



GUÍA DOCENTE 2013-2014

Vinos del Mundo

1. Denominación de la asignatura:

Vinos del Mundo

Titulación

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

Código

6797

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

Vinos del Mundo

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) :

Miriam Ortega Heras

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

Obligatoria

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

7



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). Se prestará especial interés en el aprendizaje de las apturas para llevar a cabo una adecuada evaluación sensorial de los vinos.

De las competencias básicas se correlaciona con CB 6 a 10, y de las Generales con 3-8 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 objetivos de carácter cognitivo, como lo es la adquisición de conocimientos, y de carácter práctico como la adquisición de habilidades y destrezas. Todos ellos están vinculados al conocimiento de los parámetros que caracterizan los vinos y las regiones vitícolas del mundo, con especial hincapie en los producidos en la Cuenca del Duero.
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
<p style="text-align: center;">Evaluación Sensorial de los Vinos</p> <p>Metodología Básica del Análisis Sensorial</p> <p>Breve repaso de los puntos esenciales para llevar a cabo adecuadamente un análisis sensorial de un vino. Tipos de análisis.</p> <p>Fases del análisis sensorial del vino</p> <p>Fases y parámetros a analizar en catas o pruebas descriptivas. Breve repaso de los parámetros positivos y de los negativos o no deseables.</p>



Los vinos del Viejo mundo

Vinos de la Cuenca del Duero

Recorrido por los vinos de Castilla y León

Vinos de España

Recorrido por los principales vinos elaborados en España

Vinos de Europa

Recorrido por las principales zonas vitivinícolas del continente Europeo y de sus vinos más emblemáticos

Los vinos del nuevo mundo

Vinos del continente americano

Recorrido por los vinos producidos al otra lado del oceano atlántico. La influencia de la tradición europea y el surgir de nuevos productos

Vinos de otros países del hemisferio sur

Vinos de Surafrica, Australia y Nueva Zelanda.

Los vinos de los países emergentes

Vinos del continente asiático

Vinos de China

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Blouin J y Peynaud E, (2000) Descubrir el gusto por el vino , Mundi-Prensa,

Jackson RS, (2009) Análisis sensorial de vinos: manual para profesionales, AMV, Madrid,

Muñoz Ramos Juan J y Avila Granados J, (2000) Todos los vinos del Mundo, 5ª, Planeta,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Carlos Gallego y Carlos D. Cidón, (2005) El vino uva a uva, Everest, 978-84-241-8826-9 ,

Clarke RJ y Bakker J., (2010) Química del flavor del vino, AMV, Madrid,

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

Clases magistrales, sesiones prácticas, seminarios, 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, 6, 8 y 11.	5	15	20
Sesiones prácticas y seminarios	EGV3, las básicas y G1, 3-6, 8 y 11.	23	12	35
Tutorías	Todas	0	5	5
Trabajo autónomo dirigido	Todas	0	55	55
Trabajo autónomo personal	Todas	0	60	60
Total		28	147	175

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 se superará la signatura si alguna de las partes es evaluada con una calificación inferior a 4 (sobre 10).

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 de otras partes.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Actividades supervisadas: Glosarios y otros	10 %	10 %
Actividades dirigidas: Cuestionarios	20 %	20 %
Actividades autónomas: trabajos bibliograficos; critica razonada, etc.	30 %	30 %
Pruebas de conocimientos básicos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. La evaluación de las competencias de la asignatura se realizará mediante el diseño de pruebas escritas específicas

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales, seminarios y sesiones prácticas. 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 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 página web <http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo>

13. Idioma en que se imparte:

Mayoritariamente en castellano con actividades puntuales en inglés