

CULTURA VITIVINÍCOLA
GUÍA DOCENTE CURSO 2016-17

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

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

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

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Paez De La Cadena Tortosa, Francisco		Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299743	Correo electrónico:	paco.pc@unirioja.es
Despacho:	2207	Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
Tutorías:	Consultar		

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

La asignatura se compone de una parte teórica y otra práctica, aunque las dos se entremezclan dado el carácter aplicado de la asignatura.

Dentro de la parte teórica se tratarán los siguientes temas:

1. Fuentes de información disponibles
2. Historia de la vid y el vino
3. Denominaciones de origen españolas: rasgos vitícolas y enológicos
4. Zonas vitivinícolas del mundo
5. Paisajes del vino
6. Vino, cultura y sociedad (literatura, cine, artes plásticas, filosofía, música, enoturismo, gastronomía, arquitectura, salud, otras bebidas alcohólicas)

Dentro de la parte práctica, y atendiendo a las posibilidades existentes, los estudiantes deberán realizar varios trabajos individuales o colectivos sobre cursillos de divulgación vitícolas y enológicos, bebidas alcohólicas del mundo y presentación y guiado de catas a ciegas.

Así mismo, los alumnos deberán elaborar un blog (o realizar un trabajo alternativo sobre un tema), a determinar con el profesor.

Atendiendo a la actualidad vitivinícola y enológica, así como a los temas desarrollados en clase, se plantearán debates en clase, que serán tenidos en cuenta en la nota final.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Buján, J.: Guía de la nueva cultura del vino, Barcelona, Rubes, 2003 Absys Biba
Básica	Clarke, O.: Atlas del vino : vinos y regiones vitivinícolas del mundo, Barcelona, Blume, 2005 Absys Biba
Básica	Clarke, O.: Enciclopedia del vino : una guía alfabética de los vinos de todo el mundo, Barcelona, Leopold Blume, 2000 Absys Biba
Básica	Yravedra, M.J.: Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones, Madrid, Munilla-Lería, D. L. 2003 Absys Biba
Básica	Sánchez, B.: El cine del vino, Logroño, Fundación Dinastía Vivanco, 2007 Absys Biba
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 Absys Biba
Básica	Peñín, J.: Guía Peñín, manual del buen catador 2012, Madrid, PI&ERRE, 2011 Absys Biba



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
Total de horas presenciales		45,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo en grupo		47,50
Estudio autónomo individual		20,00
Total de horas de trabajo autónomo		67,50
Total de horas		112,50

EVALUACIÓN

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

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.