



GUÍA DOCENTE 2014-2015  
**Tradición e Innovación Enológica**

**1. Denominación de la asignatura:**

Tradición e Innovación Enológica

**Titulación**

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

**Código**

6802

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

Modulo Vitivinicultura/ Materia Aspectos Enológicos

**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) :**

Miriam Ortega Heras y M<sup>a</sup> Luisa González San José

**4.b Coordinador de la asignatura**

Miriam Ortega Heras

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

Optativa



**6. Número de créditos ECTS de la asignatura:**

4

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

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

De las competencias básicas se correlaciona con CB 6 a 8, y de las Generales con 1, 3-4, 5-8 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 de carácter cognitivo, como lo es la adquisición de conocimientos, y de carácter práctico, adquisición de habilidades y destrezas, todos ellos vinculados a los sistemas de elaboración de vinos en general, y particularmente en aquellos más frecuentes en la Cuenca del Duero.

**8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)**

**Generalidades sobre los Vinos**

**Conozcamos el vino**

Conocimientos básicos sobre lo que es el vino, breves notas históricas sobre los modos de elaboración de los vinos y el origen de los diferentes tipos de vinos.

**Tradición enológica**

**Los sistemas tradicionales de elaboración de Vino**

Vinificación en blanco y en tinto. Diferencias y sus repercusiones sobre el tipo de vino final.

La crianza tradicional: El papel de la madera en la elaboración de vinos. Sistemas y sus repercusiones en los vinos finales.



### **Elaboraciones de vinos especiales**

Otras vinificaciones tradicionales como los vinos de cosechero ó de maceración carbónica, los vinos espumosos naturales, los vinos de crianza biológica, los vinos licorosos, etc.

### **Innovación enológica**

#### **Equipos y prácticas enológicas desarrollados en las últimas décadas**

Revisión de las modificaciones en los equipos y prácticas enológicas derivadas de la incorporación de los avances del conocimiento científico y de la innovación tecnológica tales como: manejo controlado de la aireación; potenciación de la extracción de sustancias de interés; control de la fermentación; optimización del uso de la madera; etc.

#### **Los vinos a la carta**

Adaptación de los sistemas de elaboración a las expectativas del consumidor: productos sin alcohol; potenciación de aromas; estabilidad del color; etc.

### **Los vinos de la Cuenca del duero**

#### **Las Denominaciones de Origen de Vinos de la Cuenca del Duero**

Breves reseñas de las DO de esta cuenca especialmente enfocadas a los tipos de vinos, en su caso, las variedades autóctonas o específicas de ellas, y las técnicas de vinificación más habituales.

### **8.3- Bibliografía**

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

Jose Hidalgo Togores, (2003 y las versiones mas recientes) Tratado de Enología I y II, Mundi-Prensa, Madrid,

Varios autores nacionales y extranjeros, (Múltiples) Son muchos los tratados vitivinícolas disponibles en las bibliotecas de la UBU., Varias editoriales, versiones papel y electrónicas, Editados en España y otros países. Aprovechad esta gran oferta.,



**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

Jackson Ronald S, Wine Science: principles and applications, 3ª, Elsevier Academic Press, San Diego,

Varios, Viticultura y Enología en la Ribera del Duero , Consejo Regulador Ribera del Duero, Roa, Colección de Libros (11 volúmenes) de los Cursos de Verano de la UBU. Todos ellos están en las bibliotecas de la Facultad de Ciencias y en la Central de la UBU. ,

Varios, (2008) La microoxigenación, una técnica para la mejora de la calidad de los vinos tintos, ITACyL, Valladolid, 84-935530-1-8,

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

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

<b>Metodología</b>	<b>Competencia relacionada</b>	<b>Horas presenciales</b>	<b>Horas de trabajo</b>	<b>Total de horas</b>
Clases magistrales	EGV3, las básicas y G1, 3-6, 8 y 11	5	12	17
Visitas	EGV3, G3	3	4	7
Tutorías	Todas	0	3	3
Trabajo personal: autónomo y dirigido (cuestionarios o informes, glosarios, etc.)	Todas	0	50	50
Evaluación: actividad presencial	EGV3 y G4, G6	2	21	23
<b>Total</b>		10	90	100



### 10. Sistemas de evaluación:

Se realizará evaluación continua, entendida como 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, NO se ponderarán calificaciones inferiores a 4 (sobre 10) en ninguno de los apartados o procedimientos de evaluación. 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 ó no 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".

<b>Procedimiento</b>	<b>Peso primera convocatoria</b>	<b>Peso segunda convocatoria</b>
Pruebas sobre conocimientos y sus aplicaciones	40 %	40 %
Trabajos y actividades dirigidas	30 %	30 %
Trabajos autónomos personales y/o grupales	30 %	30 %
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

### 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. 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

### 11. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales y visitas guiadas. Actividades de trabajo autónomo dirigido a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, cuestionarios, redacción de informes, 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 en directo ó via correo electrónico, chat o cualquier otro



medio disponible y accesible que convenga al alumnado.

**12. Calendarios y horarios:**

Ver pagina web <http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo>

**13. Idioma en que se imparte:**

Castellano, usando materiales adicionales en inglés