

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Identificación y características de la asignatura			
Código	502327	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Cultura y Geografía Vitivinícola		
Denominación (inglés)	Cultura Geografía Vitivinícola (Culture and Geography of the Vine and Wine)		
Titulaciones	Grado en Enología		
Centro	Facultad de Ciencias		
Semestre	8	Carácter	Obligatorio
Módulo	Aspectos Legales, Económicos Y Sociales		
Materia	Cultura Vitivinícola		
Profesor/Es			
Nombre	Despacho	Correo-E	Página Web
Llerena Ruiz, José Luis	Dfv 2	jllerena@unex.es	
Área de conocimiento	Fisiología Vegetal		
Departamento	Biología Vegetal, Ecología y Ciencias De La Tierra		
Profesor coordinador (si hay más de uno)			
Competencias			
CB1: Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.			
CB2: 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 su área de estudio.			
CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
Competencias generales			
CG1: Que los estudiantes se involucren en la tarea intelectualmente estimulante y satisfactoria del proceso de aprendizaje.			
CG2: Que los estudiantes desarrollen un interés especial por el aprendizaje de la Enología, valorando su importancia en los contextos científico, industrial, económico, medioambiental y social.			
CG3: Que los estudiantes posean una base sólida y equilibrada de conocimientos vitivinícolas y habilidades prácticas de forma que le permita desenvolverse con seguridad en una empresa o laboratorio del sector.			

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

CG4: Que los estudiantes desarrollen habilidades/capacidades de comprensión, interpretación, aplicación y transmisión (de forma oral y por escrito) de sus conocimientos químicos, teóricos y prácticos.

CG5: Que los estudiantes consigan una base de conocimientos y habilidades que le permitan continuar sus estudios en áreas especializadas de la Enología o en áreas multidisciplinares

Competencias transversales

CT1: Capacidad de:

- a) Utilización correcta del método de inducción y generación de nuevas ideas.
- b) Análisis y síntesis.
- c) Organización y planificación.
- d) Trabajo en un contexto internacional.
- e) Expresión tanto oral como escrita.
- f) Razonamiento crítico. Resolución de problemas.
- g) Toma de decisiones.
- h) Trabajo en equipo (también de carácter interdisciplinar) y liderazgo para dirigir y ejecutar las tareas del laboratorio químico y en instalaciones industriales complejas.

CT2: Capacidad de comunicar de una forma clara y precisa conocimientos y conclusiones a un público tanto especializado como no especializado.

CT3: Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

CT4: Desarrollo de habilidades de aprendizaje personal. Adquisición de habilidades en las relaciones interpersonales, liderazgo, creatividad y adaptación a nuevas situaciones.

CT5: Demostración de sensibilidad hacia temas medioambientales.

CT6: Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.

CT7: Compromiso en el respeto a los derechos humanos, a la igualdad entre hombres y mujeres, a la cultura de la paz y a los valores éticos.

CT8: Motivación por la calidad.

CT9: Conocimiento de una lengua extranjera (preferentemente inglés).

CT10: Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC's) más adecuadas en cada situación.

CT11: Gestionar proyectos técnicos o profesionales

Competencias específicas

CE16: Ser capaz de dirigir y gestionar una empresa vitivinícola, controlando de manera eficiente el uso del capital humano, financiero y tecnológico del que dispone la empresa.

CE17: Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

CE18: Colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza

CE20: Controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo, que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Contenidos
Breve descripción del contenido
En esta asignatura el alumno contextualizará la importancia de la vitivinicultura en la economía mundial, conociéndola la evolución histórica de la vitivinicultura, así como la estructura vitivinícola en España y en el mundo. Además se deberá conocer las diferentes fuentes de información en vitivinicultura, así como los aspectos relacionados sobre los aspectos sociales del vino: servicio, maridaje, vocabulario del vino y enoturismo
Temario de la asignatura
Denominación del tema 1: El cultivo de la vid en España y en el Mundo. Contenidos del tema 1: Evolución de la superficie y producción vitícola mundial. Tendencias en el consumo mundial del vino. Principales regiones mundiales productoras de vino. Descripción de las actividades prácticas del tema 1:
Denominación del tema 2: Historia de la vitivinicultura. Contenidos del tema 2: Origen de la vid y de la vitivinicultura. Historia del vino en las diferentes civilizaciones hasta nuestros días. Descripción de las actividades prácticas del tema 2:
Denominación del tema 3: Historia de la vitivinicultura española. Contenidos del tema 3: Historia de su desarrollo en las diferentes regiones vitivinícolas españolas. Descripción de las actividades prácticas del tema 3:
Denominación del tema 4: El servicio del vino. Contenidos del tema 4: El vestido y servicio del vino. Tendencias en el maridaje del vino. Descripción de las actividades prácticas del tema 4:
Denominación del tema 5: El enoturismo. Contenidos del tema 5: Principales conceptos. Perspectivas del mercado. Técnicas de comunicación. Descripción de las actividades prácticas del tema 5:
Denominación del tema 6: La vitivinicultura española. Contenidos del tema 6: Definición de las regiones vitivinícolas. Tipologías de vides y vinos. El sistema de clasificación de vinos. Características de las regiones vitivinícolas españolas, las denominaciones de origen. Descripción de las actividades prácticas del tema 6:
Denominación del tema 7: La vitivinicultura europea. Contenidos del tema 7: Tipologías de vides y vinos. El sistema de clasificación de vinos. Características de las regiones vitivinícolas europeas. Descripción de las actividades prácticas del tema 7:
Denominación del tema 8: La vitivinicultura americana. Contenidos del tema 8: Tipologías de vides y vinos. El sistema de clasificación de vinos. Características de las regiones vitivinícolas americanas. Descripción de las actividades prácticas del tema 8:
Denominación del tema 9: La vitivinicultura africana, asiática y de Oceanía. Contenidos del tema 9: Tipologías de vides y vinos. El sistema de clasificación de vinos. Características de las regiones vitivinícolas americanas.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Descripción de las actividades prácticas del tema 9:									
Denominación del tema 10: Fuentes de información en vitivinicultura. Contenidos del tema 10: Vocabulario mundial del vino. Fuentes de información. Principales herramientas de búsqueda. Descripción de las actividades prácticas del tema 10:									
Actividades formativas									
Horas de trabajo del estudiante por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas					Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM		TP	EP
1		7	4	0	0	0	0	0	3
2		5	3	0	0	0	0	0	2
3		4	2	0	0	0	0	0	2
4		7	2	0	0	0	0	0	5
5		14	4	0	0	0	0	0	10
6		68	30	0	0	0	0	0	38
7		9	4	0	0	0	0	0	5
8		8	3	0	0	0	0	0	5
9		7	2	0	0	0	0	0	5
10		17	2	0	0	0	0	0	15
EVALUACIÓN		4	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	60						90	
GG: Grupo Grande (100 estudiantes). PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes) ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes) SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.									
Metodologías docentes									
5. Aprendizaje a partir de la experimentación. Descripción: método de enseñanza-aprendizaje basado en el método científico en el que el estudiante plantea hipótesis, experimenta, recopila datos, busca información, aplica modelos, contrasta las hipótesis y extrae conclusiones. 7. Aprendizaje a través del aula virtual. Descripción: situación de enseñanza/aprendizaje en la que se usa un ordenador con conexión a la red como sistema de comunicación entre profesor y estudiante e incluso entre los estudiantes entre si y se desarrolla un plan de actividades formativas. 9. Aprendizaje autónomo. Descripción: situación de aprendizaje en la que el estudiante, de forma autónoma, profundiza en el									

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		 FACULTAD DE CIENCIAS [UEx]
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

estudio de una materia para adquirir las competencias.

10. Evaluación. Descripción: situación de aprendizaje/evaluación en la que el alumno realiza alguna prueba que sirve para reforzar su aprendizaje y como herramienta de evaluación.

1. Clases expositivas de teoría y problemas. Descripción: método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.

Resultados de aprendizaje

El alumno debe aprender a: 1) Contextualizar la importancia de la vitivinicultura en la economía mundial; 2) Diferenciar las diferentes fuentes de información en vitivinicultura, su influencia sobre las diferentes culturas y su relación con los aspectos sociales del vino.

Sistemas de evaluación

Los instrumentos de evaluación y su ponderación serán:

EVALUACIÓN CONTÍNUA

Los estudiantes podrán realizar tres pruebas de evaluación de los contenidos teóricos (Prueba 1: temas 1-7, Prueba 2: temas 8 a 14; Prueba 3: 15 a 20) y que serán eliminatorias (siempre que la calificación sea mayor de 5). Constituye el 100 % de la nota.

EVALUACIÓN GLOBAL

Prueba única, final e individual que puede adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, respuesta corta, tipo test, ejercicios, problemas, etc.) o ser una combinación de éstas. Constituye el 100 % de la nota.

Se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5o. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía (básica y complementaria)

- CHAMPAGNOL, F. (1984). Elements de Physiologie de la Vigne et de Viticulture Generale.
- CLARKE, O. 2005. Atlas del vino: Vinos y regiones vinícolas del mundo. Ed. Blume. Barcelona.
- DELGADO, C. (1988). El nuevo libro del vino. Alianza Editorial. Madrid.
- FREGONI, M. (1991). Origenes de la vigne et de la viticulture.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

- Musumeci Editeur. Quart. Italia. GORTÁZAR, I. et al. (1987). Enciclopedia del vino. Ed. Orbis. Barcelona.
- HIDALGO, L. (1996). Tratado de viticultura general. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- JOHNSON, H., J. ROBINSON 2003. El vino. Nuevo atlas mundial. Ed. Blume. Barcelona.
- HUGLEIN, P. (1998). Biologie et ecologie de la vigne (2a Ed.). Lavoisier Tec.and Doc. Paris. Francia.
- IBAR, L. (2001). El libro del vino. Ed. De Vecchi. Barcelona.
- MARTÍNEZ DE TODA, F. (1991). Biología de la vid. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. (1992). Historia del vino. Ediciones de Vinoselección.
- PEÑIN, J., 2007. Guía Peñin de los vinos de España 2006. Pi & Erre ediciones. Madrid.
- SÁNCHEZ, .B. 2007. El cine del vino. Ed. Fundación Dinastía Vivanco, Logroño.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Páginas webs y videos