



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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:

Biocnecnología 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

Esta asignatura se correlaciona directamente con la Competencias Específica 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>) que dicta: "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"

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.

De las Competencias Generales se correlaciona 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.

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.

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", conocer las metodologías de la zonificación integrada (ZI) o modos de delimitar zonas de producción de propiedades homogéneas, conocer la relación de la ZI con los vinos de calidad y con los acogidos a denominaciones específicas de calidad como Vinos de Pago, Denominación de Origen, etc.. Todo ello relacionado 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 y gestión del medio vitícola, con especial hincapié en el desarrollo de actividades de valor enoturístico y cultural.
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 especial hincapié en los factores "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 las 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. Relación de los factores del medio con la calidad de la uva y el vino. Vínculo de la zonificación vitícola y las Denominaciones de Origen del mundo. 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 y para el desarrollo de proyectos enoturísticos atractivos.



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. Badia,
- 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.
- Reynolds, Andrew G. (Gordon), editor., (2022) Managing wine quality. Volume 1, Viticulture and wine quality , 2nd, Oxford, England : Woodhead Publishing,,
- Sara Ibáñez Asensio, Héctor Moreno Ramón, (2008) Tutoriales de apoyo a la docencia de los suelos : génesis, Univ Politécnica de Valencia,
- Schaetzl RJ y Anderson S, (2005) Soils : genesis and geomorphology , Cambridge Un. Press,
- Sin especificar, (2004) Les produits de terroir , CNRS Éditions,
- WHITE RE, (1997) Principles and practice of soil science : the soil as a natural resource, Oxford,

8.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto



https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6799&auth=SAML

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

Clases expositivas, trabajo dirigido, informes, cuestionarios y pruebas de evaluación. Complementariamente, actividades de campo (viñedo) de carácter opcional.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Docencia presencial: clases magistrales expositivas (información básica) y participativas (resolución de dudas),.	EGV1, las básicas y las generales todas	7	0	7
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	31	31
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	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión	0	32	32



de zonificación; desarrollo de proyectos propios.				
Evaluación de conocimientos y competencias adquiridas.	EGV1, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión escrita y oral, en su caso.	2	3	5
Total		9	66	75

10. Sistemas de evaluación:

Se evaluará la adquisición de destrezas y conocimientos relacionadas con las competencias asignadas a la asignatura y con los objetivos docentes planteados.

La evaluación será continua y considerará todas las actividades desarrolladas durante el curso cuyo conjunto constituirán el "portafolio" del alumnado. Para superar la asignatura será requisito imprescindible alcanzar, al final del curso, conocimientos y destrezas suficientes, lo que supone alcanzar al menos una calificación global de 5 en una escala de 10 puntos. Esta calificación será el resultado de la media ponderada (según criterios globales indicados posteriormente) de las calificaciones de cada una de las actividades desarrolladas durante el curso, siempre y cuando se haya alcanzado al menos una calificación de 4 (sobre 10) en cada una de ellas.

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

Según normativa interna de la UBU, se comunica que por ser una asignatura de un título semipresencial, “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 (Teams, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial.”

Por otra parte, se comunica que "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". El profesorado podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio y antifraude que la Universidad ponga a su



disposición y, en su caso, el estudiante debe colaborar en la aplicación de las mimas, de tal modo que en caso de no hacerlo el profesorado podrá no evaluar el procedimiento/actividad de evaluación afectado.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Evaluación de la adquisición de conocimientos.	25 %	25 %
Evaluación de las destrezas adquiridas para el manejo, correlación y aplicación de los conocimientos adquiridos en: resolución de supuestos prácticos; elaboración de informes, glosarios y mapas conceptuales, comentarios de lecturas, y otras actividades similares.	60 %	60 %
Actividades desarrolladas durante el curso en modo presencial: discusión de temas, encuestas, exposición trabajos, etc.	15 %	15 %
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 esta modalidad de evaluación debe ser 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. Así mismo, se mantendrán criterios de equidad con el resto del alumnado.

Por otra parte, se indica que "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 principales de aprendizaje y enseñanza empleados en esta asignatura engloban:

* Actividades de trabajo autónomo dirigidas y tuteladas por el profesorado como: desarrollo de glosarios, mapas conceptuales y proyectos; resolución de cuestionarios y supuestos prácticos; realización de informes y comentarios de lecturas, etc.



* Clases magistrales en las que participa profesorado invitado especialista en la materia, destacando la colaboración del D. Vicente Gómez Miguel (UPM), autor del sistema de Zonificación Vitícola recomendado por la OIVV (Oficina Internacional de la Vid y el Vino.)

* Actividades de campo: como su nombre indica son actividades fuera de las instalaciones de la universidad que se desarrollaran especialmente en viñedos pero también pueden ser jornadas técnicas o congresos asequibles (cercanía, coste, ...). Las actividades se planifican para fomentar el aprendizaje autónomo del alumnado que es esencial e imprescindible en la enseñanza semipresencial. Este aprendizaje se dirige y fomenta principalmente desde la plataforma docente UbuVirtual con las actividades dirigidas, mientras que las actividades presenciales, que son minoritarias, se centran en el refuerzo del aprendizaje autónomo con la resolución de dudas, desarrollo de actividades conjuntas, ampliación de lo trabajado previamente, etc.

Las herramienta principal de apoyo del proceso de aprendizaje es la plataforma docente UbuVirtual, a través de la cual, por sus múltiples aplicaciones, se mantiene una comunicación continua y fluida con el alumnado. Esta plataforma es donde se indican o suministran los materiales docentes, ya sean los elaborados por el profesorado (presentaciones audiovisuales, artículos publicados, cuestionarios de auto-evaluación, etc.) como de otros autores, en general, disponibles en la biblioteca de la UBU o de libre acceso.

El proceso de aprendizaje se refuerza con las tutorías académicas que se pueden llevar a cabo en persona y usando medios de comunicación a distancia. En el último caso, se usan preferiblemente aquellos disponibles dentro de la plataforma docente UbuVirtual (mensajería, foros, chat, ...) y la conexión por Teams, disponible para toda la comunidad universitaria de la UBU. No obstante, por razones debidamente justificadas, se podrán usar otros medios disponibles y accesibles para todos los implicados.

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 (principalmente inglés)