

**CULTURA VITIVINÍCOLA  
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15**

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>	
<b>Asignatura:</b>	Cultura vitivinícola			<b>549</b>	
<b>Materia:</b>	Cultura vitivinícola				
<b>Módulo:</b>	Formación específica				
<b>Carácter:</b>	Obligatoria	<b>Curso:</b>	4	<b>Duración:</b>	Semestral
<b>Créditos ECTS:</b>	4,50	<b>Horas presenciales:</b>	45,00	<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	67,50
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español				
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Francés, Español				

**DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA**

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 51	<b>Código postal:</b>	26004
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721
<b>Correo electrónico:</b>			

**PROFESORADO PREVISTO**

<b>Profesor:</b>	Paez De La Cadena Tortosa, Francisco	<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Teléfono:</b>	941299743	<b>Correo electrónico:</b>	paco.pc@unirioja.es
<b>Despacho:</b>	2207	<b>Edificio:</b>	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
<b>Tutorías:</b>	<a href="#">Consultar</a>		

**DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS**
**CONTENIDOS DE TEORÍA**

- Aspectos históricos de la vid y el vino
- Fuentes de información
- La vitivinicultura española
- La vitivinicultura mundial
- Enoturismo

**CONTENIDOS DE SEMINARIOS**

- El vino en la literatura
- El vino en el cine
- El servicio del vino
- Vino y salud

**REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA**
**Recomendados para poder superar la asignatura.**

Se aconseja tener conocimientos previos de viticultura, enología y economía.

**Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:**

- Economía y marketing
- Enología I
- Enología II
- Viticultura general

**CONTEXTO**

Esta asignatura busca complementar el contenido técnico de las demás asignaturas vitícolas y enológicas, ofreciendo un panorama general, transversal y cultural del mundo vitivinícola y enológico. Se trata, por tanto, de contemplar el vino y su producción como una actividad cultural que tiene repercusiones insospechadas, desde la arquitectura a la gastronomía, del turismo a la salud, de la filosofía y la literatura a las artes plásticas y el cine.

**COMPETENCIAS**
**Competencias generales**

- G1: Capacidad de análisis y de síntesis

- G2: Capacidad de organización y planificación
- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G4: Manejo y comprensión de textos científicos en inglés
- G7: Trabajo en equipo
- G9: Razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad

#### Competencias específicas

- E4: Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E5: Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E12: Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

#### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Demostrar conocimiento y comprensión sobre la evolución de la vitivinicultura, desde sus orígenes hasta nuestros días.
- Conocer en profundidad las diferentes fuentes de información en vitivinicultura.
- Demostrar conocimiento sobre la estructura vitivinícola en España: regiones vitivinícolas denominaciones de origen y específicas, y tipos de vino producido.
- Demostrar conocimiento sobre la vitivinicultura a nivel mundial: características de los países productores y de los vinos producidos.
- Adquirir conocimientos sobre enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional.
- Conocer la influencia del consumo de vino sobre la salud humana
- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.

#### TEMARIO

##### Parte teórica

Tema 1. Fuentes de información disponibles

Tema 2. Historia de la vid y el vino

Tema 3. Viticultura actual

Tema 4. Zonas vitivinícolas españolas y del mundo

Tema 5. Vino, cultura y sociedad (literatura, cine, artes plásticas, filosofía, música, paisajes vitivinícolas, enoturismo, gastronomía, arquitectura, salud, otras bebidas alcohólicas)

##### Parte práctica

Dentro de las posibilidades existentes, se realizarán las siguientes actividades:

- catas a ciegas
- maridajes

Los alumnos deberán elaborar un blog o realizar un trabajo alternativo sobre un tema, a determinar con el profesor.

Habrán debates en clase acerca de temas de actualidad.

#### BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Buján, J.: Guía de la nueva cultura del vino, Barcelona, Rubes, 2003 <b>Absys Biba</b>
Básica	Clarke, O.: Atlas del vino : vinos y regiones vitivinícolas del mundo, Barcelona, Blume, 2005 <b>Absys Biba</b>
Básica	Clarke, O.: Enciclopedia del vino : una guía alfabética de los vinos de todo el mundo, Barcelona, Leopold Blume, 2000 <b>Absys Biba</b>
Básica	Yravedra, M.J.: Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones, Madrid, Munilla-Lería, D. L. 2003 <b>Absys Biba</b>
Básica	Sánchez, B.: El cine del vino, Logroño, Fundación Dinastía Vivanco, 2007 <b>Absys Biba</b>
Básica	Muro, M.A.: El cáliz de letras : historia del vino en la literatura, Logroño, Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino, 2006 <b>Absys Biba</b>
Básica	Peñín, J.: Guía Peñín, manual del buen catador 2012, Madrid, PI&ERRE, 2011 <b>Absys Biba</b>

#### Recursos en Internet

#### METODOLOGÍA

##### Modalidades organizativas



Clases teóricas  
Seminarios y talleres  
Estudio y trabajo en grupo  
Estudio y trabajo autónomo individual

**Métodos de enseñanza**

Método expositivo - Lección magistral  
Estudio de casos

**ORGANIZACIÓN**

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	33,00
Seminarios y talleres	Reducido	12,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>45,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo en grupo		47,50
Estudio autónomo individual		20,00
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>67,50</b>
<b>Total de horas</b>		<b>112,50</b>

**EVALUACIÓN**

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos		20%
Pruebas escritas	60%	
Informes y memorias de prácticas		20%
<b>Total</b>	<b>100%</b>	

**Comentarios**

En el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) el profesor responsable de la asignatura podrá sustituir las actividades de evaluación no recuperable por otras a especificar en cada caso

**Criterios críticos para superar la asignatura**

La nota final de la asignatura saldrá de hacer la media ponderada entre las actividades que debe realizar el alumno (40%) y la prueba final (60%) consistente en un examen escrito con unas pocas preguntas de desarrollo breve. No se podrá aprobar la asignatura sin haber obtenido más de un 5,00 en cada parte.