



GUÍA DOCENTE 2012-2013
Vino, Salud y Bienestar

1. Denominación de la asignatura:

Vino, Salud y Bienestar

Titulación

Máster en Cultura del Vino: Enoturismo en la cuenca del Duero

Código

6952

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Vino, Salud y Bienestar

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Pilar Muñiz Rodriguez y Dolores Rivero Pérez



4.b Coordinador de la asignatura

Pilar Muñiz Rodriguez

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Primer semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios. B3
2. Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos. G2
3. Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas. Hábito de trabajo en equipos interdisciplinarios G3
4. Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y ó investigador especializándose en Enoturismo. G5
5. Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés G7
6. Haber desarrollado sensibilidad hacia temas medioambientales. G11
7. Adquirir conocimientos sobre los efectos sobre la salud de los subproductos derivados del vino, desde la identificación de la estructura y actividad de los componentes bioactivos del vino y su efecto en la prevención de enfermedades. EGV7
8. Promover el consumo responsable del vino. EGV 8.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
1. Se pretende que el alumno adquiera una formación sólida en aspectos conceptuales, fundamentales y aplicados en el aspecto del vino y sus subproductos relacionado con la salud. 2. Proporcionar conocimientos sobre las características y mecanismo de acción de los compuestos bioactivos presentes en el vino y en los subproductos del vino asociados a la prevención de enfermedades. 3. Se pretende conseguir que el alumno adquiera hábitos críticos y creativos y que sea capaz de adquirir conocimiento se información sobre la relación vino-salud.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Uva, vino y salud Tema 1. Composición de la uva y vino. Breve descripción de los componentes de la uva y el vino. Subproductos del vino con ingredientes bioactivos. El vino como alimento y estudios sobre efectos saludables. Tema 2. Compuestos bioactivos de interés para la salud. Clasificación compuestos bioactivos. Mecanismo de acción y modulación. Biodisponibilidad y biotransformación de los compuestos activos. Regulación microflora intestinal. Efectos saludables del vino y de subproductos de la industria vitivinícola. Tema 3. Dualidad riesgo/beneficio. Efectos del alcohol sobre la salud Consumo moderado de alcohol. Efecto nutricional del alcohol. Estudios epidemiológicos del consumo moderado del alcohol. Alcohol y enfermedades (cardiovasculares, envejecimiento...) Tema 4. Eno-spas y eno-cosmética El vino como terapia para la salud. Efectos saludables de los tratamientos con vinoterapia (anti-envejecimiento, microcirculación...). Productos del vino utilizados en cosmética.
9.3- Bibliografía
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Angel Gil Hernández , (2010) Tratado de nutrición., 2ª ed., Médica Panamericana , Madrid , 978-84-9835-240-5 , Claude Flanzy , (2003) Enología : fundamentos científicos y tecnológicos, AMV : Mundi-Prensa, Mª Isabel Mijares y García-Pelayo, José Antonio Sáez Illobre , (2000) El vino, de la



cepa a la copa , 3ª ed. , Mundi-Prensa,

Revista Electrónica, Journal of Wine Research, Taylor & Francis Group, 0957-1264,

Richard Woller, M. Carmen de la Torre, (2004) Vino y nutrición : composición, metabolismo, salud y consumo , 1ª ed., Barcelona : Rubes,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Ayala F, Elixir of life: In vino veritas, PNAS 2011 108 (9) 3457-3458,

Brenes MD, Alimentación y salud, una relación conflictiva., Salud pública Méx vol.52 ,

CEEV – Comité Européen des Entreprises Vins, COPA-COGECA, Wine in moderation. Art de vivre., <http://www.wineinmoderation.eu/es>,

Dohadwala MM, Vita JA, Grapes and cardiovascular disease., J Nutr. 2009 Sep;139(9):1788S-93S.,

Goldberg DM, Soleas GJ, Wine and health: a paradigm for alcohol and antioxidants, J Med Biochem 30: 93–102, 2011,

María Dolores Rivero-Pérez , María Luisa González-Sanjosé, Pilar Muñiz, Antioxidant profile of red-single variety wines microoxygenated before, Food Chemistry 111 (2008) 1004–1011,

Rivero Pérez, María Dolores , (2008) Estudio del perfil antioxidantes de vinos tintos españoles, Burgos, Universidad de Burgos,

Rivero-Perez MD, Muñiz P, Gonzalez-SanJose ML, Antioxidant Profile of Red Wines Evaluated by Total, J. Agric. Food Chem. 2007, 55, 5476-5483, Artículo de revista,

Scandurra RI, García-Altés A, Nebot M, Impacto social del consumo abusivo de alcohol, Rev Esp Salud Pública 2011; 85: 141-147,

The online platform for Taylor & Francis Group content.Recurso electrónico UBU., Journal of Wine Research, ISSN 0957-1264 (Print), 1469-9672 (Online) ,

Tian L, Wang H, Moursy A, Prinyawiwatkul W, and Xu Z., (2011) Red and White Wines Inhibit Cholesterol Oxidation Induced by, J. Agric. Food Chem. 2011, 59, 6453–6458,

Universidad de Barcelona, Biomarcadores y metabolómica nutricional de los alimentos, Universidad de Barcelona
<http://www.nutrimetabolomics.com/es/lineas/estudios>,

Vislocky LM, Fernandez ML, Biomedical effects of grape products., Nutr Rev. 2010 Nov;68(11):656-70.,

Zamora-Ros R, Andres-Lacueva C, Lamuela-Raventós RM, Berenguer T, Jakszyn P, Martínez C, Sánchez MJ, Navarro C, Chirlaque MD, Tormo MJ, Quirós JR, Amiano P, Dorronsoro M, Larrañaga N, Barricarte A, Ardanaz E, González CA., Concentrations



of resveratrol and derivatives in foods and estimation of, British Journal of Nutrition (2008), 100, 188–196,

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Enseñanza mediante sesiones presenciales y docencia a través de la plataforma UBUvirtual de la Universidad de los conceptos y contenidos de esta materia. Las sesiones presenciales, constarán de lecciones magistrales y de sesiones de discusión dirigida tratando de estimular al máximo la participación de los alumnos. Se utilizarán diapositivas de Power-Point y se proyectarán videos demostrativos. Además el alumno deberá seguir una serie de clases no presenciales a través de la plataforma electrónica mencionada y guiadas por el profesor. En ella, deberá hacer una búsqueda guiada de información a través de las bases de datos de la biblioteca que será evaluada mediante la resolución de cuestionarios. Asimismo, los alumnos deberán preparar un trabajo crítico sobre una temática del programa que expondrán y discutirán en una sesión específica de seminario con la asistencia del resto de compañeros. Finalmente, a través de la plataforma se propodnrá la resolución de casos práctios y cuestionaios de evaluación. Todos los recursos (diapositivas, imágenes, ejercicios, casos prácticos, etc.) empleadso en la docencia de esta signatura estarán a disposición del alumno, con anterioridad en la plataforma electrónica UBU-virtual.

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	EGV7, EGV8	5	0	5
Seminarios	EGV7, EGV8	2	0	2
Exposiciones y defensas de tabajos	EGV7	2	0	2
Trabajo personal dirigido	EGV7	0	31	31
Trabajo personal autónomo	EGV7	0	60	60
Total		9	91	100



11. Sistemas de evaluación:

Para la evaluación de esta asignatura se llevará a cabo un seguimiento y evaluación continua del alumno. Se valorará individualmente la capacidad de síntesis, análisis y juicio crítico (mediante la resolución de cuestionarios y ejercicios) y la presentación y exposición de un informe científico relacionado con los temas del curso. Se evaluará el nivel de conocimiento mediante la respuesta a un examen de conocimientos que se realizará a través de la plataforma. Para superar la asignatura, será necesario, alcanzar en cada uno de los bloques de procedimiento una calificación mínima del 40%. De acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Evaluación, no serán objeto de evaluación, en segunda convocatoria, los procedimientos marcados con ()**

Procedimiento	Peso en la calificación final
Resolución de cuestionarios y problemas	20 %
Realización de trabajos y exposiciones (**)	25 %
Resolución de supuestos prácticos	20 %
Prueba de evaluación	35 %
Total	100 %

Evaluación excepcional, si procede:

En el caso en que los profesores de la asignatura estimen oportuno realizar evaluación excepcional a los estudiantes que lo justifiquen suficientemente según lo establecido en el Reglamento de Evaluación, a estos estudiantes se les aplicará los mismos criterios de evaluación que al resto.