



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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:

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, M^a 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

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

EVM1 - Adquirir conocimientos sobre los distintos tipos de vinos existentes en el mundo y desarrollo de habilidades para la descripción de vinos.

EGV3- Desarrollar capacidades para la identificación de los distintos sistemas de producción de vinos y sus vínculos con las características de los productos.

Se prestará especial hincapié 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

8.1- Objetivos docentes
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
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Evaluación Sensorial de los Vinos
Metodología Básica del Análisis Sensorial
Definición del Análisis Sensorial, metodología empleada en la realización del mismo.
Fases del análisis sensorial del vino
Fases y parámetros a evaluar en el análisis sensorial del vino. Vocabulario de cata
El servicio del vino
Temperatura de servicio de cada vino
Orden de servicio de cada vino
Utensilios empleados en el servicio del vino
Conservación del vino



Vino-Maridaje

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,

Dionisio Navarro García, (2021) Análisis Sensorial de Vinos, 1ª Edición, BoD , Alemania,

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,

8.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6797&auth=SAML

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).

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
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
Total		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 asignatura 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.

El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.



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

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