



GUÍA DOCENTE 2022-2023
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:

Biocnecnología 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 M^a 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. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación (CB6)
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 distintos componentes del vino para el desarrollo de juicios críticos sobre el binomio vino-salud. EGV4

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 conocimientos sobre la relación vino-salud.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)



Uva, vino y salud

Tema 1. Composición de la uva, vino y derivados de productos de vinificación.

Breve descripción de los componentes nutritivos y bioactivos de la uva y el vino.

Subproductos de los procesos de vinificación con ingredientes bioactivos.

Tema 2. Compuestos bioactivos de interés para la salud.

Clasificación de compuestos bioactivos. Mecanismo de acción y modulación.

Biodisponibilidad y biotransformación de los compuestos bioactivos. Regulación microflora intestinal. Efectos saludables de los compuestos bioactivos 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 (antienvjecimiento, microcirculación...). Productos del vino utilizados en cosmética.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Jackson, Ronald S., Wine science : Principle and applications, 4th ed., Amsterdam : Elsevier, cop. 2014,

Galanakis, Charis M, (2021) Food bioactives and health , 1st ed. 2021., Cham, Switzerland : Springer, 3-030-57469-5,

M^a Isabel Mijares y García-Pelayo, José Antonio Sáez Illobre , (2007) El vino, de la cepa a la copa , 7^a ed. , Mundi-Prensa,

Jeffrey A Stuart, Ellen L Robb, (2013) Bioactive polyphenols from wine grapes, New York, NY : Springer New York : Imprint: Springer,

R Vasconcelos and A M Jordao, (2021) Vitis Products: Compostiiion, health benefitis and economic valorization, Nova Science publishers, 978-1-53619-982-6,

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

Rifler, Jean-Pierre Latruffe, Norbert, (2019) Wine and Vine Components and Health, MDPI - Multidisciplinary Digital Publishing Institute, 9783039211388, 9783039211395,



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

9.4- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto



https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=6952&auth=SAML

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 científico 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 propondrá la resolución de cuestionarios de evaluación. Todos los recursos (diapositivas, imágenes, ejercicios, etc.) empleados en la docencia de esta asignatura 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	CB6,G3,G5,G7,EGV4	5	0	5
Seminarios	CB6,G2,G3,G5,G7,EGV4	2	0	2
Exposiciones y defensas de tabajos	CB6,G2,G3,G5,G7,EGV4	2	0	2
Trabajo personal dirigido	CB6,G3,G5,G7,EGV4	0	31	31
Trabajo personal autónomo	CB6,G3,G5,G7,EGV4	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 de un informe científico relacionado con los temas del curso. Se evaluará el nivel de conocimiento mediante la respuesta a un examen de conocimientos. Para superar la asignatura, será necesario, alcanzar en cada uno de los bloques de procedimiento una calificación mínima de 5.

Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Teams vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial. De acuerdo con el artículo 19.11 del Reglamento de Evaluación, aquellos alumnos que hayan superado la asignatura en la primera convocatoria y quieran mejorar su calificación podrán presentarse al examen de conocimientos en segunda convocatoria y la nota obtenida se promediará con la obtenida en el mismo procedimiento en primera convocatoria. La nota final correspondiente a la asignatura se calculará realizando la media ponderada de la nota promedio obtenida de los exámenes de conocimientos y las calificaciones del resto de procedimientos obtenidos en primera convocatoria. El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente

Los estudiantes que fueran sorprendidos copiando o plagiando en cualquiera de los procedimientos de evaluación de la asignatura tendrán una calificación de cero en la nota global de la asignatura, de acuerdo con el artículo 17.2 del Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos. El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Resolución de cuestionarios/supuestos prácticos	40 %	40 %
Realización de trabajos	25 %	25 %
Prueba de conocimientos	35 %	35 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, deberán solicitar por escrito al Decano de Centro acogerse a una «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU). A estos estudiantes se les aplicará los mismos criterios de evaluación que al resto.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases magistrales seminarios y actividades dirigidas a través de la plataforma docente como lecturas recomendadas, resolución de cuestionarios, realización de informes, etc. Estas actividades se apoyan con materiales preparados por las profesoras: presentaciones powerpoint, artículos científicos, etc., Las tutorías podrán realizarse en directo, a través del correo electrónico o a través de Teams.

13. Calendarios y horarios:

Ver página web <http://www.ubu.es/master-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero/estudiantes/horarios-y-examenes>

14. Idioma en que se imparte:

Español y con actividades puntuales en inglés