



GUÍA DOCENTE 2025-2026

Paisaje Vitícola

1. Denominación de la asignatura:

PAISAJE VITÍCOLA

Titulación

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

Código

6800

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

Vitivinicultura

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos* y Química

4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a incluir todos/as) :

Belén Alonso y Profesor a Determinar

4.b Coordinador/a de la asignatura

M^a Dolores Rivero Pérez

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

1

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

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3 (2*+1)

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

La asignatura se relaciona especialmente con la competencia específica EGV2 de la memoria verificación del 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 del paisaje y sus vínculos con los aspectos culturales y del patrimonio, para protegerlos y potenciarlos como estrategias de desarrollo sostenible de las regiones, haciendo especial hincapié en los aspectos vitivinícolas".

La asignatura se relaciona con las 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 - 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

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.

La asignatura se relaciona con las Competencias Generales:

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.

La relación existente entre las competencias del título y los ODS se encuentra disponible en la página web del Título (<https://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los>)

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Los objetivos de esta asignatura incluyen objetivos de carácter cognitivo, como la adquisición de conocimientos relacionados con la competencia específica, es decir sobre el análisis y la valoración del paisaje vitícola, y objetivos de carácter práctico relacionados directamente con la adquisición de habilidades y destrezas vinculadas a las competencias a desarrollar en la asignatura (ver apartado correspondiente) resaltando la formación en el uso sostenible del medio vitícola a través del paisaje.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
El paisaje Generalidades sobre el Paisaje Definición y conceptos clave. Elementos del paisaje. La valorización del paisaje a diferentes escalas. Análisis del Paisaje Elementos y Características Visuales. Factores de calidad. Modos de evaluar y analizar el paisaje. El paisaje vitícola Factores que determinan el paisaje vitivinícola La actividad vitícola y su repercusión en el paisaje. Identificación plástica, construcción e interpretación cultural. Fragilidad y protección del paisaje vitivinícola Elementos y factores que determinan la fragilidad del paisaje. Acciones preventivas para evitar el deterioro paisajístico. Recuperación de paisajes. Los paisajes vitivinícolas como patrimonio cultural Casos Estudiados. Análisis de algunos de los paisajes vitivinícolas protegidos como patrimonio de la Humanidad o bajo otros sistemas de protección.



Sección Complementaria Aplicaciones de los estudios del paisaje en otras artes y ciencias
9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto
https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6800&auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Clases expositivas, visitas, trabajo dirigido, informes, cuestionarios y pruebas de evaluación.
Complementariamente, se planifican anualmente actividades de campo (a desarrollar fuera de la UBU) que se coordinan con otras asignaturas del módulo/semestre para fomentar la formación integral y las competencias transversales.

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases expositivas, master-class y seminarios. Se complementan con actividades de campo opcionales.	EGV2, las básicas y las generales todas	7	11	18
Trabajo autónomo personal y dirigido: trabajo con los materiales docentes aportados y con otras fuentes de información para la realización de proyectos, desarrollo de capacidad de análisis y juicio crítico de textos, elaboración de informes, etc.	EGV2, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión escrita	0	41	41



Actividades de evaluación de la adquisición de conocimientos y capacidades de uso y aplicación de los mismos como cuestionarios, o resolución de problemas o defensa de proyectos o trabajos, entre otros.	EGV2, las básicas y las generales especialmente las relacionadas con planificación y expresión oral	1	15	16
Total		8	67	75

11. Sistemas de evaluación:

La Evaluación será continua y considerará todas las actividades desarrolladas durante el curso, que son diseñadas para 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 global final de 5 en una escala de 10 puntos, pero además será requisito alcanzar, al menos una calificación de 4 (sobre 10) en las diversas pruebas diseñadas para conseguir la adquisición de las destrezas y conocimientos deseados, con la salvedad de las actividades de desarrollo en cadena, en cuyo caso la superación del proyecto o entrega final, dará por superada las fases anteriores.

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 “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 usando la aplicación Teams, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU, y/o requerir validación de identidad.”

"Los estudiantes que lleven a cabo realización fraudulenta (copia, plagio, etc.) en alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación de la asignatura, se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor en dicho curso". 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 mismas, de tal modo que en caso de no hacerlo el profesorado podrá



no evaluar el procedimiento/actividad afectado.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Adquisición de conocimientos (cuestionarios)	40 %	40 %
Trabajo dirigido: evaluación de la adquisición de capacidad para la aplicación de conocimientos el análisis descriptivo y para la evaluación de la calidad de los paisajes vitícolas a través de elaboración informes, fichas descriptivas, comentarios de texto, etc.	40 %	40 %
Actividades desarrolladas durante el curso en modo presencial: participación discusión de temas, exposición y defensa de trabajos, etc.	20 %	20 %
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 deberá ser solicitada por escrito al Decano del Centro.

Los procedimientos de evaluación concretos se determinarán, según las necesidades y requerimientos que afecten, en cada caso, al alumnado solicitante. En general, para evaluar la adquisición de las competencias prevista se aplicarán pruebas escritas "clásicas" o, en su caso, informes, trabajos bibliográficos o similares, que sustituirán las actividades que no hayan podido ser desarrolladas en el tiempo programado. Se mantendrán los criterios de ponderación y otros requisitos del modelo normal, salvo que la "situación excepcional" haga necesaria otra opción. En cualquier caso se aplicarán criterios de equidad con el resto del alumnado.

"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".

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Los recursos del aprendizaje y la enseñanza empleados en esta asignatura engloban: clases expositivas y otras masterclass (clases magistrales) 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, lecturas, etc.

Las actividades se planifican para fomentar el aprendizaje autónomo del alumnado que, al tratarse de enseñanzas semipresenciales, se hace esencial e imprescindible. El



aprendizaje se dirige y fomenta principalmente desde la plataforma docente UBUVirtual, y las actividades presenciales se planifican para reforzarlo y facilitarlo. Los materiales y recursos de apoyo al proceso de aprendizaje que se emplean son diversos: a) materiales preparados por el profesorado: presentaciones PowerPoint, artículos publicados y otros texto, cuestionarios de auto-evaluación, etc.; b) otros materiales recomendados disponibles en la biblioteca de la UBU o proporcionados por el profesorado; c) fuentes o materiales de intercambio entre el alumnado en las actividades conjuntas; d) los que puedan adquirirse/obtener licencia de uso durante el curso; e) la plataforma docente UBUVirtual que permite mantener una comunicación continua y fluida con el alumnado; e) las tutorías académicas que podrán realizarse en directo ó a distancia, usando los medios disponibles dentro de la plataforma docente UBUVirtual, aunque, en casos excepcionales debidamente justificados, se podrá usar cualquier medio disponible y accesible para el profesorado que convenga al alumnado.

13. Calendarios y horarios:

Ver el horario oficial en la página del máster <http://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial>

14. Idioma en que se imparte:

Castellano con algún material auxiliar en otros idiomas, inglés principalmente.
(Asignatura ofertada como English Friendly)