

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204010	CULTURA VITIVINICOLA
Titulación	0204	LICENCIATURA EN ENOLOGÍA
Departamento	C125	BIOQUIM. Y BIOL. MOLEC., MICROB., MED. PREV. Y SALUD PUBL., FISIOL. Y GEN.
Curso	2	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	2Q	
Créditos ECTS	2,5	
Créditos Teóricos	3	
Créditos Prácticos	0	
Tipo	Troncal	

Profesores	<p>Profesor Responsable: Juan A. Zafra Mezcuca</p> <p>Profesorado Disponible (Área de Medicina Preventiva):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Juan Antonio Zafra Mezcuca - Pedro J. Nogueroles Alonso de la Sierra - Manuel Jaime Costa Alonso - José Pedro Novalbos Ruiz - Fernando José López Fernandez <p>Profesorado Disponible (Área de Tecnología de los alimentos):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luis Pérez Rodríguez - Juan Gómez Benítez - Víctor Palacios Macias
SITUACIÓN	<p><u>Prerrequisitos:</u></p> <p>Ninguno</p> <p><u>Contexto dentro de la titulación:</u></p> <p>* Introduce al alumno en los conocimientos básicos de la cultura del vino en</p>

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQ==

	<p>nuestro entorno, con los tipos de vinos y regiones, la denominaciones de origen.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Conservación, envasado y etiquetado del vino. El vino en la hostelería. <p>Aspectos beneficiosos del vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Producción y consumo de bebidas de contenido alcohólico. Patrones de consumo y límites de seguridad. <p>Farmacocinética del alcohol.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Problemas médicos relacionados con el alcohol. Medidas preventivas. <p><u>Recomendaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Juicio crítico para conocer, analizar y comprender el consumo de vino en nuestro entorno social.
COMPETENCIAS	<p><u>Competencias Transversales/Genéricas</u></p> <p>Instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> * Capacidad de análisis de la cultura e historia del vino en el contexto social. * Conocimiento terminológicos al uso en relación al consumo de bebidas fermentadas. * Capacidad en la gestión y búsqueda de la información * Demostrar el conocimiento de la producción de bebidas alcohólicas, consumo y efectos perjudiciales. * Resolución de problemas. <p>Personales</p> <ul style="list-style-type: none"> * Trabajo en equipo en la resolución de de problemas * Razonamiento crítico <p>Sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> * Capacidad de aprender * Conocimiento de otras culturas. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</p> <p><u>Cognitivas(Saber):</u></p> </div>

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==

	<p>* Conocer el ramo de la industria del vino, sobre todo en nuestro entorno realizado mediante visitas.</p> <p>* Identificar de forma práctica las denominaciones de origen de los vinos mediante la realización de catas.</p> <p>* Conocer los efectos beneficiosos del consumo moderado del vino.</p> <p>* Conocer los efectos perjudiciales del abuso en el consumo de bebidas de contenido alcohólico</p> <p>* Saber diferenciar las distintas etapas en la farmacocinética del alcohol.</p> <p>* Conocer los aspectos que relacionan a la juventud y el alcohol.</p> <p>* Conocer el binomio tráfico-alcohol en el contexto legal y social.</p> <p>* Tener una conciencia crítica y reflexiva que predispongan a la comprensión de las medidas preventivas en el consumo de bebidas de contenido alcohólico.</p> <p><u>Procedimentales/Instrumentales(Saber hacer):</u></p> <p>* Manejar cifras de producción y consumo de bebidas en la población.</p> <p>* Calcular datos de alcoholemia y efectos en la salud.</p> <p>* Niveles de seguridad en el consumo de bebidas de contenido alcohólico.</p> <p><u>Actitudinales:</u></p> <p>* Atención a las explicaciones</p> <p>* Integración de los conceptos</p> <p>* Iniciativa y disposición</p>
Objetivos	1. Instruir al alumno en el conocimiento del vino y los

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQO==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/8
			
cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQO==			

	<p>productos de la vid en el Entorno Humano.</p> <p>2. Conocer aspectos del vino y los licores en el devenir histórico.</p> <p>3. Identificar las principales fases caracterizadas en el ciclo de la vid.</p> <p>4. Conocer los tipos de vinos y zonas vitivinícola del mundo.</p> <p>5. Conocer los aspectos sobresalientes de la cultura del vino en relación a la gastronomía.</p> <p>6. Conocer la producción de bebidas en general en el mundo y España en particular.</p> <p>7. Conocer el consumo de vino y bebidas de contenido alcohólico en el Mundo y España.</p> <p>8. Identificar los riesgos principales del consumo de bebidas alcohólicas en el ámbito social.</p> <p>9. Fomentar la Educación Sanitaria y la Promoción de la Salud en relación al binomio Juventud-Consumo de bebidas de contenido alcohólico.</p> <p>10. Conocer las medidas preventivas respecto al abuso del consumo de bebidas de contenido alcohólico</p>
Programa	<p>I. INTRODUCCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspectos históricos y culturales del uso del alcohol <p>II. TIPOLOGIA DE VIDES.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recordatorio sobre la vid, el clima y el suelo. - Factores que determinan la calidad. <p>III. TIPOLOGIA DE VINOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crianza, envejecimiento, conservación, envasado y etiquetado del vino. - Tipos de vinos: distribución de las zonas de producción mundial y española. - El vino en la gastronomía. <p>IV.- SALUD PÚBLICA Y CONSUMO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salud Pública y bebidas. <p>Producción y consumo de bebidas alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Patrones de consumo - Farmacocinética del alcohol. - Límites de seguridad. - Problemas médicos relacionados con el alcohol. - Publicidad, alcohol, tráfico y

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	4/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==

	<p>juventud.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspectos preventivos del consumo de bebidas alcohólicas. - Efectos beneficiosos del consumo de vino.
Actividades	<ul style="list-style-type: none"> * Realización de catas para diferenciar los distintos vinos en su denominación de origen (Dirigidas). * Realización de visitas al ramo de la industria vitivinícola (Programadas). * Ejercicios del cálculo de las unidades de consumo y Límites de consumo peligroso (Teórico-Prácticos).
Metodología	<ul style="list-style-type: none"> * Exposición en clase del programa teórico de la asignatura: Bloques temáticos del programa. * Análisis de las cifras de prevalencia e incidencia de los problemas médicos relacionados con el alcohol y de estudios epidemiológicos (Clase). * Presentación y discusión dirigida de los aspectos de salud pública relacionados con el alcohol (Clase). * Sesiones para el todo el grupo de alumnos en las que el profesor explicará los contenidos teóricos fundamentales de cada tema y su importancia en el contexto de la materia
DISTRIBUCIÓN DE HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO	<p>Nº de Horas (indicar total): 80;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clases Teóricas: 21 • Clases Prácticas: 0 • Exposiciones y Seminarios: • Tutorías Especializadas (presenciales o virtuales): <ul style="list-style-type: none"> • Colectivas: • Individuales: <ul style="list-style-type: none"> • Realización de Actividades Académicas Dirigidas:

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	5/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==

	<ul style="list-style-type: none"> • Con presencia del profesor: 9 • Sin presencia del profesor: 9 • Otro Trabajo Personal Autónomo: <ul style="list-style-type: none"> • Horas de estudio: 37 • Preparación de Trabajo Personal: • ... • Realización de Exámenes: <ul style="list-style-type: none"> • Examen escrito: 4 • Exámenes orales (control del Trabajo Personal): 						
TÉCNICAS DOCENTES	<p>TÉCNICAS DOCENTES</p> <table border="1"> <tr> <td>Sesiones académicas teóricas: Sí</td> <td>Exposición y debate: Sí</td> <td>Tutorías especializadas: No</td> </tr> <tr> <td>Sesiones académicas Prácticas: No</td> <td>Visitas y excursiones: Sí</td> <td>Controles de lecturas obligatorias: No</td> </tr> </table> <p>Otros (especificar):</p>	Sesiones académicas teóricas: Sí	Exposición y debate: Sí	Tutorías especializadas: No	Sesiones académicas Prácticas: No	Visitas y excursiones: Sí	Controles de lecturas obligatorias: No
Sesiones académicas teóricas: Sí	Exposición y debate: Sí	Tutorías especializadas: No					
Sesiones académicas Prácticas: No	Visitas y excursiones: Sí	Controles de lecturas obligatorias: No					
Criterios y sistemas de evaluación	<p>Examen final escrito tipo test: Examen tipo test con cuatro respuestas alternativas Valoración: 70 % Excursiones y visitas. Catas. Tutorías colectivas Valoración: 30 %:</p> <p>Para la valoración del 70 %: o Aplicando la siguiente formula: $P = A - E/n - 1$ o $C = Px10 / N$ P= Puntuación; A = Aciertos; E = Errores; n = nº alternativas test. C= Calificación; N = Número preguntas del test. Se evita el acertar al azar Para la valoración del 30%: Se evalúan sobre 10: Se tiene en</p>						

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	6/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==

	<p>cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Relaciones interpersonales adecuadas o Cumplimiento de la tarea asignada <p>Se promediaran ambas notas</p> <p>Se realizará un seguimiento de la asistencia a las clases teóricas y prácticas.</p> <p>En el caso de las actividades académicas dirigidas se valorará la participación activa de los alumnos en los debates que se planteen.</p>
Recursos bibliográficos	<p>GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Balaguer Vintró, I.; Tomas Abadal, L.: Mediterráneo y corazón: La cardiopatíacoronaria en los países mediterráneos. 1994.Edika Med. Barcelona. * Barbadillo, M Alrededor del vino de Jerez. Gráficas de exportador. 1975. Jerezde la Frontera. * Bravo Abada, F.; Baravo Plasencia JM: Consumo moderado de bebidas alcohólicas: salud y civilización. 1993. INISIBA. Madrid. * Consejo regulador de las denominaciones de origen de Jerez-Xéres-Sherry yManzanilla Sanlúcar de Barrameda. Los vinos de Jerez-Xéres-Sherry. Spainfo.1985. Madrid.Ediciones Planeta: Todos los Vinos del Mundo:, Barcelona 1998. * Ibar, Lendro: El libro del vino. Ed. De Vecchi, S.A.1997. Barcelona.Larouse Editorial SA. Larouse de los Vinos: 1999. * Lager, Fátima y López Montoso F. Manual de Drogodependencias para profesionales de la salud. Librería Universitaria sl ediciones. Barcelona, 2002. * Lorenzo_ladero_leza-Lizasoain. Drogodependencia. Editorial Médica Panamericana..Madrid, 1998. * Enciclopedia de Vinos y alcoholes, Barcelona 1997. * Informes técnicos. Alcohol y Salud Pública. MSC, 1994. * Zafra Mezcua, JA. Análisis epidemiológico y sociológico del

Código Seguro de verificación:cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	7/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQQ==

alcoholismo en el
medio universitario y laboral de
Cádiz, Pub. Univ. Sevilla, 1981

Bibliografía Especifica

Libros de Teoría

* Sánchez-Turet, M.: Enfermedades
y problemas relacionados con el
alcohol.

Espas.1999. Barcelona.

* Schüller, Amador: El alcohol y
enfermedad. Eudema.1991

Libros/Manuales de Problemas

Eduardo Portella-M. Ridao. E.

Carrillo et. El alcohol y su abuso:
Impacto

socioeconomico. Ed.

panamericanaMadrid. 2000.

Código Seguro de verificación: cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQO==. Permite la verificación de la integridad de una
copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	8/8



cVmmOSZoN3QMscdFFGTTQO==