

**Proyecto/Guía docente de la asignatura**

Se debe indicar de forma fiel cómo va a ser desarrollada la docencia. Esta guía debe ser elaborada teniendo en cuenta a todos los profesores de la asignatura. Conocidos los espacios y profesorado disponible, se debe buscar la máxima presencialidad posible del estudiante siempre respetando las capacidades de los espacios asignados por el centro y justificando cualquier adaptación que se realice respecto a la memoria de verificación. Si la docencia de alguna asignatura fuese en parte online, deben respetarse los horarios tanto de clase como de tutorías). La planificación académica podrá sufrir modificaciones de acuerdo con la actualización de las condiciones sanitarias.

|  |  |                      |       |
|--|--|----------------------|-------|
| <b>Asignatura</b>                              | CULTURA VITIVINÍCOLA   |                      |       |
| <b>Materia</b>                                 | Cultura vitivinícola   |                      |       |
| <b>Módulo</b>                                  | ML Módulo Específico: Aspectos legales, económicos y sociales  |                      |       |
| <b>Titulación</b>                              | Grado en Industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología  |                      |       |
| <b>Plan</b>                                    | 613  | <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>                | Español  |                      |       |
| <b>Profesor/es responsable/s</b>               | Elena Hidalgo Rodríguez <sup>1</sup><br>Violeta Ruipérez Prádanos <sup>2</sup>   |                      |       |
| <b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b> | <a href="mailto:mariaelena.hidalgo@uva.es">mariaelena.hidalgo@uva.es</a><br><a href="mailto:violeta.ruiperez@uva.es">violeta.ruiperez@uva.es</a>                           |                      |       |
| <b>Departamento</b>                            | Producción Vegetal y Recursos Forestales <sup>1</sup><br>Anatomía Patológica, Microbiología, Medicina Preventiva y Salud Pública,<br>Medicina Legal y Forense <sup>2</sup> |                      |       |



## 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, y fundamentándose en las relaciones de la vid y el vino en el entorno humano (salud, 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. Contenidos y/o bloques temáticos

##### Bloque 1: Cultura vitivinícola

Carga de trabajo en créditos ECTS: 6

###### 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.

- **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, 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. Clases teóricas participativas.
2. Trabajos: Los estudiantes prepararán y expondrán en clase un trabajo sobre algún territorio. Se valorarán las fuentes consultadas, la organización, la claridad y la corrección conceptual y formal de las explicaciones, tanto en el documento escrito como en la presentación oral.
3. Tarea – debate: se realizará una tarea con debate sobre vino y salud.
4. 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. Se intercalarán las presentaciones más teóricas por parte del profesorado, con presentaciones, debates y comentarios más abiertos a la participación activa del alumnado.

La docencia del bloque 5 consistirá en lecciones magistrales participativas, dónde el profesor expondrá los contenidos teóricos fomentando la participación activa de los estudiantes, el empleo de plataformas digitales y un debate al finalizar el contenido teórico de este bloque.

#### **f. Evaluación**

---

Ver apartado 7.

#### **g Material docente**

---

##### **g.1 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.

## **g.2 Bibliografía complementaria**

---

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

## **g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)**

---

## **h. 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.

## **i. Temporalización**

---

| <b>BLOQUE TEMÁTICO</b>                          | <b>CARGA ECTS</b> | <b>PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO</b> |
|---|-------------------|---------------------------------------|
| Bloque 1. Historia de la vid y el vino          | 2,0               | 2º Cuatrimestre                       |
| Bloque 2. Geografía vitícola                    | 0,5               | 2º Cuatrimestre                       |
| Bloque 3. La vid y el vino en el entorno humano | 0,5               | 2º Cuatrimestre                       |
| Bloque 4. Tipología de vides y vinos            | 2,0               | 2º Cuatrimestre                       |
| Bloque 5. Vino y salud                          | 1,0               | 2º Cuatrimestre                       |

## **5. Métodos docentes y principios metodológicos**

---

Ver apartado 4.

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

| ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA <sup>(1)</sup> | 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   | <b>60</b> | Total no presencial                   | <b>90</b>  |
| TOTAL presencial + no presencial                                   |           |                                       | <b>150</b> |

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor.



## 7. Sistema y características de la evaluación

| INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO  | PESO EN LA NOTA FINAL | OBSERVACIONES   |
|--|-----------------------|---|
| <b>Bloques temáticos: 1, 2, 3 y 4</b>  | <b>85 %</b>           |   |
| - Trabajos individuales o grupales de curso.                                     | 80 %                  | SOLO PARA PRIMERA CONVOCATORIA<br>Evaluación continua: sólo para los alumnos que asistan a más del 75% de las clases presenciales.                    |
| - Asistencia y participación en las actividades formativas presentando informes. | 20 %                  |   |
| - Examen escrito + trabajo de curso individual                                   | 50 + 50 %             | SOLO PARA PRIMERA CONVOCATORIA<br>Para alumnos que opten por esta modalidad, no superen la evaluación continua o quieran mejorar su calificación      |
| - Examen escrito   | 100 %                 | Para alumnos que, en primera convocatoria, no superen la evaluación continua o quieran mejorar su calificación y única opción en segunda convocatoria |
| <b>Bloque temático: 5</b>  | <b>15 %</b>           |   |
| - Actividades  |                       | Evaluación continua   |
| - Tarea-debate   | 40%                   |   |
| - Seminario  | 10%                   |   |
| - Prueba escrita   | 50 %                  |   |
| - Prueba escrita   | 100 %                 | Alumnos que opten por esta modalidad, no superen la evaluación continua o quieran mejorar su calificación.  |

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**
  - BLOQUES TEMÁTICOS 1, 2, 3 Y 4 (85% de la nota de la asignatura)  
Opción1: Evaluación continua (solo accesible a alumnos que asistan al menos al 75% de las clases presenciales) Trabajo de clase, 80% de la nota; Participación activa en clase, 20%.  
Opción 2: Examen (100% de la nota). Accesible a los alumnos que opten por esta modalidad, así como a los que no superen el 75% de la asistencia.
  - BLOQUE TEMÁTICO 5 (15% de la nota de la asignatura)  
Opción 1: Evaluación continua (actividades + prueba escrita).  
Opción 2: Examen (100% de la nota).
- **Convocatoria extraordinaria:**
  - Examen (100% de la nota de la asignatura).



## 8. Consideraciones finales

El sistema de calificación en sucesivas convocatorias será el descrito en el cuadro anterior. Si los alumnos asisten a clases presenciales podrán optar a la evaluación continua. Si no asisten, la evaluación se hará mediante un examen escrito, presentando trabajo individual o sólo a través de examen escrito. A los alumnos repetidores se les guardará su calificación en el trabajo de curso individual en cursos sucesivos, salvo si desean mejorarlo.

### **Curriculum vitae de los profesores responsables de la docencia:**

**Dra. Elena Hidalgo Rodríguez.** Licenciada en Biología, Universidad Complutense de Madrid; Licenciada en Biología Molecular y Biotecnología por la Université Libre de Bruxelles; Doctora por la Universidad Politécnica de Madrid. Asiste e imparte frecuentemente a cursos y talleres de formación permanente en relación con las materias de su especialidad y en técnicas de comunicación y evaluación. Más de 30 años como profesora titular de universidades de Madrid, Lleida y Valladolid. Ha participado como miembro de numerosos tribunales académicos y ha dirigido numerosos trabajos académicos: Tesis doctorales y trabajos de fin de master, de grado...etc, en varias universidades nacionales y de otros países. 3 sexenios reconocidos de investigación y uno vivo hasta 2021 (firma numerosos artículos de investigación. Organiza, participa y coordina numerosos programas de divulgación científica.

**Dra. Violeta Ruipérez Prádanos.** 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. Profesora Contratada Doctora. 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.

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