



GUÍA DOCENTE 2019-2020
Zonificación Vitícola

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:

Bioteecnología 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

4.b Coordinador de la asignatura

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. (Ver memoria título: <http://www.ubu.es/vicerrectorado-de-ordenacion-academica-y-calidad/verificacion-seguimiento-y-acreditacion-de-titulos/verificacion/memorias-de-master-verificadas>).

De las competencias básicas se correlaciona con:

De las competencias Básicas se correlaciona con:

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 - Que los estudiantes sepan 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 - Que los estudiantes sean 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 - Que los estudiantes sepan 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 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

y de las Generales con:

G1 - Capacidad para organizar y planificar.

G2 - Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.

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.

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

G11 - Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas



medioambientales.

8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes
Los objetivos de esta asignatura son de varios tipos: * Objetivos cognitivos: adquirir conocimientos relacionados con el concepto de "terroir", saber diferenciar suelo y terroir, conocer las metodologías de la zonoficiación integrada (ZI), conocer la relación de la ZI con los vinos de calidad y con las D.O., etc., todos ellos relacionados con la competencia específica asociada a esta asignatura, * Objetivos técnicos: adquisición de habilidades y destrezas vinculadas al uso y aplicación de los conocimientos adquiridos en la resolución de problemas, la innovación, el desarrollo de planes de explotación vitícola y gestión del medio, entre otros.
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
La zonificación vitícola Concepto de zonificación, los factores de la zonificación y la delimitación del terreno aplicando la zonificación integrada Repaso del concepto y modelos de zonificación. Elementos de la zonificación, con espacial hincapié en los factor "clima" y "suelo", como principales moduladores del terroir. Interacción entre los factores de la zonificación y determinación de las zonas del terreno de características comunes, delimitación de la Unidades Homogéneas del Terreno. Aplicaciones de la zonificación vitícola 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. Gestión y manejo del terreno Aplicación de la zonificación en la gestión y manejo del terreno para la explotación vitivinícola.



8.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Bohm J (Coordinador de la obra), Autor capítulo Vicente Gómez Miguel, (2011) Capítulo: Terroir y Viticultura, en: Atlas das Castas da Península Ibérica, Dinalibro, Lisboa,
- Diego Tomassi, (2013) The power of the terroir the case study of prosecco wine, [Recurso electrónico], Springer,
- Fernandez B, Monterrubio S y Yenes M, (2011) Geología y Vino en Zamora, Libro-e disponible en recursos electrónicos UBU, Univ. Salamanca,
- Gómez Miguel V, (2006) Edafología, CNIG, Madrid, ISBN-84-416-0150-X, www.cnig.es. Atlas Nacional de España, Geología Geomorfología y Edafología\,
- Gómez-Miguel, VD, (2015) Capítulo: Soils of Spain: distribution and classification, Springer, ISBN 978-3-319-20540-3, Libro "Soils of Spain", autores VD Gómez-Miguel y D. Badía,
- Vaudour E., (2010) Los Terroirs Vitícolas. Definiciones, caracterización y protección, AMV, Madrid, 9788420011523.,
- White RE, (2003) Soils for fine wines, Oxford University Press, Disponible en <https://vinumvine.files.wordpress.com/2011/08/robert-e-white-soils-for-fine-wines.pdf>.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- D. Badía, (2006) Los suelos de los viñedos de la denominación de origen Somontano, Univ. Zaragoza,
- Fanet J, (2002) Le terroirs du vin, Hachette, Libro accesible por préstamo interbibliotecario.
- Fregoni M. Schuster D Paoletti A, (2003) Terroir Zonazione Viticoltura, Phytoline, Verona, Libro descatalogado para consultas contactar con la profesora.
- Sara Ibáñez Asensio, Héctor Moreno Ramón, (2008) Tutoriales de apoyo a la docencia de los suelos : génesis, Univ Politécnica de Valencia,
- Schaetzel RJ y Anderson S, (2005) Soils : genesis and geomorphology , Cambridge Un. Press,
- WHITE RE, (1997) Principles and practice of soil science : the soil as a natural resource, Oxford,



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 magistrales, actividades de campo y seminarios.	EGV1, las básicas y las generales todas	7	11	18
Trabajo autónomo dirigido para la adquisición de conocimientos: lecturas comentadas, búsqueda información y análisis, desarrollo de glosarios, mapas conceptuales, etc.	EGV1, las básicas y las generales	0	25	25
Trabajo autónomo dirigido para el desarrollo de capacidades de uso de los conocimientos: ejercicios de análisis de datos, uso de mapas, etc.; pautas para la elaboración de informes y análisis de propuestas de aplicación de estudios de zonificación; desarrollo de proyectos propios.	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	25	25
Evaluación de conocimientos mínimos a través de cuestionarios varios. Defensa de trabajos, aplicación juicio razonado a resolución	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión escrita y oral, en su caso.	2	5	7



de problemas, etc.			
Total	9	66	75

10. Sistemas de evaluación:

La Evaluación será continua, y considerará todas las actividades desarrolladas durante el curso que constituirán el "portafolio" del alumnado. Se evaluará la adquisición de destrezas y conocimientos relacionadas con las competencias asignadas a la asignatura y con los objetivos docentes planteados. La asignatura se superará con una calificación de 5 en una escala de 10 puntos. Será requisito alcanzar, al final del curso, al menos una calificación de 4 (sobre 10) en los diversos procedimientos de evaluación designados para evaluar la adquisición de las destrezas y conocimientos deseados. Todas las pruebas y actividades de evaluación son susceptibles de poder ser superadas en segunda convocatoria.

Según normativa interna de la UBU, "Para la realización de tutorías y actividades de evaluación, resulta imprescindible disponer de equipo informático con webcam y micrófono activos, ya que 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."

"De acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos, los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, etc.) en el desarrollo de alguna actividad exigida para la evaluación 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
Pruebas de evaluación de conocimientos: cuestionarios varios.	35 %	35 %
Destrezas para la resolución de supuestos prácticos, desarrollo de informes, uso de los datos y fuentes de información, etc.	40 %	40 %
Destrezas de desarrollo de proyectos del uso del medio y de la aplicación de la zonificación vitícola en el desarrollo del enoturismo sostenible.	25 %	25 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

La evaluación excepcional queda regulada por el Artículo 9 del Reglamento de la evaluación de la UBU que establece entre otras cosas que se deberá solicitarla por escrito al Decano del Centro. Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepción de cada alumno/a. En general, la evaluación de las competencias se hará a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas que sustituirán las actividades de la evaluación continua que no hayan podido ser desarrolladas, manteniéndose los criterios de ponderación y otros requisitos del modelo normal.

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:

Los recursos del aprendizaje y de la enseñanza empleados en esta asignatura engloban: clases expositivas y master-class (magistral) de profesorado invitado especialista en la materia; actividades de campo; actividades dirigidas como desarrollo de proyectos, resolución de cuestionarios y supuestos prácticos, realización de informes, comentarios de lecturas, etc. Se destaca la colaboración del D. Vicente Gómez Miguel, autor del sistema de Zonificación Vitícola recomendado por la OIVV (Oficina Internacional de la Vid y el Vino.)

Las actividades se planifican para fomentar el aprendizaje autónomo del alumnado que es esencial e imprescindible en las enseñanzas semipresenciales. Este aprendizaje se dirige y fomenta principalmente desde la plataforma docente UbuVirtual y las actividades presenciales se planifican para reforzarlo y facilitarlo.

Los materiales de apoyo al proceso de aprendizaje que se usan habitualmente son: a) la plataforma docente UbuVirtual que permita mantener una comunicación continua y fluida con el alumnado; b) materiales preparados por el profesorado como presentaciones audiovisuales, artículos publicados, cuestionarios de auto-evaluación, etc.; c) otros materiales recomendados disponibles en la biblioteca de la UBU; d) materiales sugeridos/proporcionados por el alumnado durante el curso y que puedan adquirirse/obtener licencia de uso, e) las tutorías académicas que podrán realizarse en directo ó a través de medios de comunicación a distancia, usando preferiblemente aquellos disponibles dentro de la plataforma docente UbuVirtual, aunque se podrá usar, si se justifica adecuadamente, otros medios disponibles y accesibles que convenga al alumnado.



12. Calendarios y horarios:

Ver página web del máster
<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, con algún material en otros idiomas