

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

<b>Asignatura</b>	CULTURA VITIVINÍCOLA		
<b>Materia</b>	Cultura vitivinícola		
<b>Módulo</b>	ML Módulo Específico: Aspectos legales, económicos y sociales		
<b>Titulación</b>	Graduado en Enología		
<b>Plan</b>	444	<b>Código</b>	42056
<b>Periodo de impartición</b>	2º Cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	OB
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	4º
<b>Créditos ECTS</b>	6 ECTS		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Jesús Celada Caminero Violeta Ruipérez Prádanos		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	E-mail: <a href="mailto:jmcelada@pvs.uva.es">jmcelada@pvs.uva.es</a> Tfno: 979-108336 E-mail: <a href="mailto:violeta.ruiperez@uva.es">violeta.ruiperez@uva.es</a> Tfno: 979-108388		
<b>Departamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Producción Vegetal y Recursos Forestales</li><li>- Anatomía Patológica, Microbiología, Medicina Preventiva y Salud Pública, Medicina Legal y Forense.</li></ul>		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

---

### 1.1 Contextualización

---

La asignatura se encuadra en el **Módulo específico “Aspectos legales, económicos y sociales”** del Grado de Enología, en cuarto curso del Plan de estudios.

### 1.2 Relación con otras materias

---

Esta asignatura es muy específica en la titulación. Como su propia denominación indica, trata diversos conocimientos de tipo cultural y generalista en relación con la vid y el vino, comenzando por su historia y geografía, fundamentándose también en las relaciones de la vid y el vino en el entorno humano (alimentación, gastronomía y turismo). Posteriormente aborda la tipología de vides y vinos de España y del mundo. Por último, analiza los diferentes componentes del vino y sus posibles efectos en la salud humana.

### 1.3 Prerrequisitos

---

Por lo expuesto en el punto anterior, no existen prerrequisitos.



## 2. Competencias

---

### 2.1 Generales

---

Se promoverá el desarrollo de todas y cada una de las competencias generales (G1 a G27), priorizando de forma especial las siguientes:

- 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.



### 3. Objetivos

---

El alumno ha de 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.





#### 4. Bloques temáticos

##### Bloque 1: CULTURA VITIVINÍCOLA

Carga de trabajo en créditos ECTS: 

###### a. Contextualización y justificación

La asignatura se estructura en cinco bloques temáticos (Historia de la vid y el vino, Geografía vitícola, Vid y vino en el entorno humano, Tipología de vides y vinos, Vino y Salud) por sus contenidos específicos y diferentes, considerando las directrices establecidas en la titulación para la asignatura de “Cultura Vitivinícola”

###### b. Objetivos de aprendizaje

El alumno ha de 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.

###### c. Contenidos

###### PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

###### 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

- **Tema 1. Origen de la vid y de la vitivinicultura.**

Generalidades. Antecedentes históricos: Origen de la vid. Domesticación de la vid. Clasificación taxonómica de la vid. Expansión de la vid y de la vitivinicultura. Contribución de las civilizaciones antiguas al desarrollo de la Vitivinicultura. Evolución y características de la vitivinicultura romana. La vid y el vino en la Hispania antigua. Conquista romana de la Península Ibérica.

- **Tema 2. La vitivinicultura en la Edad Media**

Generalidades. Las invasiones bárbaras en Hispania. La Hispania visigoda: Siglos V-VIII. La influencia cristiana. Repercusión del Islam en la vitivinicultura. La supervivencia y expansión de la viticultura. Primeras referencias de la existencia de viñedos en el Duero. La extensión de la



vitivinicultura en la Edad Media. Reconquista: La repoblación, el vino y la recuperación del comercio mediterráneo.

- **Tema 3. La vitivinicultura en la era de los descubrimientos (XV-XVI)**

Antecedentes. La creación de un nuevo mundo. Expansión de la vitivinicultura por Latinoamérica. La vitivinicultura europea en los siglos XV y XVI. Expansión del vino español.

- **Tema 4. La vitivinicultura de los siglos XVII-XIX.**

Generalidades. Consumo de vino y alcohol. Nuevas zonas de producción vitícola. Nuevas técnicas vinícolas. Nuevos vinos: Jerez, Oporto, Burdeos, Champagne. Reestructuración de la vitivinicultura en el siglo XVIII. Nacimiento de las clasificaciones de vinos. La vitivinicultura en el siglo XIX: La crisis de la viticultura europea en el siglo XIX. Profundas transformaciones en la agricultura europea. Expansión de la vitivinicultura a nuevos territorios: Australia, California, Nueva Zelanda.

- **Tema 5. La vitivinicultura de los siglos XX-XXI.**

Generalidades. La nueva viticultura surgida tras la filoxera. Las leyes secas del siglo XX. Modelos de vinos. Evolución tecnológica en el siglo XX. Modelos productivos. Evolución de la vitivinicultura en los últimos años del siglo XX-XXI. Futuro de la vitivinicultura europea.

## BLOQUE TEMÁTICO 2. GEOGRAFÍA VITÍCOLA

- **Tema 6. Geografía de la vid**

Generalidades. Distribución geográfica de la vid en el mundo. La viticultura mundial: Superficie de viñedo. Producción de vino, uva de mesa y pasas. La viticultura en la Unión Europea. Estructura vitícola en España: Superficie de viñedo, rendimiento y producción de uva. Producción de vino, consumo y comercialización. Geografía vitícola de Castilla y León: Superficie de viñedo, rendimiento y producción. Vinos de calidad. Paisajes vitícolas.

## BLOQUE TEMÁTICO 3. LA VID Y EL VINO EN EL ENTORNO HUMANO

- **Tema 7. Vino, alimentación y gastronomía.**

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

- **Tema 8. Vino y turismo.**

Generalidades. 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. Evolución e importancia del enoturismo en España. El turismo enológico en Castilla y León.



#### BLOQUE TEMÁTICO 4. TIPOLOGÍA DE VIDES Y VINOS

- **Tema 9. Tipología de vides y vinos de Castilla y León.**

La vitivinicultura en Castilla y León. Vinos con DOP (Vinos de Pago, Vinos con Denominación de Origen, Vinos de calidad): características generales, tipos de vides, normas de cultivo, producción y elaboración, tipos de vinos. Vinos con IGP.

- **Tema 10. Tipología de vides y vinos españoles.**

Comarcas vitivinícolas bajo Denominación de Origen: características generales, tipos de vides, normas de cultivo, producción y elaboración, tipos de vinos.

- **Tema 11. Tipología de vides y vinos europeos y de otros continentes.**

Zonas vitivinícolas más relevantes: características generales, normas de cultivo, producción y elaboración, tipos de vinos.

#### BLOQUE TEMÁTICO 5. VINO Y SALUD

- **Tema 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.

- **Tema 13. El alcohol en la salud.**

Metabolismo del etanol. Tolerancia al etanol. Efectos perjudiciales del consumo excesivo de vino.

- **Tema 14. Constituyentes no-alcohólicos.**

Efecto de los polifenoles en la salud. Otros constituyentes de interés.

- **Tema 15. Sustancias tóxicas en el vino.**

Moléculas de metabolismo microbiano. Contaminantes. Aditivos y coadyuvantes.

- **Tema 16. Alérgenos en el vino.**

Alérgenos presentes en el vino y normativa de etiquetado.



#### **d. Métodos docentes**

---

1. Lección magistral: Clase teórico-expositiva. Se llevará a cabo con la ayuda de los medios audiovisuales necesarios (Presentaciones PowerPoint, cañón de proyección, pizarra electrónica, ...)
2. Seminarios-trabajos: Se van a dedicar a la puesta en común de ideas, búsqueda de información, seguimiento, exposición, discusión y debate de los trabajos individuales de los alumnos. El profesor actuará como orientador o moderador en este tipo de actividad.

Con estos 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, desarrollando los conocimientos adquiridos en la Universidad.

3. Viaje de prácticas: Se plantea complementar la formación teórica con viajes de prácticas a algunos territorios, histórica y geográficamente más relevantes, desde el punto de vista vitivinícola (Jerez, Rioja, Penedés, Ribera del Duero, Alto Douro...), en viajes conjuntos con otras asignaturas de la titulación.

#### **e. Plan de trabajo**

---

La docencia se va a impartir en dos sesiones semanales, de 2 horas cada una. Dado el carácter teórico de la asignatura, 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 docencia del bloque 5 consistirá en lecciones magistrales participativas, dónde el profesor expondrá los contenidos teóricos fomentando la participación activa de los estudiantes y un seminario con debate al finalizar el contenido teórico de este bloque.

#### **f. Evaluación**

---

Para valorar el cumplimiento de las competencias y los resultados del aprendizaje se realizará una evaluación continua de los alumnos que asistan regularmente a clase.

El profesor responsable de la docencia de los bloques temáticos 1,2,3 y 4 de la asignatura (5 créditos), que representan el 85% de la carga crediticia y peso en la evaluación, 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, también se valorará la participación de los alumnos en los seminarios de debate y su interés en las clases magistrales, a través de pequeños informes escritos de resolución de preguntas en las clases y seminarios, que deberá entregar el alumno por escrito.

- Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas (100 %)
  - 80 %: Trabajo de Curso individual “Cultura Vitivinícola de la D.O.....” con presentación y defensa en seminario.
  - 20%: Asistencia y participación activa en las actividades formativas, y valoración de los correspondientes informes.



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, con una serie de pruebas.

- Proceso de evaluación para alumnos que no existan con regularidad a clase:
  - Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. (50-100%)
    - Pruebas objetivas (tipo test): 20-40 %.
    - Pruebas semi-objetivas (preguntas cortas): 20-40 %.
    - Pruebas de desarrollo escrito: 10-20 %.
  - 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.....”

El sistema de calificación del bloque temático 5 también plantea la posibilidad de evaluación continua o la realización de una prueba escrita, tal como se refleja en el punto 7. (Sistema de calificaciones) de esta guía docente.

#### **g. Bibliografía básica**

---

- BALSARI, P.; SCIENZA, A., 2004. Formas del cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIEROLA, L., 2001. Efectos del vino en la salud. Prous Science. Barcelona.
- DOMINÉ, A., 2001. El vino. Könemann. Madrid.
- FREGONI, M., 1991. Origines de la vigne et de la viticulture. Musumeci Editeur. Quart. Italia.
- FRANCO, 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.; HIDALGO, J., 2011. Tratado de Viticultura. Vol. I y II. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- HUETZ DE LEMPS, A., 1967. Vignobles et vins du Nord-Ouest de L'Espagne. Institut de Géographie. Faculté des Lettres. Bordeaux.
- 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.
- REYNIER, A., 2012. Manual de Viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- UNWIN, T., 2001. El vino y la viña: Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Tusquets Editores. Barcelona.
- TOLOSA, L. y LARRENA, M., 2005. Vinos y bodegas de Rioja. LT&A Ediciones. Barcelona.



### **h. Bibliografía complementaria**

---

- Todo tipo de revistas en materia de vitivinicultura, tanto de carácter científico como técnico, en formato papel o electrónico.

### **i. Recursos necesarios**

---

La E.T.S. 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.

### **j. Temporalización**

---

CARGA ECTS		PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1.	2,0	Segundo Cuatrimestre
Bloque 2.	0,5	Segundo Cuatrimestre
Bloque 3.	0,5	Segundo Cuatrimestre
Bloque 4.	2,0	Segundo Cuatrimestre
Bloque 5.	1,0	Segundo Cuatrimestre



## 5. Métodos docentes y principios metodológicos

1. Lección magistral: Clase teórico-expositiva. Se llevará a cabo con la ayuda de los medios audiovisuales necesarios (Presentaciones PowerPoint, cañón de proyección, pizarra electrónica, ...)
2. Seminarios-trabajos: Se van a dedicar a la puesta en común de ideas, búsqueda de información, seguimiento, exposición, discusión y debate de los trabajos individuales de los alumnos. El profesor actuará como orientador o moderador en este tipo de actividad. En algunos seminarios se van a analizar y debatir en mesa redonda temas de actualidad en materia de arboricultura frutal.

Con estos trabajos individuales sobre la "Cultura vitivinícola de un territorio con Denominación de origen protegida" se pretende que el alumno profundice en el conocimiento de la zona que más le interese y, en la que, probablemente, va a trabajar como enólogo, desarrollando los conocimientos adquiridos en la Universidad.

3. Viaje de prácticas: Se plantea complementar la formación teórica con viajes de prácticas a algunos territorios, histórica y geográficamente más relevantes, desde el punto de vista vitivinícola (Jerez, Rioja, Penedés, Ribera del Duero, Alto Douro...), en viajes conjuntos con otras asignaturas de la titulación.



**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

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			
<b>Total presencial</b>	<b>60</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>90</b>

**7. Sistema y características de la evaluación**

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
<b>Bloque temáticos: 1, 2, 3 y 4</b>	<b>85 %</b>	
- Trabajo individual de curso.	80 %	Evaluación continua, sólo para los alumnos que asistan con regularidad a las clases presenciales.
- Asistencia y participación en las actividades formativas, presentando informes.	20 %	
- Examen escrito + trabajo de curso individual	50 + 50 %	Para alumnos que no asistan con regularidad a clases en el curso o repetidores de cursos precedentes, que presenten trabajo individual.
- Examen escrito	100 %	Para alumnos que no asistan a clases presenciales
<b>Bloque temático: 5</b>	<b>15 %</b>	
- Tarea y seminario debate	50 %	Evaluación continua
- Prueba escrita	50 %	
- Prueba escrita	100 %	Alumnos que opten por esta modalidad, no superen la evaluación continua o quieran mejorar su calificación.

**8. Consideraciones finales**