diferentes tipos de vinos. Tradición enológica Los sistemas tradicionales de elaboración de Vino Vinificación en blanco y en tinto. Diferencias y sus repercusiones sobre el tipo de vino final. Otras vinificaciones tradicionales consideradas especiales: los vinos de cosechero ó de maceración carbónica; los espumosos naturales; los de crianza biológica; y los vinos dulces. La crianza tradicional El papel de la madera en la elaboración de vinos: la crianza en madera. Sistemas y sus repercusiones en los vinos finales.



Innovación enológica

Equipos y prácticas enológicas desarrollados en las últimas décadas

Revisión de las modificaciones en los equipos y prácticas enológicas derivadas de la incorporación de los avances del conocimiento científico y de la innovación tecnológica tales como: manejo controlado de la aireación; potenciación de la extracción de sustancias de interés; control de la fermentación; optimización del uso de la madera; etc.

Los vinos a la carta

Adaptación de los sistemas de elaboración a las expectativas del consumidor: productos sin alcohol; potenciación de aromas; estabilidad del color; etc.

Los vinos de la Cuenca del duero

Las Denominaciones de Origen de Vinos de la Cuenca del Duero

Breves reseñas de las DO de esta cuenta especialmente enfocadas a los tipos de vinos, en su caso, las variedades autóctonas o específicas de ellas, y las técnicas de vinificación más habituales.

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Jose Hidalgo Togores, (2003 y las versiones mas recientes) Tratado de Enología I y II, Mundi-Prensa, Madrid,

Varios autores nacionales y extranjeros, (Múltiples) Son muchos los tratados vitivinícolas disponibles en las bibliotecas de la UBU., Varias editoriales, versiones papel y electrónicas, Editados en España y otros países. Aprovechad esta gran oferta.,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Varios, Viticultura y Enología en la Ribera del Duero , Consejo Regulador Ribera del Duero, Roa, Colección de Libros (11 volúmenes) de los Cursos de Verano de la UBU. Todos ellos están en las bibliotecas de la Facultad de Ciencias y en la Central de la UBU. Además están en la Biblioteca Municipal de Aranda de Duero,

Varios, (2008) La microoxigenación, una técnica para la mejora de la calidad de los vinos tintos, ITACyL, Valladolid, 84-935530-1-8,



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	EGV3, las básicas y G1, 3-6, 8 y 11	5	12	17
Visitas	EGV3, G3	3	4	7
Tutorías	Todas	0	3	3
Trabajo personal: autónomo y dirigido	Todas	0	50	50
Evaluación: actividad presencial	EGV3 y G4, G6	2	21	23
Total		10	90	100

10. Sistemas de evaluación:

Se realizará evaluación continua, entendida como 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, NO se ponderarán calificaciones inferiores a 4 (sobre 10) en ninguno de los apartados o procedimientos de evaluación.

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 ó no de otras partes.



Procedimiento	Peso en la calificación final
Pruebas sobre conocimientos y sus aplicaciones	40 %
Trabajos y actividades dirigidas	30 %
Trabajos autónomos personales y/o grupales	30 %
Total	100 %

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales y visitas guiadas. Actividades de trabajo autónomo dirigido a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, cuestionarios, redacción 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 en directo ó via correo electrónico, chat o cualquier otro medio disponible y accesible que convenga al alumnado.

12. Calendarios y horarios:

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

13. Idioma en que se imparte:

Castellano, usando materiales adicionales en inglés