



GUÍA DOCENTE 2016-2017
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:

Biocnecnología 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

4.b Coordinador de la asignatura

Miriam Ortega Heras

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, tipos de vinos y breves notas históricas sobre la historia del vino Tradición enológica Vinificaciones tradicionales Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Papel de la madera en la crianza de los vinos Elaboración de vinos especiales Elaboración de vinos por Maceración Carbónica Elaboración de vinos espumosos Elaboración de vinos generosos (Jerez) Innovación enológica Innovación Enológica Prácticas enológicas aparecidas en las últimas décadas: microoxigenación, maceración carbónica, desalcoholización, técnicas alternativas a la crianza sobre lías, sustitutos de la bodega, etc



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

Jackson Ronald S, Wine Science: principles and applications, 3ª, Elsevier Academic Press, San Diego,

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. ,

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 (cuestionarios o informes, glosarios, etc.)	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.

"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".

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de conocimientos básicos	40 %	40 %
Glosarios y cuestionarios	30 %	30 %
Trabajos autónomos personales y/o grupales	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas. El peso de cada procedimiento de evaluación será el mismo en la primera y segunda convocatoria, siendo los que se indican a continuación: prueba de conocimientos básicos: 40%; glosarios y cuestionarios: 30%; trabajos autónomos personales y/o grupales: 30%. 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 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 o a través del 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