

PROGRAMA

MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN:

La cultura del vino: historia y patrimonio

Nº edición	1																																																																																																																																																																															
Créditos	3 créditos																																																																																																																																																																															
Fechas de realización	Del 24 de octubre 2024 al 28 de enero 2025																																																																																																																																																																															
Días	<p>Jueves:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Octubre: 24 • Noviembre: 21, 28 • Diciembre: 5, 19 (sesión reprogramada) • Enero: 16, 28 (Sesiones reprogramadas) <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <caption>octubre</caption> <thead><tr><th>L</th><th>M</th><th>X</th><th>J</th><th>V</th><th>S</th><th>D</th></tr></thead> <tbody><tr><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td></tr><tr><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td></tr><tr><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td></tr><tr><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td></tr><tr><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody> </table> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <caption>noviembre</caption> <thead><tr><th>L</th><th>M</th><th>X</th><th>J</th><th>V</th><th>S</th><th>D</th></tr></thead> <tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr><tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td></tr><tr><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td></td></tr></tbody> </table> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <caption>diciembre</caption> <thead><tr><th>L</th><th>M</th><th>X</th><th>J</th><th>V</th><th>S</th><th>D</th></tr></thead> <tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td></tr><tr><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr><tr><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr><tr><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td></tr><tr><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td></tr><tr><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody> </table> <table border="1" style="font-size: 8px;"> <caption>Enero</caption> <thead><tr><th>L</th><th>M</th><th>X</th><th>J</th><th>V</th><th>S</th><th>D</th></tr></thead> <tbody><tr><td>30</td><td>31</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr><tr><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr><tr><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td><td>18</td><td>19</td></tr><tr><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td></tr><tr><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td></tr></tbody> </table> </div>	L	M	X	J	V	S	D		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				L	M	X	J	V	S	D					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		L	M	X	J	V	S	D							1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						L	M	X	J	V	S	D	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
L	M	X	J	V	S	D																																																																																																																																																																										
	1	2	3	4	5	6																																																																																																																																																																										
7	8	9	10	11	12	13																																																																																																																																																																										
14	15	16	17	18	19	20																																																																																																																																																																										
21	22	23	24	25	26	27																																																																																																																																																																										
28	29	30	31																																																																																																																																																																													
L	M	X	J	V	S	D																																																																																																																																																																										
				1	2	3																																																																																																																																																																										
4	5	6	7	8	9	10																																																																																																																																																																										
11	12	13	14	15	16	17																																																																																																																																																																										
18	19	20	21	22	23	24																																																																																																																																																																										
25	26	27	28	29	30																																																																																																																																																																											
L	M	X	J	V	S	D																																																																																																																																																																										
						1																																																																																																																																																																										
2	3	4	5	6	7	8																																																																																																																																																																										
9	10	11	12	13	14	15																																																																																																																																																																										
16	17	18	19	20	21	22																																																																																																																																																																										
23	24	25	26	27	28	29																																																																																																																																																																										
30	31																																																																																																																																																																															
L	M	X	J	V	S	D																																																																																																																																																																										
30	31	1	2	3	4	5																																																																																																																																																																										
6	7	8	9	10	11	12																																																																																																																																																																										
13	14	15	16	17	18	19																																																																																																																																																																										
20	21	22	23	24	25	26																																																																																																																																																																										
27	28	29	30	31																																																																																																																																																																												
Actividades complementarias (Conferencias)	<ul style="list-style-type: none"> • 17, octubre • 29 noviembre • 14, 27 y 28 enero (Conferencias reprogramadas) 																																																																																																																																																																															
Horario	De 16:30 a 20:30 horas Día 28 enero: de 10 a 14 horas.																																																																																																																																																																															
Duración:	30 horas lectivas																																																																																																																																																																															
Modalidad:	Presencial																																																																																																																																																																															
Lugar de realización:	UTIEL Salón de Actos - Casa de la Cultura Ayuntamiento de Utiel C/Camino 1, 46300, Utiel																																																																																																																																																																															
Idioma de impartición	Castellano																																																																																																																																																																															
Entidades colaboradoras	<ul style="list-style-type: none"> • Diputación de Valencia • Ayuntamiento de Utiel • Caixa Popular • Radio Utiel • Denominación de Origen Utiel-Requena 																																																																																																																																																																															
Precio	30€																																																																																																																																																																															

OBJETIVOS

Este curso pretende ofrecer una formación académica sobre la historia del cultivo de la vid, la elaboración del vino y su repercusión en el patrimonio cultural tanto material como inmaterial, que permita generar nuevos recursos económicos y de empleabilidad para los habitantes de una comarca tradicionalmente asociada al monocultivo de la vid.

Con una tradición que podemos remontar a época ibérica, la cultura del vino ha representado y representa uno de los ejes de crecimiento económico más importantes de una comarca de interior que en las últimas décadas ha sufrido con enorme impacto con la crisis de la viticultura tradicional.

Los nuevos proyectos económicos asociados al vino y sobre todo al enoturismo, que comienzan a generarse en la comarca, requieren de unos emprendedores y trabajadores con una formación multidisciplinar en la que la historia y el patrimonio son dos pilares fundamentales en aras de mejorar la calidad de las iniciativas y servicios.

Los **objetivos específicos** son los siguientes:

1. Conocer y saber aplicar las categorías conceptuales de la Cultura del Vino.
2. Entender e identificar los nuevos conceptos y análisis históricos que afectan a la Cultura del Vino.
3. Comprender, valorar y argumentar la importancia histórica y patrimonial de la Cultura del Vino en la Comarca de Utiel-Requena.
4. Conocer los fundamentos históricos del protagonismo de la Cultura del Vino en la Historia de la Comarca de Utiel-Requena, así como su implicación en los aspectos sociales.
5. Conocer las fuentes escritas que se aporten en clase (textos, inscripciones, grafitis, etc).
6. Aplicar los instrumentos teóricos, metodológicos e historiográficos para el desarrollo de un relato que implique el conocimiento de la Cultura del Vino en la comarca de Utiel- Requena.
7. Comprender, valorar y argumentar la importancia de la Cultura del Vino en el contexto histórico y patrimonial general.

8. Conocer e interpretar las relaciones de los aspectos espirituales y los materiales en el ámbito de la cultura y la vida cotidiana de la comarca.
9. Analizar las nuevas realidades sociales, patrimoniales y económicas de la Cultura del Vino identificando a sus agentes e iniciativas existentes.
10. Adquirir habilidades y nuevas destrezas demandadas por la sociedad actual en relación a la Cultura del Vino.
11. Conocer cómo hacer viables los proyectos enoturísticos en el panorama turístico actual.

El curso está dirigido a cualquier persona interesada en un conocimiento integral y multidisciplinar de la gastronomía.

Al finalizar el curso, los participantes comprenderán las diferentes dimensiones de la gastronomía desde las diferentes disciplinas, permitiendo aplicar estos conocimientos a la práctica, tanto a nivel laboral como particular.

PROGRAMA

1. **Día 1:** jueves 24 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.

Los orígenes de la viticultura en el Mediterráneo. Sus primeros testimonios en la comarca. Guillén Pérez Jorda y Consuelo Mata Parreño (Universitat de València).

2. **Día 2:** ~~jueves, 14 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.~~

Reprogramada jueves 21 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.

La vid y el vino en Utiel-Requena I. Siglos XV- XIX. Juan Piqueras Haba (Departamento de Geografía. Universitat de València)

3. **Día 3:** jueves, 28 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas

- **El patrimonio vitivinícola subterráneo.** Santiago Ponce Junquero y Pedro Febré (Asociación Cultural Serratilla, Utiel)
- **Las Bodegas como patrimonio industrial en Utiel Requena** Adriá Besó (Universitat de València).

4. **Día 4:** jueves, 5 de diciembre. De 16:30 a 20:30 horas

- **Presentación Proyecto interdisciplinar La vid, IES Miguel Ballesteros Viana** M^a Dolores Hernández y Patricia Vigo (IES Miguel Ballesteros, Utiel)

- **Visita bodegas subterráneas.** Santiago Ponce Junquero y Pedro Febré (Asociación Cultural Serratilla, Utiel).

~~5. **Día 5: jueves 31 de octubre. De 16:30 a 20:30 horas.**~~

Día 5. jueves 19 de diciembre. De 16:30 a 20:30 horas. (Reprogramada)

La vid y el vino de Tierra Bobal en la documentación escrita. Ignacio Latorre Zacarés (Archivo de Requena).

~~6. **Día 5: jueves, 21 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.**~~

Día 6. Reprogramada jueves 16 de enero. De 16:30 a 20:30 horas.

La vid y el vino en Utiel-Requena II. Siglo XX y XXI. Juan Piqueras Haba (Departamento de Geografía. Universitat de València)

~~7. **Día 3: jueves 7 de noviembre. De 16:30 a 20:30 horas.**~~

Día 7. Reprogramada martes 28 de enero. De 10:00 a 14:00 horas.

El patrimonio cerámico asociado al vino. Alfons Romero i Vidal (Presidente de la Associació Catalana de Ceràmica y ex professor de la Universitat de Barcelona)

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Además del programa general de sesiones se han programado como actividades complementarias **6 conferencias** abiertas al público general.

Calendario de conferencias:

- **Conferencia 1:** Jueves 17 de octubre. 18:30 horas

- **-'El vino encontrado en la tumba de Marcus Venerius Secundio y de Novia Amabilis en la necrópolis de Porta Sarno de Pompeya'**, Llorenç Alapont Martín, arqueólogo y director del proyecto de investigación 'La arqueología de la muerte en Pompeya'.

- **Conferencia 2 :** Jueves 17 de octubre. 19:30 horas

- **'Un vino para el más allá. Rituales funerarios en el mausoleo romano de la c/ Sevilla nº 53 de Carmona (Sevilla, España)'**. Jacobo Vázquez Paz

(Arqueólogo. Decano del Colegio oficial de Doctores y Licenciados de Sevilla y Huelva)

- **Conferencia 3:** Viernes 29 de noviembre. 18:30 horas
 - **El vino como conocimiento y comunicación desde la Antigüedad Clásica hasta la poesía de modernidad.** Jaime Siles Ruiz (Poeta y Catedrático de Filología Latina. Universitat de València)

- **Conferencia 4:** ~~Martes, 29 de octubre. 18:30 horas~~
Reprogramada – 14 enero de 18:30 a 20:30 horas
 - **‘La Solana de las Pilillas. El origen del comercio de vino ibérico’.** Asunción Martínez Valle (Arqueóloga Municipal Ayuntamiento de Requena. Miembro de ICOMOS España. Presidenta de la Asociación de Lagares Rupestres de España).

- **Conferencia 5:** ~~Viernes 8 noviembre. 18:30 horas~~
Reprogramada – 27 enero de 18:30 a 20:30 horas
 - **‘La tinajería para vino utilizada en España. Las comarcas del interior de la provincia de Valencia, un ejemplo a divulgar.** Alfons Romero i Vidal (Presidente de la Associació Catalana de Ceràmica y ex profesor de la Universitat de Barcelona. Universitat de Barcelona)

- **Conferencia 6: 28 enero de 18:30 a 20:30 horas (reprogramada)**
 - **Resultados del análisis del líquido encontrado en la urna funeraria de Novia Amabilis. Seguramente el vino más antiguo de mundo.** Gianni Giallardo, Investigador Distinguido de Excelencia. Departamento de Prehistoria, Arqueología e Historia Antigua de la Universitat de València.

DESCRIPCIÓN/ METODOLOGÍA

El curso es presencial y la metodología general consistirá en clases teóricas trabajos prácticos y participación en debates.

Además de las sesiones formativas obligatorias para las personas matriculadas, se ofrecen otras actividades complementarias, tales como visitas guiadas, conferencias y exposiciones que son voluntarias y están abiertas al público en general.

REQUISITOS / EVALUACIÓN

Solo se expedirá certificado al alumnado matriculado en el curso y que cumpla con los requisitos de asistencia.

Para la obtención del certificado del curso, es obligatorio la asistencia del 100%. En el caso de ausencia se podrá justificar hasta el 20%.

PROFESORADO

El curso será impartido por profesorado de la Universitat de València y profesionales externos del ámbito de la actividad propuesta.

Director/a:

- Miguel Requena Jiménez – Profesor Titular de la Universitat de València
- María Dolores Hernández Moreno – Profesora de Historia del IES Miguel Ballesteros Viana (Utiel)