

## **i ASIGNATURA CULTURA VITIVINÍCOLA**

Código	40212011
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.1 ASPECTOS LEGALES, SOCIALES Y EC ...
Curso	4
Duración	SEGUNDO SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

## **✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**

### **Recomendaciones**

Se recomienda haber aprobado la asignatura Análisis Sensorial.

## OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (\*)
- Nivel requerido:

\*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

## MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Ser capaz de estimar la importancia sociocultural del vino.
2	Ser capaz de identificar los gustos y las tendencias de los consumidores.
3	Ser capaz de distinguir y aplicar los usos del vino en la gastronomía.
4	Conocer la relación del consumo de vino sobre la salud humana.
5	Entender las funciones, responsabilidades y perspectivas de la profesión de enólogo.
6	Conocer las diferentes regiones vitivinícolas españolas y mundiales, y los vinos producidos en ellas, siendo capaz de distinguir a grandes rasgos los vinos de diferentes regiones.
7	Comunicar los conocimientos adquiridos de forma comprensible y coherente.

## **COMPETENCIAS**

Competencia	Tipo
Conocer los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y de salud.	ESPECÍFICA
Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.	ESPECÍFICA
Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
Capacidad para trabajar en equipo.	GENERAL
Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética	BÁSICA
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA

Competencia	Tipo
Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	BÁSICA

## Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vitivinicultura en la historia y en la humanidad</li> <li>- El vino en nuestro entorno sociocultural. Evolución de su uso a lo largo del tiempo.</li> <li>- Producción y consumo de productos vitivinícolas. Perfiles de consumidores.</li> <li>- El patrimonio cultural del vino. Paisajístico, arquitectónico, artesanal, tecnológico, artístico, etc.</li> <li>- Difusión de la cultura del vino y productos vitivinícolas: literatura, pintura, cine, etc.</li> <li>- Productos vitivinícolas y gastronomía. Los productos vitivinícolas en la restauración. La enogastronomía</li> <li>- Vino y salud: aspectos beneficiosos del consumo racional del vino.</li> <li>- Aspectos socioeconómicos de la vitivinicultura: profesiones, actividades museísticas, enoturismo, cosmética, etc.</li> </ul>	

## ✍ SISTEMA DE EVALUACIÓN

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades académicamente dirigidas	<p>Los alumnos tendrán que preparar actividades de documentación y exposición. Estas actividades serán fundamentalmente grupales, aunque también podrán ser individuales. Deberán realizarse en un periodo establecido y el resultado será un entregable a modo de informe escrito, bien físico o basado en medios ofimáticos (ficheros de texto, gráficos, videos, etc.). También podrá realizarse en esta actividad una exposición oral. Se evaluará la originalidad del contenido del entregable, así como su calidad, fuentes consultadas y el manejo de los medios utilizados para su realización. Se podrá plantear que una contribución de la evaluación pueda ser proporcionada por los compañeros de la clase y otra mediante una contribución propia de los miembros del grupo.</p>	
Asistencia a clases, catas y visitas	<p>Se realizará un seguimiento de la asistencia del alumno en clase mediante observación diaria, evaluándose positivamente el número de asistencias así como la participación activa. La asistencia a talleres de catas y visitas será obligatoria, realizándose una evaluación continua de dichas actividades a través de cuestionarios cumplimentados tras las actividades realizadas.</p>	
Examen final	<p>Realización de examen escrito sobre la totalidad de los contenidos teóricos y prácticos expuestos en la asignatura. Se evaluará la adecuación, claridad y justificación de las respuestas.</p>	

## Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase, catas y visitas será obligatoria. En las clases de teoría y prácticas de cata se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

-En las visitas externas, cualquier falta deberá estar claramente justificada.

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

- La nota obtenida en las AAD, visitas y asistencia a clase y catas, no se guardará para cursos posteriores en caso de no superar la asignatura. Solamente se hará para la convocatoria de Septiembre de ese mismo año.

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GARCIA BARROSO, CARMELO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	Sí
RUIZ RODRIGUEZ, ANA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
GUILLEN SANCHEZ, DOMINICO ANTONIO	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	30	Clases magistrales. Presentaciones de documentos e informes. Discusión sobre trabajos científicos de actualidad.
04 Prácticas de taller/laboratorio	20	Se realizará cata de los productos vitivinícolas más significativos.
06 Prácticas de salida de campo	10	Se realizarán visitas a bodegas. Se desarrollarán actividades museísticas relacionadas con la vitivinicultura.
10 Actividades formativas no presenciales	90,00	

## BIBLIOGRAFÍA

CLARKE, O. 2005. Atlas del vino: Vinos y regiones vinícolas del mundo. Ed. Blume. Barcelona.

DELGADO C. 1998. El nuevo libro del vino. Ed. Alianza Editorial. Madrid

HIDALGO, L. 1992. La viticultura americana y sus raíces. Ed. MAPA y Mundi-Prensa. Madrid.

JOHNSON, H., J. ROBINSON 2003. El vino. Nuevo atlas mundial. Ed. Blume. Barcelona.

PEYNAUD, E. 1987. El gusto del vino. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

UNWIN, T. 2001. El vino y la viña : Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. 529 p. Barcelona. Tusquets.

Larousse de los vinos: los secretos del vino, países y regiones vitivinícolas. Ed. Larousse. Barcelona. 2002

Guía Peñin de los vinos de España. 2014

BRAVO ABAD, 1993 Consumo moderado de bebidas alcohólicas: salud y civilización. INISIBA. Madrid

---

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

---