

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA
 Asignatura 42056 CULTURA VITIVINÍCOLA
 Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

6

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G3 Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 Ser capaz de organizar y planificar

G5 Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas.

G8 Gestionar la información

G21 Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y multiculturalidad

G22 Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor

2.2

Específicas

E2 Conocer la historia de la vitivinicultura, la geografía vitícola, la tipología de vides y vinos de las regiones del mundo y la influencia de la vid y el vino en el entorno humano. Vino y salud

Objetivos/Resultados de aprendizaje

Ser capaz de:

- Conocer la evolución histórica de la vid y el vino
- Conocer la geografía vitícola mundial y su evolución histórica
- Conocer los distintos tipos de vinos que se elaboran en el mundo, así como las variedades de uva y las características culturales específicas de cada zona.
- Minimizar los riesgos para la salud humana que se derivan del consumo de vino, interviniendo eficazmente en el proceso de elaboración.

Contenidos

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA 42056 "CULTURA VITIVINÍCOLA"

INTRODUCCIÓN

La formación enológica en España. La excepcionalidad del cultivo de la vid. La excepcionalidad de la profesión de enólogo. La Cultura Vitivinícola: definiciones, conceptos y contenido.

Bloque temático 1.- HISTORIA DE LA VID Y EL VINO

Lección 1. Origen de la vid y de la vitivinicultura

Introducción. Las vides prehistóricas ancestrales. La vid en la edad de los metales. Recorrido geográfico de la vid y de la viticultura. Contribución de las civilizaciones antiguas al desarrollo de la Viticultura: caucásica, indoasiática, china, sumeria, hitita, asiria y babilónica, egipcia, fenicia, hebrea, liguria, griega, romana y etrusca. Evolución y características de la Viticultura romana. La vitivinicultura en la España antigua

Lección 2. La vitivinicultura en la Edad Media

La influencia cristiana. Repercusión del Islam en la vitivinicultura. Supervivencia y extensión de la viticultura. Evolución

de la producción vitícola. El comercio vitícola medieval. Evolución de la vitivinicultura en España.

Lección 3. El vino en la era de los descubrimientos (XV-XVII)

La creación de un nuevo mundo (1500 - 1800). El vino en Latinoamérica. La viticultura en los siglos XV a XVII. Evolución del consumo de vino y alcohol. Nuevas zonas de producción y nuevos vinos. La producción y el comercio en España.

Lección 4. La reestructuración de la vitivinicultura (XVIII - XXI)

Reestructuración de la producción vitícola en el siglo XVIII. Nacimiento de las clasificaciones de vinos. La crisis del siglo XIX en la viticultura europea. Expansión de la viticultura en nuevos territorios. Evolución de la viticultura en las regiones españolas. Futuro de la vitivinicultura en el siglo XXI.

Bloque Temático 2. GEOGRAFÍA VITÍCOLA

Lección 5. Geografía de la vid

La vid en la geografía mundial: razones de su difusión. Distribución geográfica de la vid en el mundo. La viticultura mundial. La viticultura en la UE. Características de los viñedos de los países de la UE. Estructura vitícola española. Producción y utilización de las uvas en España, la UE y el mundo. Los paisajes vitícolas.

Bloque Temático 3. LA VID Y EL VINO EN EL ENTORNO HUMANO

Lección 6. Vino, alimentación y gastronomía

Motivaciones de la bebida. La sed y sus tipos. Reglas aplicables al consumo y servicio del vino. Los enemigos del vino en la alimentación: productos proscritos. Normas de elección de un vino. Relaciones entre vino y alimentos. ¿Armonías o maridajes? Vino y gastronomía. El vino solo se bebe y disfruta con moderación. La profesión de sumiller y sus funciones.

Lección 7. Vino y turismo

Relaciones entre la cultura del vino, los paisajes vitícolas y el turismo. Turismo de interior y su relación con la gastronomía y el vino. Efectos del enoturismo en la divulgación y comercialización de los vinos. Características y evolución del turismo enológico en Castilla y León.

Bloque Temático 4. TIPOLOGÍA DE VIDES Y VINOS

Lección 8. Tipología de vides y vinos de Castilla y León

Vinos de Castilla y León: tipología de vides y vinos. Las nueve D.O. de Castilla y León: características generales, normas de producción, normas de cultivo y elaboración, tipos de vinos. Comarcas vitivinícolas bajo la denominación "Vinos de calidad": tipología de vides y vinos.

Lección 9. Tipología de vides y vinos españoles

Comarcas vitivinícolas bajo denominación de origen: características generales, normas de producción, normas de cultivo y elaboración, tipos de vinos.

Lección 10. Tipología de vides y vinos europeos

Características generales, normas de cultivo, producción y elaboración. Tipos de vino de las comarcas vitivinícolas más relevantes.

Lección 11. Tipología de vides y vinos africanos, americanos, asiáticos y de Oceanía

Características generales, normas de cultivo, producción y elaboración. Tipos de vino de las comarcas vitivinícolas más relevantes.

Bloque Temático 5. VINO Y SALUD

Lección 12. Introducción. Composición del vino. Valor alimenticio del vino. Valor psicológico, social y cultural.

Cuantificación del consumo de vino. Posición de los organismos oficiales sobre el consumo de alcohol. Efectos del vino en la salud: función hepática, aparato cardiovascular, aparato gastrointestinal, otros aparatos y sistemas. El vino en oncología. Vino y expectativa de vida.

Lección 13. El alcohol en la salud. Metabolismo del etanol. Tolerancia al etanol. Efectos perjudiciales del consumo excesivo de vino.

Lección 14. Constituyentes no-alcohólicos. Efecto de los polifenoles en la salud. Otros constituyentes de interés.

Lección 15. Sustancias tóxicas en el vino. Moléculas derivadas del metabolismo microbiano. Contaminantes. Aditivos y coadyuvantes.

Lección 16. Alérgenos en el vino. Alérgenos presentes en el vino y normativa de etiquetado.

BALSARI, P. y SCIENZA, A., 2004. Formas del cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

* BRAVO ABAD, F., 1995. Del vino y otros temas. Eypasa. Madrid.

- * BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIEROLA, L., 2001. Efectos del vino en la salud. Prous Science. Barcelona.
- * DOMINE, A., 2001. El vino. Köneman. Madrid.
- * FREGONI, M., 1991. Origines de la vigne et de la viticulture. Musumeci Editeur. Quart. Italie.
- * FRANCO JUBETE, F., 2005. Cultura Vitivinícola del Cerrato Castellano. Itagra-Caja España. Palencia.
- * HIDALGO, J., 2006. La calidad del vino desde el viñedo. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- * HIDALGO, L., 2002. Tratado de Viticultura General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- * HUETZ DE LEMPS, A., 1967. Vignobles et vins du Nord-Ouest de L'Espagne. Bordeaux. Institut de Géographie. Faculté des Lettres.
- * HUETZ DE LEMPS, A., 2003. Vinos y viñedos de Castilla y León. Colección Mundo Rural. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León. Valladolid.
- * JEFFS, J., 2000. Vinos de España. Tusquets Editores. Barcelona.
- * PAN-MONTOJO, J., 1994. La bodega del mundo: la vid y el vino en España (1800-1936) Ed. Alianza Universidad. Madrid.
- * SALAZAR, D.M. y MELGAREJO, P., Viticultura. A.M.V. Ed. Y Ed. Mundi-Prensa.
- * UNWIN, T., 2001. El vino y la viña. Tusquets Editores. Barcelona.
- * TOLOSA, L. y LARRENA, M., 2005. Vinos y bodegas de Rioja. LT&A Ediciones. Barcelona.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Considerando que la asignatura, desde su creación en la normativa de 1996, se plantea como una asignatura exclusivamente teórica, los métodos docentes se fundamentan en las clases magistrales con utilización de medios audiovisuales y en los seminarios de debate con presentación de los alumnos de sus trabajos individuales para ponerlos y debatirlos en común.

Con los trabajos individuales, sobre la "Cultura Vitivinícola de un territorio con Denominación de Origen Vitivinícola", se pretende que el alumno profundice en el conocimiento del territorio que más le interese y en el que, probablemente, va a trabajar como enólogo y a desarrollar los conocimientos adquiridos.

Con las actividades y seminarios de debate de Vino y Salud, se pretende que el alumno desarrolle la capacidad de evaluar el fundamento científico de la información recibida por los consumidores sobre los efectos del vino en la salud. En esta nueva etapa se plantea complementar la formación teórica con los viajes de prácticas a los territorios histórica y geográficamente más relevantes (Jerez, Rioja, Penedés, Ribera del Duero, Alto Douro...) en viajes conjuntos con otras asignaturas de la titulación. En particular, se propondrá un viaje a Rioja Alta para visitar una bodega histórica del entorno de la antigua estación de Haro y el Museo Dinastía Vivanco.

Criterios y sistemas de evaluación

Por parte del profesor Fernando Franco, que imparte 5 créditos de la asignatura (85% de la carga crediticia y peso en la evaluación), para valorar el cumplimiento de las competencias y los resultados del aprendizaje se realizará una evaluación continua del alumno que asista regularmente a clase. El profesor encargará al alumno un trabajo de curso individual con un índice concreto titulado "Cultura Vitivinícola de la D.O....." que el alumno deberá presentar y debatir en clase. Por otra parte se valorará la participación de los alumnos en los seminarios de debate y su interés en las clases magistrales a través de reducidos trabajos e informes escritos de resolución de las preguntas en las clases y seminarios.

Sin embargo, en previsión de la existencia de alumnos que no acudan con regularidad a las clases presenciales y de alumnos repetidores, se plantea una evaluación secundaria fundamentada en un examen del contenido de la asignatura.

Se plantean por lo tanto dos posibilidades de evaluación para el 85% de la carga:

1. Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas (100%)

- 20% Asistencia y participación en las actividades formativas presentando informes que se valorarán.
- 80% Trabajo de Curso individual "Cultura Vitivinícola de la D.O....." con presentación y defensa en seminario que se valorará.

Examen para los alumnos que no asistan con regularidad a clase con los siguientes tipos de pruebas:

2. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. (50-100%)

- 20-40% Pruebas objetivas (tipo test)
- 20-40% Semi-objetivas (preguntas cortas)
- 10-20% Pruebas de desarrollo escrito

3. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad y comunicarse por escrito y verbalmente. (0-50%)

- Trabajo de Curso individual sobre "Cultura Vitivinícola de la D.O....."

Por parte de la profesora Violeta Ruipérez, que imparte 1 crédito de la asignatura (15% de la carga crediticia y peso en la evaluación), se realizará una evaluación continua del alumno que asista regularmente a clase. Sin embargo, en previsión de la existencia de alumnos que no acudan con regularidad a las clases presenciales, se plantea una evaluación secundaria fundamentada en un examen del contenido de la asignatura.

Se plantean por lo tanto dos posibilidades de evaluación para el 15% de la carga:

1. Proceso de evaluación continua (100%)

- 50% Participación en las actividades formativas presentando informes
- 50% Control

2. Examen final (100%)

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Trabajo individual de curso

Asistencia y participación en las actividades formativas presentando informes

80%

20%

Evaluación continua sólo para los alumnos que asistan con regularidad a las clases presenciales.

Examen escrito + trabajo de curso individual

50 + 50 %

Para alumnos que no asistieron con regularidad a clases en el curso o repetidores en cursos precedentes y presenten trabajo individual

Examen escrito

100%

Para alumnos que no asistieron a clases presenciales

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

VINO Y SALUD

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Participación en las actividades formativas presentando informes

Control

50%

50%

Evaluación continua sólo para los alumnos que asistan con regularidad a las clases presenciales

Examen escrito

100%

Para alumnos que no asistieron a clases presenciales

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Dado el carácter teórico de la asignatura impartida por un solo profesor (alternativamente Fernando y Violeta) en dos sesiones semanales de dos horas, para hacer más amena la exposición se alternarán los contenidos de Bloques temáticos más teóricos, en la primera hora presencial, con contenidos más descriptivos y presentación de trabajos de alumnos, en seminarios con debate, en la segunda hora presencial de cada sesión.

La ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia cuenta con los recursos necesarios adecuados:

- Aula con pizarra y medios audiovisuales (cañón de proyección, pantalla, pizarra electrónica)
- Bibliografía y documentación científica y técnica tanto en su Biblioteca como medios de consulta a través de Internet.

Calendario y horario

2º Cuatrimestre

Lunes y martes de 16 a 18 horas

Aula 32B

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

25

Estudio y trabajo autónomo individual

90
Clases prácticas de aula (A)

Laboratorios (L)

Prácticas externas, clínicas o de campo
10

Seminarios (S)
25

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial
60
Total no presencial
90

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Fernando Franco Jubete

Ingeniero Agrónomo por la ETS Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Valencia
Dr. Ingeniero Agrónomo por la ETS Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid
Catedrático EU de Producción Vegetal

Líneas de investigación: Viticultura, Cultura Vitivinícola, Agricultura de Conservación. Cultivos de leguminosas.

Tel. 979108333 Email: ffrancoj@pvs.uva.es

Violeta Ruipérez Prádanos

Profesora Ayudante Doctor. E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Dpto. Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y Forense. Área de Microbiología.

Licenciada en Bioquímica, Universidad Autónoma de Madrid. Doctora por la Universidad de Valladolid. Postdoctoral en el MRC Laboratory of Molecular Biology, Cambridge, UK. Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Universidad de Valladolid.

Líneas de investigación: Biotecnología enológica. Levaduras y bacterias lácticas para uso enológico.

Scopus Author ID: 16647481300

Tel. 979108453 Email : violeta.ruiperez@uva.es

Idioma en que se imparte

Castellano