



GUÍA DOCENTE 2020-2021  
**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:**

Biocnología 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, M<sup>a</sup> Luisa González San José

**4.b Coordinador de la asignatura**

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, (EVM1). Se prestará especial interés en el aprendizaje de las pautas para llevar a cabo una adecuada evaluación sensorial de los vinos.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6: Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7: Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8: Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9: Saber comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10: Poseer las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

### COMPETENCIAS GENERALES

G1 : Capacidad para organizar y planificar.

G3: Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas. Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares.

G4: Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, especializado o no, desarrollando habilidades para comunicarse, redactar informes y asumir distintos roles y responsabilidades.

G5: Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el



desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo.

G6: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

G7: Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.

G8: Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia

G11: Haber desarrollado sensibilidad hacia temas medioambientales.

## 8. Programa de la asignatura

<b>8.1- Objetivos docentes</b>
Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para llevar a cabo el análisis sensorial de los distintos tipos de vinos que hay en el mercado.
Conocer y aplicar adecuadamente el vocabulario que se emplea en el análisis sensorial de vinos.
Conocer las principales variedades de uva con las que se elaboran los diferentes tipos de vinos que hay en el mundo
Conocer los principales vinos que se elaboran en España y el Mundo
<b>8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)</b>
<b>Evaluación Sensorial de los Vinos</b>
<b>Metodología Básica del Análisis Sensorial</b> Definición del Análisis Sensorial, metodología empleada en la realización del mismo.
<b>Fases del análisis sensorial del vino</b> Fases y parámetros a evaluar en el análisis sensorial del vino. Vocabulario de cata
<b>El servicio del vino</b> Temperatura de servicio de cada vino Orden de servicio de cada vino Utensilios empleados en el servicio del vino Conservación del vino
<b>Vino-Maridaje</b> Principios básicos del maridaje de vinos



### **Los vinos del Viejo mundo**

#### **Vinos de la Cuenca del Duero**

Recorrido por los vinos de Castilla y León

#### **Vinos de España**

Sistemas de protección de los vinos españoles

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

#### **Vinos Especiales**

Vinos dulces naturales: Vinos de Jerez, Oportos, Madeiras, Marsalas, Mistelas, etc)

Vinos naturalmente dulces: podredumbre noble, vendimia tardía, vinos de hielo....

Vinos aromatizados

### **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 Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda.

### **Los vinos de los países emergentes**

#### **Vinos del continente asiático**

Vinos de China , Israel

#### **Vinos de África**

Marruecos

### **8.3- Bibliografía**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

Aleixandre Benavent, José Luis, (2011) Conocimiento del vino [Recurso electrónico] : cata y degustación, Univ. Politécnica de Valencia,

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

Clacker, Oz, (1996) Atlas del Vino. vino y regiones vitivinícolas del mundo, 1º, Barcelona, Blume,

Hugh Johnson, Jame Robinson, (2009 y 2014) Atlas mundial del vino, 1ª y 7ª Ed., Blume,

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

La comunicacion del vino , (2017) La comunicacion del vino , Lucarno, imp.,

Lluís Coll Nicolau, (2015) El vino y su servicio [Recurso electrónico] : manual de sumillería / , Síntesis,

Puckette, Madeline, Hammack, Justin, (2015) Wine Folly : The Essential Guide to Wine, Libro-e (En UBU-virtual), Winefolly.com,



Wiesenthal, Mauricio, (2012) Diccionario del vino : una obra maestra que resume el mundo del vino , De Vecchi,,

**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,

Varios autores, (2008) Los VINos, española, Larousse, Barcelona, 978-84-8016-819-9,

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

La docencia se realizará a través de clases magistrales presenciales y enseñanza on-line a través de la plataforma.

Las clases presenciales corresponden principalmente a sesiones prácticas de análisis sensorial de vinos. Estas sesiones prácticas se realizan en la sala de cata del Área de Tecnología de los Alimentos. En las clases del primer semestre el alumno aprende la metodología básica del análisis sensorial de vinos (vocabulario específico del análisis sensorial del vino, fases, identificación de aromas y defectos...) y se catan vinos de diferentes tipos procedentes de distintas zonas vitivinícolas de España. En las clases del segundo semestre se catan vinos de otros países productores de vino del Viejo y Nuevo Mundo. En cada sesión se catan entre 8-10 vinos. Algunas de estas clases presenciales se convierten en Máster classes impartidas por enólogos, sumilleres, técnicos de Consejos Reguladores, etc, con una larga trayectoria y prestigio dentro del sector.

Dentro de las sesiones presenciales de la asignatura se realizarán también visitas técnicas a diferentes bodegas, Consejos Reguladores, ferias, festivales, etc, donde alumno podrá conocer y catar distintos vinos que se elaboran dentro y fuera de España.

El resto del trabajo del alumno se realizará a través de la plataforma. Para ello el alumno deberá realizar distintas actividades propuestas por el profesor y diseñadas con el objetivo de que el alumno pueda alcanzar las competencias de la asignatura.

Para ello el alumno dispondrá de diferentes recursos preparados por el profesor: presentaciones en power point, lecturas recomendadas, noticias del sector aparecidas en revistas especializadas, vídeos etc.

Las actividades a realizar incluyen tanto actividades individuales (cuestionarios, trabajos individuales y prueba de evaluación de conocimientos), como colectivas (glosarios sobre términos de análisis sensorial y variedades, elaboración de wikis sobre vinos peculiares y maridaje, discusión de noticias a través de foros etc).



<b>Metodología</b>	<b>Competencia relacionada</b>	<b>Horas presenciales</b>	<b>Horas de trabajo</b>	<b>Total de horas</b>
Clases magistrales	EVM1, las básicas y G1, 6, 8 y 11.	31	27	58
Tutorías	Todas	0	5	5
Trabajo autónomo dirigido	Todas	0	55	55
Trabajo autónomo personal	Todas	0	56	56
Trabajo autónomo personal	Todas	0	56	56
<b>Total</b>		31	199	230

#### **10. Sistemas de evaluación:**

Evaluación continua basada en un conjunto de actividades que demuestren la adquisición de los conocimientos y competencias fijados en la guía. 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.

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.

“Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, 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.”



<b>Procedimiento</b>	<b>Peso primera convocatoria</b>	<b>Peso segunda convocatoria</b>
Actividades dirigidas: cuestionarios	20 %	20 %
Actividades supervisadas: glosarios, crítica razonada	20 %	20 %
Actividades autónomas	30 %	30 %
Pruebas de conocimientos básicos	30 %	30 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

#### **Evaluación excepcional:**

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según las 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. El peso de cada procedimiento de evaluación será el mismo en primera y segunda convocatoria, siendo los que se indican a continuación: actividades supervisadas: glosarios, 10%; actividades dirigidas: cuestionarios, crítica razonada: 20%; actividades autónomas: trabajos bibliográficos: 35%; prueba de conocimientos básicos: 35%. 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.

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:**

Clases magistrales, seminarios y sesiones prácticas (análisis sensorial de diferentes tipos de vinos, españoles y del resto del mundo). Además, actividades de trabajo autónomo y colectivo dirigido a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, resolución de cuestionarios, discusión de noticias, realización de wikis, 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 de forma presencial o a través del correo electrónico, chat o cualquier otro medio disponible y accesible que convenga al alumnado. Las tutorías entre el profesor y el alumno se pueden realizar de forma presencial o virtual a través del correo electrónico, foros o sky.



**12. Calendarios y horarios:**

Ver página 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:**

Mayoritariamente en castellano con actividades puntuales en inglés





<b>MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2020-2021</b>		
<b>TITULACIÓN</b>	MÁSTER EN CULTURA DEL VINO. ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL DUERO	
<b>CURSO</b>	2020-2021	
<b>ASIGNATURA / CÓDIGO</b>	VINOS DEL MUNDO. TIPOS Y PROPIEDADES	
<b>SEMESTRE (1.º/2.º)</b>	ANUAL (1º Y 2º SEMESTRE)	
<b>TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS</b>	OBLIGATORIA	7
<b>COORDINADOR/A</b>	MIRIAM ORTEGA HERAS	
<b>PROFESORADO</b>	MIRIAM ORTEGA HERAS Y MARÍA LUISA GONZÁLEZ SAN JOSÉ.	
<b>CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD</b>		
<p><b>1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u></b></p> <p>No se realizará ningún cambio en la metodología de enseñanza, salvo que el número de alumnos sea superior a 9, aforo máximo fijado por el protocolo de seguridad para la sala de catas del área de Tecnología de los Alimentos que es donde se llevan a cabo la mayor parte de las clases presenciales de esta asignatura. En el caso de que se superase el aforo las sesiones de cata deberían realizarse en un aula en el que se pudieran mantener la distancia de seguridad entre alumnos.</p> <p><b>2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u></b></p> <p>En este escenario todas las clases presenciales se impartirían por vía telemática a través de Skype empresarial o Teams los días y horas que aparecen recogidos en el calendario oficial presencial del curso.</p> <p>Tal y como se viene haciendo por ser una enseñanza semipresencial, se usarán las herramientas disponibles en la plataforma docente, como foros, para seguir y ayudar en el proceso de aprendizaje del alumnado.</p> <p>Dado que la mayor parte de las clases presenciales que se imparten en esta asignatura son catas de vinos que no se pueden realizar de forma virtual, se intentará sustituir las mismas por catas "domésticas" con los recursos que los alumnos puedan tener a su disposición. Estas actividades se pueden apoyar en materiales disponibles en la red, como la visualización de vídeos, así como con otro material gráfico que el profesorado pueda crear y poner a disposición del alumno. Se asume que en este escenario se verá reducido el número de vinos que podrá catar el alumnado, ya que no será viable poner a su disposición tantos vinos como se hace en el escenario presencial.</p> <p>Las visitas programadas a las bodegas se sustituirán por visitas virtuales a bodegas y parajes vitivinícolas.</p> <p>La realización de los trabajos, informes, memorias y pruebas de evaluación se realizarán a través de Ubuvirtual y las diferentes herramientas disponibles en Office 365 o de cualquier otra que pueda adquirir la Universidad de Burgos.</p>		



**CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:**

**1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda**

Se fomentará el desarrollo de las tutorías virtuales a través foros, correos electrónicos o por videoconferencia con el alumno a través de Skype empresarial o Teams. Sin embargo, aquellos alumnos que deseen tener una tutoría presencial con el profesor, deberán solicitarla con anterioridad vía correo electrónico. El profesorado le indicará el día y la hora que debe acudir a la tutoría asegurándose que ésta se va a realizar en lugares donde se pueda cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene vigentes en ese momento.

**2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias**

En este escenario las tutorías se realizarán a través de foros, correos electrónicos, o si el alumno lo desea por videoconferencia a través de Skype empresarial o Teams previa solicitud de cita a través del correo electrónico. Las tutorías por videoconferencia se realizarán preferentemente dentro del horario de tutoría de cada profesor.

**CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)**

**1. Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda**

NO PROCEDE

**2. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias**

Se realizarán todas las tareas y procedimientos de evaluación fijados en la guía docente a través de las diferentes herramientas de las que dispone UBUvirtual y Office 365 así como otras que se la Universidad de Burgos pueda ir incorporando. En el caso de las pruebas de evaluación, se realizarán a través de la plataforma UBUvirtual y consistirán en diferentes cuestionarios de evaluación de conocimientos teóricos que los alumnos tendrán que realizar a través de las herramientas "cuestionarios" y "tareas" de UBUvirtual.

En este escenario se realizará la siguiente modificación de los pesos de los diferentes procedimientos de evaluación que aparecen en la guía docente:

- Actividades dirigidas: cuestionarios: 40% de la calificación final en primera y segunda convocatoria.
- Actividades supervisadas: 20% de la calificación final en primera y segunda convocatoria.
- Actividades autónomas: 20% de la calificación final en primera y segunda convocatoria.
- Pruebas de conocimientos básicos: 20% de la calificación final en primera y segunda convocatoria.



<b>CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)</b>
---

Se mantendrán los calendarios propuestos por el centro
--

<b>COMENTARIOS</b>
--------------------