



GUÍA DOCENTE 2017-2018  
**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) :**

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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p style="text-align: center;"><b>Generalidades sobre los Vinos</b></p> <p><b>Conozcamos el vino</b><br/>Conocimientos básicos sobre lo que es el vino, tipos de vinos y breves notas históricas sobre la historia del vino</p> <p style="text-align: center;"><b>Tradición enológica</b></p> <p><b>Vinificaciones tradicionales</b><br/>Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.<br/>Papel de la madera en la crianza de los vinos</p> <p><b>Elaboración de vinos especiales</b><br/>Elaboración de vinos por Maceración Carbónica<br/>Elaboración de vinos espumosos<br/>Elaboración de vinos generosos (Jerez)</p> <p style="text-align: center;"><b>Innovación enológica</b></p> <p><b>Innovación Enológica</b><br/>Prácticas enológicas aparecidas en las últimas décadas: microoxigenación, maceración carbónica, desalcoholización, técnicas alternativas a la crianza sobre lías, sustitutos de la bodega, etc</p> |



### 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             |
| <b>Total</b>                                                                      |                                     | 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".

| <b>Procedimiento</b>                       | <b>Peso<br/>primera<br/>convocatoria</b> | <b>Peso<br/>segunda<br/>convocatoria</b> |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
| Prueba de conocimientos básicos            | 40 %                                     | 40 %                                     |
| Glosarios y cuestionarios                  | 30 %                                     | 30 %                                     |
| Trabajos autónomos personales y/o grupales | 30 %                                     | 30 %                                     |
| <b>Total</b>                               | <b>100 %</b>                             | <b>100 %</b>                             |

### 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/master-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero/estudiantes/horarios-y-examenes>

**13. Idioma en que se imparte:**

Castellano, usando materiales adicionales en inglés