



GUÍA DOCENTE 2013-2014

Zonificación Vitícola

En esta asignatura participa como profesor invitado Vicente D. Gómez Miguel de la Universidad Politécnica de Madrid, director de los estudios de zonificación de muchas de las DO de la Península Ibérica (España y Portugal) y autor del sistema de zonificación aprobado y recomendado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)

1. Denominación de la asignatura:

Zonificación Vitícola

Titulación

Máster en Cultura del Vino: Enoturismo en la cuenca del Duero

Código

6799

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

Vitivinicultura

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) :

M^a Luisa González San José

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

Optativa

6. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

7. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y a usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.

Competencias Específicas, EGV1 de la memoria de verificación)

De las competencias básicas se correlaciona con las competencias básicas CB 6 a 10, y de las Generales con G1-5, 7 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 la adquisición de conocimientos relacionados con la competencia específica que se desea desarrollar, además de tener objetivos de carácter práctico, como la adquisición de habilidades y destrezas vinculadas a todas las competencias a desarrollar.



8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

La zonificación vitícola

El concepto de zonificación y sus factores

Repaso del concepto y modelos de zonificación. Elementos de la zonificación: factores del clima, el suelo y culturales.

Las Unidades Homogeneas del Terreno

Interacción entre los factores de la zonificación y determinación de las zonas del terreno de características comunes, los “terroir” y las unidades homogéneas del terreno (UHT).

Aplicaciones de la zonificación vitícola

Gestión y manejo del terreno

Aplicación de la zonificación en la gestión y manejo del terreno para la explotación vitivinícola.

La zonificación y las Demarcaciones de Calidad

Aplicación de la zonificación vitícola en la demarcación de zonas concretas. Los casos de algunas Denominaciones de Origen de la cuenca del Duero. Otras aplicaciones en zonas de características peculiares.

8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Bohm J (Coordinador), (2011) Capítulo: Terroir y Viticultura, en: Atlas das Castas da Península Ibérica, Dinalibro, Lisboa,

Gómez Miguel V, (2008) Edafología, Instituto Geográfico Nacional (IGN) España, Madrid, "Geología Geomorfología y Edafología",

Vaudour E., (2010) LOS TERROIRS VITÍCOLAS. Definiciones, caracterización y protección, AMV, Madrid, 9788420011523.,

White RE, (2003) Soils for fine wines, Oxford University Press,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Fanet J, (2002) Le terroirs du vin, Hachette,

Fregoni M. Schuster D Paoletti A, (2003) Terroir Zonazione Viticoltura, Phytoline, Verona,

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

Clases expositivas, visitas, trabajo dirigido, informes, cuestionarios y pruebas de evaluación.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases expositivas	EGV1, las básicas y las generales todas	5	7	12
Seminarios	EGV1, las básicas y las generales todas	1	4	5
Trabajo documentales: cuestionarios e informes	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión escrita y oral	1	21	22
Trabajo autónomo dirigido (otros)	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	15	15
Evaluación conocimientos mínimos	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	1	20	21
Total		8	67	75



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 obstante lo indicado previamente, NO se superará la signatura si la valoración en la/s prueba/s de conocimientos mínimos no se haya alcanzado al menos la calificación de 5 (Sobre 10); ni si en alguna de las otras pruebas evaluables no se haya alcanzado al menos una calificación de 4 (sobre 10).

Todas las pruebas y actividades de evaluación son susceptibles de poder ser superadas en segunda convocatoria.

"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
Actividades presenciales: defensa de trabajo, discusión informes, etc.	20 %	20 %
Actividades dirigidas A: Supuestos prácticos	40 %	40 %
Prueba de conocimientos mínimos	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. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas.

11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales y seminarios. 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 el profesorado: 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.
Se plantea la posibilidad de completar formación en conjunto con otras asignaturas en posibles salidas al campo.

12. Calendarios y horarios:

Ver página web del máster <http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo>

13. Idioma en que se imparte:

Castellano, con algún material en otros idiomas