



GUÍA DOCENTE 2018-2019
Arquitectura y Vino

1. Denominación de la asignatura:

Arquitectura y Vino

Titulación

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

Código

6803

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

Historia, Patrimonio y Vino

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

Historia, Geografía y Comunicación

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

M^a Pilar Alonso Abad (mpaabad@ubu.es, 947 259553)

4.b Coordinador de la asignatura

M^a Pilar Alonso Abad

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

1º

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

Optativa



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

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

COMPETENCIAS GENÉRICAS BÁSICAS:

CB6: 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

CB7: Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8: Que los estudiantes sean 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.

CB9: Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones, los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

COMPETENCIAS GENERALES:

G1: Capacidad para organizar y planificar.

G2: Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos.

G3: 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 interdisciplinares.

como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas. Hábito de trabajo en equipos interdisciplinares.

G4: Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público, especializado o no, desarrollando habilidades para comunicarse, redactar informes y asumir distintos roles y responsabilidades.

G5: 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.

G6: Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de



conocimientos.

G8: Reconocimiento crítico de la diversidad de sociedades, culturas y sistemas de valores humanos con el consiguiente fomento de actitudes de respeto y tolerancia.

G11: Reconocer la importancia del desarrollo de una sensibilidad hacia temas medioambientales.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

EHP1: Adquirir conocimientos sobre los fundamentos históricos, artísticos y culturales del patrimonio artístico y literario sobre la cultura del Vino, y Comprensión e interpretación de diversas manifestaciones artísticas y literarias, el contexto histórico-cultural en que fueron generadas.

EHP2: Conocimiento de los elementos básicos de la Arquitectura popular y vanguardista vinculada al Vino, y desarrollo de la capacidad de descifrar los fundamentos del diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia.

EHP3: Desarrollo de la capacidad de análisis de políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo local y regional.

EHP4 - Conocimiento y respeto de las identidades regionales y tradiciones, y de la difusión de su cultura y patrimonio, desde una perspectiva multidisciplinar.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

El Enoturismo es una de las ramificaciones más importantes del Turismo Cultural, que explica, fomenta y gestiona un sector de la diversidad y riqueza patrimonial de una región.

Castilla y León es una de las más sobresalientes regiones españolas con mayor potencial y desarrollo de actividades y estudios enoturísticos por la variedad y calidad de sus vinos, que en los últimos años ha fomentado y creado notables proyectos enoturísticos que engloban los elementos de la cultura del vino y el entorno.

a) GENERALES

OG1. Analizar las políticas culturales y turísticas que descubren y protegen el Patrimonio y contribuyen al desarrollo regional y local.

OG2. Abordar desde una perspectiva multidisciplinar el conocimiento y respeto de las identidades culturales, la difusión cultural y patrimonial de diferentes regiones y tradiciones.

OG3. Capacitar al alumno para conocer e interpretar variadas lecturas del patrimonio enológico.

b) ESPECÍFICOS



- OE1. Analizar los fundamentos de diseño, arte y funcionalidad de la arquitectura del vino a lo largo de la historia, con especial atención a nuestro territorio regional.
OE2. Conocer los principales hitos arquitectónicos así como a los artífices que los han generado en el territorio castellano-leonés.
OE3. Reflexionar sobre la interrelación y convivencia de las bodegas tradicionales y de vanguardia.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

La bodega. Espacio y función

La bodega en el mundo antiguo. De Roma a la Edad Media.

La bodega en la época moderna. Bodegas de arquitectura tradicional, monásticas y palaciegas.

La bodega en los siglos XIX y XX. Entre la tradición y los nuevos materiales.

La nueva arquitectura “de autor”. Nuevos espacios y nuevas funciones. Estudio de algunos ejemplos singulares.

Los Museos y centros de interpretación del vino.

Viejos edificios y nuevas funciones. Adaptación de antiguas construcciones a fines enoturísticos.

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- HANS, Hartje, (2004) Bodegas: arquitectura y diseño, ., Madrid,
MIJARES, M^a Isabel, (2010) Bodegas españolas: Arquitectura del Vino,, Lunwerg, Barcelona,
PEÑÍN, José, , (2007) Paisajes y bodegas de España, ., Madrid,
YRAVEDRA SORIANO, M^a José, (2003) Arquitectura y cultura del vino: Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones, -, Madrid,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- CAÑAS GUERRERO, Ignacio, (1989) “Bodegas subterráneas tradicionales en la Ribera del Duero”, , ., Viticultura y Enología en la D.O. Ribera del Duero, 75-80
HERNANDEZ PEZZI, Carlos, (2007) Tierras y templos de los grandes vinos, BBVA, Madrid,
VV:AA, (2009) Los públicos en los museos del vino, ., Almendralejo,
VV:AA, (2006) Guía del turismo del vino en España, Anaya, Madrid,
VV:AA, (2006) La tecnología y la comunicación museística, ., Murcia,
VV:AA, (2007) - La investigación en los Museos del Vino. Ideas y Objetos, ., Aranda



de Duero,

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

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	CB6, G4, G8, EHP1, EHP2	4	0	4
Seminarios y exposiciones y defensa de trabajos	CB6, G3, G4, G5, EHP1, EHP2, EHP3	3	0	3
Trabajo personal dirigido	CB6, CB7, CB8, CB9, G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G11, EHP1, EHP2	0	40	40
Trabajo autónomo	CB6, CB7, CB8, CB9, G1, G2, G6, G8, EHP2	0	28	28
Total		7	68	75

11. Sistemas de evaluación:

- La evaluación se realizará en base a la participación en las actividades propuestas tanto teóricas como prácticas y la realización de un trabajo personal dirigido.
- Para superar la asignatura será necesario alcanzar al menos el 40% de la puntuación en cada método de evaluación previsto.
- Para la realización de tutorías y exámenes, resulta imprescindible disponer de webcam y micrófono activados. Además, determinadas pruebas de evaluación podrán realizarse mediante videoconferencia (Skype empresarial, vinculada a la cuenta de alumno de la UBU) y/o requerir validación de identidad mediante el uso de sistemas de reconocimiento facial).
- El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidente.



Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Visitas culturales y seminarios	20 %	20 %
Trabajo dirigido	40 %	40 %
Recensiones de actividades prácticas	40 %	40 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

- La calificación mínima para aprobar es de 5.0 sobre 10.
- Los trabajos que deban entregarse, tendrán un plazo máximo de entrega del último día de clase, conforme al cronograma que se entregará e informará de él el primer día de clase de la asignatura.
- Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua deberán solicitar por escrito al Decano o Director de Centro acogerse a una «EVALUACIÓN EXCEPCIONAL». Dicho escrito con las razones que justifiquen la imposibilidad de seguir la evaluación continua deberá presentarse antes del inicio del semestre lectivo o durante las dos primeras semanas de impartición de la asignatura. El Decano o Director resolverá la procedencia o no de admitir dicha excepcionalidad. Por circunstancias sobrevenidas dicha resolución podrá emitirse fuera de los plazos indicados. En caso de que la condición de excepcionalidad le sea admitida, el alumno deberá realizar aquellas actividades prácticas sugeridas por el profesor, así como las que se determinen en sustitución de las actividades presenciales, o bien ser citado expresamente para algunas de éstas, y obtener una calificación de 5 sobre 10 en todas y cada una de ellas.
- La evaluación excepcional constará de aquellas pruebas que el Departamento, previa consulta al coordinador de la asignatura, considere necesarias para calificar competencias que el estudiante debe adquirir. [...] podrá ser requisito para someterse a evaluación excepcional la asistencia a las actividades presenciales (visitas prácticas). Se mantendrán criterios de ponderación equivalentes a los de evaluación normal.
- En segunda convocatoria se podrán recuperar todas las pruebas, trabajos y actividades dirigidas, salvo aquellas que por su propia naturaleza resulte imposible repetir, junto a la justificación de tal imposibilidad, que deberá de ser autorizada por la Junta de Centro.
- La evaluación específica correspondiente a la Convocatoria Extraordinaria de Fin de estudios del Máster, requerirá la realización de todas las pruebas, trabajos y actividades dirigidas, salvo aquellas que por su propia naturaleza resulte imposible repetir.
- Los alumnos que hayan superado la asignatura en primera convocatoria podrán mejorar la calificación para optar a Matricula de Honor (cuando sean varios los que opten) , realizando una prueba oral o escrita. La nueva calificación deberá superar a la obtenida anteriormente.



El estudiante deberá comunicar al coordinador de la asignatura mediante correo electrónico su intención de presentarse a dichas pruebas con una antelación mínima de dos días lectivos.

- Se podrá flexibilizar el sistema de evaluación para los estudiantes de intercambio, con el fin de atender las circunstancias excepcionales que pudieran presentarse.

Deberán ser justificadas por escrito al profesor de la asignatura.

- PROGRAMA CANTERA: En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Plataforma Moodle.

Clases teóricas con recursos audiovisuales.

Bibliografía recomendada.

Visitas prácticas.

Docencia Programa "English Friendly"

13. Calendarios y horarios:

Publicados en la web del Máster: <https://www.ubu.es/master-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero/estudiantes/horarios-y-examenes>

Tutorías: El calendario y horario puede consultarse en la web del título: <https://www.ubu.es/master-universitario-en-cultura-del-vino-enoturismo-en-la-cuenca-del-duero-semipresencial/informacion-academica/orientacion-y-tutorias/tutorias-academicas>

14. Idioma en que se imparte:

Español (con opción de inglés en el Programa "English Friendly")