

LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA GUÍA DOCENTE CURSO 2016-17

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola			802G	
Asignatura:	Legislación vitivinícola			568	
Materia:	Viticultura y Enología				
Módulo:	Viticultura y Enología				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial				
Carácter:	Optativa	Curso:	4	Duración:	Semestral
Créditos ECTS:	3,00	Horas presenciales:	30,00	Horas estimadas de trabajo autónomo:	45,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español				
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español				

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

DERECHO				R103	
Dirección:	C/ La Cigüeña, 60		Código postal:	26004	
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja		
Teléfono:	941299340	Fax:	941299347	Correo electrónico:	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Fanlo Loras, Antonio		Responsable de la asignatura	
Teléfono:	941299349	Correo electrónico:	antonio.fanlo@unirioja.es	
Despacho:	210	Edificio:	EDIFICIO QUINTILIANO	Tutorías: Consultar
Profesor:	Barriobero Martínez, Ignacio			
Teléfono:	941299369	Correo electrónico:	ignacio.barriobero@unirioja.es	
Despacho:	209	Edificio:	EDIFICIO QUINTILIANO	Tutorías: Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Marco jurídico-institucional internacional en materia vitivinícola.
- Regulación jurídica del vino en el ámbito de la Unión Europea.
- Bases institucionales de la organización administrativa vitivinícola.
- La ordenación jurídica de la vinicultura y la viticultura.
- Normativa referente a la protección del origen y calidad de los vinos.
- Impuestos especiales relacionados con la producción vitivinícola.
- Legislación relativa a marcas y etiquetado de vinos.
- Contratos de distribución comercial en los mercados nacionales y foráneos.
- Incidencia de la legislación sobre libre competencia en el ámbito vitivinícola
- Regulación de las profesiones vitivinícolas.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Como única asignatura de contenido jurídico en el Grado de Enología, no son necesarios conocimientos jurídicos específicos previos, bastando como competencias genéricas las necesarias para el resto de las asignaturas anteriormente cursadas.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.

G5 - Resolución de problemas.

G9 - Razonamiento crítico.

G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

Competencias específicas

- HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.
- HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.
- IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumno será capaz de:

- Conocer el marco jurídico institucional internacional que regula los mercados vinícolas.
- Adquirir conocimientos sobre la intervención de la Administración Pública española en el sector vitivinícola.
- Desarrollar la normativa jurídica que afecta a la actividad económica de las empresas y a la comercialización y distribución de los productos vitivinícolas.
- Disponer de los conocimientos jurídicos básicos necesarios para el óptimo desempeño futuro de la actividad profesional.

TEMARIO

TEMA 1.- La organización territorial del Estado español: Estado, Comunidades Autónomas, Corporaciones Locales. TEMA 2.- La pertenencia de España a la Unión Europea. TEMA 3.- El sistema normativo español: la Constitución, la normativa comunitaria, las leyes y las normas con rango de ley, los decretos. TEMA 4.- La organización común de mercado vitivinícola: 4.1 ámbito de aplicación, 4.2 categorías de productos vitícolas, 4.3 definiciones relativas al sector vitícola, 4.4 clasificación de variedades de uva de vinificación, 4.5 zonas vitícolas, 4.6 prácticas enológicas y restricciones, medidas de apoyo, 4.7 denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales, 4.8 organización de productores e interprofesional, 4.9 etiquetado y presentación en el sector vitivinícola, 4.10 el potencial productivo. TEMA 5.- La normativa española en materia de viña y vino.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Abellán, V.; Vila, B. y Olesti, A. (ed.) (1998). Lecciones de Derecho Comunitario Europeo. Ariel Derecho, Barcelona - Albisu, L.M. y Arbona, P. (1986). La política vitivinícola en España y en la Comunidad Económica Europea. Ministerio de Agricultura, Pesca

Recursos en Internet

Organización Internacional de la Viña y el Vino

<http://www.oiv.int>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

<http://www.magrama.gob.es>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja

<http://es.riojawine.com>

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

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

Métodos de enseñanza

- Método expositivo - Lección magistral
- Estudio de casos
- Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases teóricas	Grande	22,00
Seminarios y clases prácticas de aula	Reducido	8,00
Total de horas presenciales		30,00



Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	30,00
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	15,00
Total de horas de trabajo autónomo	45,00
Total de horas	75,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos	25%	
Pruebas escritas	75%	
Total	100%	

Comentarios

La evaluación continua (100% de la calificación) se realizará mediante dos sistemas de evaluación :a) examen tipo test, con un valor máximo de 7,5 puntos y b) trabajo del alumno sobre una materia relacionada con la normativa vitivinícola, con un valor máximo de 2,5 puntos

Criterios críticos para superar la asignatura

Obtener una puntuación mínima de 5 puntos