



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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:

Biocnología 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

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)

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: Saber 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 :Ser 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.

COMPETENCIAS GENERALES

G1: Capacidad para organizar y planificar.

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.

G6: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

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

G8: Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de



valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.

G11: Haber desarrollado sensibilidad hacia temas medioambientales.

8. Programa de la asignatura

8.1- Objetivos docentes
Conocer los principales sistemas de elaboración tradicional de vinos tranquilos (blanco, rosado y tinto) y especiales (espumosos, generosos, dulces,...). Conocer las últimas tendencias y tecnologías aplicadas en enología. Adquirir las capacidades necesarias para planificar y llevar a cabo una visita guiada a una bodega
8.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Generalidades sobre los Vinos Conozcamos el vino Conocimientos básicos sobre lo que es el vino, tipos de vinos y breves notas históricas sobre la historia del vino Tradición enológica Vinificaciones tradicionales Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Papel de la madera en la crianza de los vinos Elaboración de vinos especiales Elaboración de vinos por Maceración Carbónica Elaboración de vinos espumosos Elaboración de vinos generosos (Jerez) Innovación enológica Innovación Enológica Prácticas enológicas aparecidas en las últimas décadas: microoxigenación, maceración carbónica, desalcoholización, técnicas alternativas a la crianza sobre lías, sustitutos de la bodega, etc
8.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Claudy Flanzy, (2002) Enología: fundamentos científicos y tecnológicos, Mundi-Prensa, Ernest Vogt, (1986) El vino, obtención, elaboración y análisis, Acribia, Zaragoza, Fernando Zamora, (2003) Elaboración y crianza del vino tinto, Mundi-Prensa, Jose Hidalgo Togores, (2003 y las versiones mas recientes) Tratado de Enología I y II, Mundi-Prensa, Madrid,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Jackson Ronald S, Wine Science: principles and applications, 3ª edición, Elsevier Academic Press, San Diego,
Ortega-Heras et al., (2008) La microoxigenación, una técnica para la mejora de la calidad de los vinos tintos, ITACyL, Valladolid, 84-935530-1-8,
Ronald J. Clarke y Jokie Bakker, (2010) Química del flavor del vino, Acribia, Zaragoza,
Varios autores, 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. ,

8.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6802&auth=SAML

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

La docencia se realizará a través de clases magistrales presenciales y enseñanza on-line a través de la plataforma.

En las clases magistrales el profesor expondrá los diferentes temas recogidos en el temario de la asignatura. Los alumnos habrán tenido a su disposición previamente las presentaciones power point preparadas por el profesor y los recursos (vídeos y lecturas recomendadas) aportados por el mismo. Durante la clase magistral los alumnos podrán preguntar al profesor todas aquellas dudas relacionadas con el desarrollo de la asignatura, así como discutir con el docente y resto de compañeros distintos aspectos relacionados con la asignatura.

Dentro de las sesiones presenciales de la asignatura se realizarán también visitas técnicas a diferentes bodegas, Consejos Reguladores y otros centros enológicos donde alumno podrá completar los conocimientos adquiridos a través de las clases magistrales y la enseñanza on-line.

El resto del trabajo del alumno se realizará a través de la plataforma. Para ello el alumno deberá realizar distintas actividades propuestas por el profesor y diseñadas con el objetivo de que el alumno pueda alcanzar las competencias de la asignatura.

Para la realización de las actividades: glosario sobre términos de vinificación cuestionarios y prueba final de evaluación de conocimientos, el alumno dispondrá de los materiales preparados por el profesor (presentaciones power point, documentos escritos, artículos de revistas o libros y vídeos).

Para la realización de un trabajo científico individual sobre una nueva práctica enológica los alumnos deberán buscar la información en diferentes bases de datos. La



realización de dicho trabajo estará dirigida por el profesor. Posteriormente dichos trabajos serán comentados y discutidos con el resto de compañeros a través de foros en la plataforma.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
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
Total		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 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".

El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

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 (Teams, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial.”

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Prueba de conocimientos básicos	40 %	40 %
Glosarios y cuestionarios	30 %	30 %
Trabajos autónomos personales y/o grupales	30 %	30 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. La evaluación de las competencias se podrá realizar a través de diferentes pruebas escritas u orales específicas. El peso de cada procedimiento de evaluación será el mismo en la primera y segunda convocatoria, siendo los que se indican a continuación: prueba de conocimientos básicos: 30%; glosarios y cuestionarios: 35%; trabajos autónomos personales y/o grupales: 35%. 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.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.

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, participación en foros de debate etc. Estas actividades se apoyan con materiales preparados por la profesora: presentaciones powerpoint, artículos publicados, vídeos, noticias del sector, así como con otros materiales recomendados y con aquellos que busquen los alumnos.

Las tutorías podrán realizarse de forma presencial o a través del correo electrónico, Teams, o cualquier otro medio disponible y accesible que convenga al alumnado.



12. Calendarios y horarios:

Ver pagina web <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, usando materiales adicionales en inglés